



À LA CARTE MENY

小食 VENTERETTER - APPETIZERS

煮毛豆	EDAMAME <i>Steamed Edamame</i>	39,-
腰果	CASHEWNØTTER <i>Cashew nuts</i> Inneholder: Cashewnøtter	39,-
虾片	REKERCHIPS Serveres med søt chilidipp <i>Prawn crackers with sweet chili-dip</i> Inneholder: Reker	39,-

前餐 FORRETTER - STARTERS

泰辣虾	THAI LA SCAMPI Grillet scampi på spyd, marinert med thai karri, ingefær og chili. Serveres med frisk thai salat, sesamfrø og søt chilisaus. <i>Grilled prawns skewer served with Thai salad, sesame seeds and sweet chili sauce.</i> Inneholder: Sesam Skalldyr Fisk	115,-
泰式牛柳色拉	THAI BIFFSALAT  Rosastekt indrefilet av okse i tynnskiver med en frisk thai vinaigrette som smaksatt med lime, fiskesaus, chili, vårløk og sesamfrø. <i>Pan-fried sliced tenderloin served with Thai salad, sesame seeds and fish sauce.</i> Inneholder: Sesam Fisk	125,-
川式青口	WOKMESTEREN'S BLÅSKJELL  Wokstekt blåskjell på Hongkong vis, med hvitløk, chili og svart soyabønnesaus. <i>Stir-fried mussels in Hong Kong style with garlic, chili and black bean sauce.</i> Inneholder: Bløtdyr Soya Belgfrukt Sesam	105,-
日式煎带子	GRILLET KAMSKJELL  Grillet kamskjell, marinert med soyasaus, sake og mirin. Serveres med asparges. <i>Grilled scallops served with asparagus.</i> Inneholder: Bløtdyr	115,-
天妇罗炸虾	TEMPURA FORRETT <i>(kan fås som vegetarrett)</i> Fritert scampi og grønnsaker på japansk vis. <i>Tempura prawns and vegetables in Japanese style.</i> Inneholder: Egg Reker Hvetemel Soya	109,-
日式炸豆腐	TEMPURA TOFU Fritert soyabønner-pudding. Serveres med tempura saus. <i>Tempura Tofu with sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soya	79,-

点心 DIM SUM – DUMPLING

Dim Sum er en betegnelse for en rekke appetittvekkere småretter som kommer i små porsjoner eller "munfuller". vi tilbyr et utvalg av Dim Sum som er dampkokt, pannestekt eller fritert. Dim Sum er småretter som med glede kan deles med andre!

春卷	VÅRRULLER Sprøstekt vårruller som inneholder svinekjøtt, risnudler, shiitake sopp, aspargesbønner og asiatiske krydder. Serveres med en søt chilisaus. <i>Homemade Spring rolls with pork. Served with sweet chili sauce.</i> Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Skalldyr Fisk Sesam	79,-
水晶虾饺	HA GAU Delikate dumplinger med et tynt, nesten gjennomsiktig hveteplastaskinn fylt med saftige reker, serveres dampet med soya chilisaus. <i>Steamed prawn dumpling with soya chili sauce.</i> Inneholder: Egg Hvetemel Melk Soya Reker Sesam	89,-
烧賣	SIU MAI Dumplinger fylt med hakket svinekjøtt og reker, serveres dampet med soya chillisaus. <i>Steamed dumpling with pork and prawn with soya chili sauce.</i> Inneholder: Egg Hvetemel Melk Soya Reker Sesam	89,-
锅贴	WO TIE Pannestekt dumplinger fylt med scampi, svinekjøtt og Kinesisk gressløk. Serveres med worcestershire Sri Racha saus. <i>Pan-fried dumpling with prawn, pork and Chinese chives. Served with a worcestershire Sri Racha sauce.</i> Inneholder: Egg Hvetemel Reker	89,-
韭菜饺	KOW CHOI GAU Fritert dumplinger fylt med hakket aromatisk kinesisk gressløk, scampi og svinekjøtt. Serveres med sennep chilisaus. <i>Deep-fried dumpling with prawn, pork and Chinese chives with mustard chili sauce.</i> Inneholder: Egg Hvetemel Melk Soya Skalldyr Sesam Sennep	89,-
炸粉果	TJA FAN KOH Fritert dumplinger fylt med hakket scampi, svinekjøtt og koriander. Serveres med sennep chilisaus. <i>Deep-fried dumpling with prawn, pork and coriander with mustard chili sauce.</i> Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Melk Skalldyr Sennep Selleri Sesam	89,-
点心双拼	DIM SUM KURV En sammensetning av Ha Gau og Siu Mai. Serveres med soya chilisaus. <i>Dim Sum basket with Ha Gau and Siu Mai.</i> Inneholder: Egg Hvetemel Melk Soya Reker Sesam	89,-
点心拼盘	DIM SUM COMBO En sammensetning av 5 forskjellige kinesisk tapas, vårrull, Ha Gau, Siu Mai, Kow Choi Gau og Tja Fan Koh. Serveres med sennep chilisaus, søt chilisaus og soya chilisaus. <i>Dumpling combo with Spring rolls, Ha Gau, Siu Mai, Kow Choi Gau and Tja Fan Koh.</i> Inneholder: Egg Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Melk Reker Fisk Selleri Sesam Sennep	139,-

