

lemongrass food tour

nu kommer vi till er igen!
nedan datum planerar vi följande utkörningar:

fredag 15 januari, lomma

lördag 16 januari, svedala

fredag 22 januari, höllviken

lördag 23 januari, bara

1, kolla igenom vad ni önskar
maila oss er beställning till: info@lemongrass.se
skriv område och datum som rubrik.

2, beställ senast dagen innan före kl 18.00
vi bekräftar er order och återkommer med totalsumma
betalning görs samma kväll via swish på nr: 123 030 2869

3, maten hämtas upp kl 17.30 på angiven plats.

tack för att ni väljer att stödja oss!

appetizers

sesame prawn toasts

friterade sesampanerade räksnittar, chili-plommonsås. **81:-**

gyozas of veal

stekta degknyten fyllda med kalvfärs och grönsaker, soya-ingefärasås. **90:-**

miso ribs

grillade långkokta kamben i miso, kålrabbisallad. **90:-**

prawn spring rolls

friterade vårrullar fyllda med tigerräkor och grönsaker, nouc cham-sås. **95:-**

rice paper duck rolls

rispappersrulle fylld med ankbröstfilé, salladsblad, gurka, thai-basilika och mynta, soya-mayo. **99:-**

green papaya salad

grönsallad med grön papayafrukt, chili, thai-basilika, lime, havsräkor och rostade nötter. **104:-**

spicy beef salad

kryddstark grönsallad med ryggbiff, thai-basilika, rödlök, vitlök, chili och lemongrass. **104:-**

chili pepper squid

torrwokade krispiga strimlor av bläckfisk, lök och paprika, smaksatt med chili, peppar, rostad vitlök. **104:-**

tuna tartare

tartar på rå tonfisk, soya, japansk majonäs, chili, gurka och sesam-chips. **108:-**

crispy aromatic duck (delas av 2 personer)

dubbelkokt anka, strimlad gurka, purjolök och hoisinsås, serveras med ångkokta vetepannkakor [8 st]. **198:-**

sushi

8 bitar sushi

4 st nigiri, 4 st maki, serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya. **135:-**

8 bitar nigiri

8 st nigiri, serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya. **152:-**

12 bitar sushi

6 st nigiri, 6 st maki, serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya. **180:-**

12 bitar nigiri

12 st nigiri, serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya. **214:-**

main courses

curry tofu pot (vegan)

wokade friterade tofu i krämig sås av gul curry, lemongrass, cocos, vitlök och chili. **189:-**

satay corn chicken

stekt majskycklinglårfile, vitlöksfräst bok choy, kryddig sataysås. **198:-**

crispy beef

friterade krispiga biffstrimlor, glacerade med söt chilisås, grönsallad i balsamicodressing. **198:-**

black bean salmon

stekt laxfile, wokad savoykål, purjolök och böngroddar, sås på svarta soyaböner, chili och vitlök. **207:-**

tamarind prawns

wokade tigerräkor i kryddig tamarindsås av vitlök, chili, ingefära, tomat och ägg. **216:-**

lime teriyaki tuna

lätthalstrad tonfisk, grönsallad i sesamdressing, lime-teriyakisås. **225:-**

roasted duck

grillad anka, vitlöksfräst bok choy, soyasås. **234:-**

chili garlic beef

stekt oxfile, wokade skärbonor, bambuskott, selleri och vårlök, sås på soya, vitlök och chili. **252:-**

kids menu

chicken noodles

wokade äggnudlar med kyckling och grönsaker. **90:-**

teriyaki salmon

stekt laxfilé, teriyakisås (söt soyasås). **90:-**

chicken sticks satay

kycklingspett, sataysås. (jordnötssås) **90:-**

dessert

crème brûlée of chocolate

crème brûlée på mjölkchoklad, färska frukter. **60:-**