汤类 SUPPER - SOUP

酸辣汤	PEKING SUPPE Med kyllingkjøtt, shiitake sopp, assorterte grønnsaker og egg. Smak syrlig og sterk. <i>Hot and Sour soup with chicken, vegetables and egg.</i> Inneholder: Egg Sopp Hvetemel Soya Sesam	79,-
雲吞汤	WANTON SUPPE  Pasta fylt med finhakkede kongereker og svinekjøtt. <i>Wanton soup</i> Inneholder: Egg Hvetemel Soya Reker Sesam	79,-
韩式海鲜汤	KIMCHI SKALLDYRSUPPE Koreansk suppe med kimchi, kongereke, kamskjell, blåskjell og tofu. Smak litt sterk. <i>Seafood soup in Korean style with kimchi, prawn, scallop, mussels and tofu.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Skalldyr Bløtdyr	89,-
日式海鲜汤	MISO SKALLDYRSUPPE Japansk suppe med kongereke, kamskjell, blåskjell og tofu. <i>Japanese miso soup with seafood and tofu.</i> Inneholder: Soya Skalldyr Bløtdyr	89,-




中式主菜 KINESISK HOVEDRETTER – CHINESE MAIN COURSES

Mahayana sitt Kinesisk kjøkken ønsker å fremvise det beste innen Kinesisk tradisjon - blandet med kulinarisk nytenkning. Med unike ingredienser og nye smaker gir oss inspirasjon til å kreere og presentere våre egne retter.


Vi graderer Szechuanrettene mellom sterk, medium, eller mild. Sterk varianten er kjempesterk og er forbeholdt dem som er vant til å spise slikt, i tillegg til at det krever en god porsjon selvtilit. Medium varianten er sterkere enn det den gjennomsnittlige nordmann kan tåle, mens i den milde versjonen er maten fortsatt nok sterk for de fleste.

Kantonesiskrettene er som kjent med sin vel balansert smak av krydder og styrker. Disse rettene fås bare i milde versjonen.


FISK- OG SKALLDYRRRETTER – FISH AND SEAFOOD DISHES

- 川式什锦海鲜** HAVETS OPPLEVELSER  **259,-**
Smørflyndre, kongekrabbe, kamskjell, kongereker, kongeøsterssopp, shiitake sopp, østerssopp, og assorterte grønnsaker. Serveres i en lun asiatisk chilisaus.
Mixed seafood of Black cod, Kamchatka-crab, scallops and prawns. Served with three different mushrooms and seasonal vegetables in Asian style chili sauce.
Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Skalldyr Bløtdyr Fisk Sesam
- 沙茶海鲜煲** SA CHA SAM SIN **239,-**
En skalldyr rett som består av kongekrabber, kongereker, kamskjell, blåskjell, shiitake sopp, østerssopp og grønnsaksterninger. Serveres i en ildfast form med saus som laget av kinesisk barbequesaus, hvitløk, chili og tørkede reker.
A tasty seafood pot with Kamchatka-crab, prawns, scallops, mussels and vegetables in Chinese spicy barbeque sauce.
Inneholder: Sopp Hvetemel Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Fisk Sesam
- 龙虾海鲜煲** HOI SIN POT  **269,-**
En skalldyrrett som består av en halv hummer, kongereker, kongekrabber, blåskjell, shiitake sopp, sitrongress og assorterte grønnsaker. Serveres i en ildfast form med en sursøt chilisaus som er en god kombinasjon av tom-yum og kinesisk barbequesaus.
A Lobster pot with Kamchatka-Crab, prawns, mussels and vegetables in Chinese spicy sweet and sour sauce.
Inneholder: Sopp Soya Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Selleri Sesam
- 姜葱龙虾** HUMMER À LA MAHAYANA  (For 2 personer) **899,-**
1200 gram hummer wokkes på Kinesisk tradisjonelle vis med ingefær, vårløk og østerssaus. En kjempe populær rett blant Asiater.
Lobster (1200 gram) fried in Chinese style with ginger, scallions and oyster sauce. This dish must be shared by 2 people.
Inneholder: Hvetemel Soya Hummer Sesam


KJØTTRETTER – MEAT DISHES

- 港式黑椒牛柳** HAK CHIU AO LAU  (fås bare i milde versjonen) **239,-**
Marinert indrefilet av okse i tynne skiver, mørnet og wokstekt på Hong kong vis. Serveres med shiitake sopp, paprika, aspargesbønner, løk, vårløk og minimais i en saus som er laget av sort pepper, kinesisk barbequesaus og worcestershire saus.
Pan-fried tenderloin of beef in Hong Kong style with vegetables and black pepper sauce.
Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Skalldyr Fisk Sesam

镇江咕老肉	GU LOU YUK  (fås bare i milde versjonen)	192,-
	Sprøstekt svinekjøtt med paprika, mango, ananas og løk i en vel balansert klassiske Szechuan vineddiksausen og tørket chili. <i>Deep fried pork with paprika, mango, pineapple and onion in a classic Szechuan vinegar chili sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Sesam	
马来西亚羊柳	MALAYSISK LAMMEFILET	199,-
	Ytrefilet av lam i skiver, wokstekt med mango, ananas, sitrongress og assorterte grønnsaker i en saus basert på karri, kokosmelk og peanøttsaus. Peanøtter og sesamfrø på toppen. <i>Sirloin of lamb in Malaysian style with curry, peanut sauce, coconut and lemon grass.</i> Inneholder: Peanøtter Sesam	
沙茶牛肉	SA CHA BIFF 	192,-
	Wokstekt okseskiver med paprika, sukker snaps, gulrot, løk og vårløk i en Kinesisk barbequesaus med chili og tørkede reker. <i>Pan-fried strips of beef with paprika, sugar snaps, onion in Chinese spicy barbeque sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Skalldyr Fisk Sesam	
宫保鸡丁	KYLLING GONG BAO	192,-
	En klassisk rett fra Szechuan. Kyllingfilet wokstekt med assorterte grønnsaker i en saus som laget av Szechuanpepper, soyabønnesaus og tørket chili. Garneres med cashewnøtter. <i>Classic spicy Szechuan chicken with vegetables and cashew nuts.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Cashewnøtter Sesam	
豉椒鸭片	SZE CHIU AP PIN  (fås bare i milde versjonen)	226,-
	Pannestekt andebryst i skiver servert med kongeøsterssopp, sukker snaps, squash, løk og paprika i en svartsoyabønne chilisaus. <i>Pan-fried sliced duck breast with king oyster mushrooms and vegetables in black bean chili sauce.</i> Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Sesam	
脆炸羊排	CRISPY LAM LAM (fås bare i milde versjonen)	192,-
	Soyamarinert, crispy, benfritt lammeside med en hjemmelaget Hoisin saus tilsmakt med Szechuanpepper. Serveres med tradisjonelle syrlig kålrot. <i>Soya marinated, crispy, boneless ribs of lamb with spicy Hoisin sauce. Served with traditional acidic rutabaga.</i> Inneholder: Hvetemel Melk Soya Sesam	
香酥鸭	CRISPY DUCK  (1/2 and for 2 personer)	419,-
	Husets soyabraisert and med kinesiske aromatiske krydder. Serveres sprøstekte og fordelt med tilbehør som pannekaker, agurk, vårløk og en hjemmelaget Hoisin saus. <i>Half crispy duck served with steamed pancakes, sliced cucumber, spring onions and homemade Hoisin sauce.</i> Inneholder: Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Sesam	
KJØTT- OG SKALLDYRRETTER – MEAT AND SEAFOOD MIXED		
锦江煲	KAM KON POT 	229,-
	En herlig blanding av kongereker, lammefilet, oksefilet og kyllingfilet med shiitake sopp, østerssopp, squash, og assorterte grønnsaker. Serveres i en ildfast form med Szechuan chilipepper og soyabønnesaus. <i>Classic Szechuan hot pot mixed with prawns, sirloin of lamb, beef and chicken.</i> Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Skalldyr Sesam	

- 潮州龙虾牛柳** **LUNG HA AO LAU**  (fås bare i milde versjonen) **279,-**
 Marinert indrefilet av okse i skiver og en halv fritert hummer, kongereker, kamskjell, kongeøsterssopp og assorterte grønnsaker i en sataysaus som består av en himmelsk blanding av kinesisk barbequesaus og en liten tøtsj kinesisk soyabønneost, pyntet med koriander.
Lobster, tenderloin of beef, prawns and scallops pan-fried with king oyster mushrooms and vegetables in Satay sauce made of Chinese barbeque sauce and bean curd.
 Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Peanøtter Skalldyr Bløtdyr Sesam
- 海皇鸭片** **HOI WONG AP PIN** **236,-**
 Andebryst i skiver wokstekt med kongekrabber, kongereker, kamskjell, shiitake sopp, kongeøsterssopp og assorterte grønnsaker i en chilisau som laget av Hoisin saus, soyabønnesaus og tørket chili.
Sliced duck breast, Kamchatka-crab, prawns, scallops, king oyster mushrooms, shiitake mushrooms and vegetables in soya bean chili sauce.
 Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Skalldyr Bløtdyr Sesam
- 泰式虾球鸡肉** **WOK-BRAISERT SCAMPI OG KYLLINGFILET** (fås bare i milde versjon) **199,-**
 kongereker og kyllingfilet wok-braiseret med kongeøsterssopp, babymais, sukker snaps og gulrot i en thai inspirert chilisau med Kinesisk urter.
Prawns and chicken wok braised with king oyster mushrooms and seasonal vegetables in a Thai inspired chili sauce.
 Inneholder: Sopp Belgfrukt Reker Soya Sesam

VEGETARRETT – VEGETARIAN DISHES

- 什锦蔬菜煲** **MAHÂYÂNA POT** **179,-**
 Wokstekt sesongens grønnsaker og tofu, serveres i en ildfast form med en Szechuan chilisau som inneholder hvitløk og ingefær.
Stir-fried seasonal vegetables and tofu with Szechuan Chili sauce, servers in clay pot.
 Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Peanøtter Skalldyr Sesam
- 茄子煲** **AUBERGINE POT**  (Fås bare i milde versjonen) **179,-**
 Wokstekt aubergine med kongeøsterssopp, østerssopp og shiitake sopp, serveres i en ildfast form med en svartsoyabønne chilisau.
Stir-fried eggplant with three different mushrooms in a black bean chili sauce.
 Inneholder: Sopp Hvetemel Soya Belgfrukt Sesam

TILBEHØR – SIDE ORDER

- 炸馒头** **MAN TAO** **39,-**
 Fritert kinesisk hveteboller med kondensert melk som dipp.
Deep-fried Chinese wheat bun.
 Inneholder: Hvetemel Melk

日式主菜 JAPANSK HOVEDRETTER – JAPANESE MAIN COURSES

吉列牛排	GYU-KATSU 	259,-
	<p>Innbakt sprøstekt indrefilet av okse med japansk barbequesaus. Serveres med tradisjonell syrlig kålrot. <i>Deep-fried tenderloin of beef with Japanese barbecue sauce. Served with traditional acidic rutabaga.</i></p> <p>Inneholder: Egg Hvetemel Soya Melk</p>	
照烧煎牛柳	GYUNIKU TERIYAKI	259,-
	<p>Grillet indrefilet av okse, med sesongens grønnsaker og serveres med en hjemmelaget teriyaki saus som inneholder ingefær, sake og mirin. <i>Grilled tenderloin of beef and seasonal vegetables in teriyaki sauce.</i></p> <p>Inneholder: Sopp Hvetemel Belgfrukt Soya Melk</p>	
照烧煎鸭胸	OCHIBAYAKI 	229,-
	<p>Grillet andebryst i skiver, med sesongens grønnsaker og serveres med en hjemmelaget teriyaki saus som inneholder ingefær, sake og mirin. <i>Grilled duck breast and seasonal vegetables in teriyaki sauce.</i></p> <p>Inneholder: Sopp Hvetemel Belgfrukt Soya Melk</p>	
照烧烤串	KUSHIYAKI	229,-
	<p>Grillspyd med indrefilet av okse og kylling, med kongeøsterssopp og sesongens grønnsaker og serveres med en hjemmelaget teriyaki saus som inneholder ingefær, sake og mirin. <i>Grilled skewer of tenderloin and chicken with king oyster mushrooms and seasonal vegetables in teriyaki sauce.</i></p> <p>Inneholder: Sopp Hvetemel Belgfrukt Soya Melk</p>	
煎比目鱼	GRILLET SMØRFLYNDRE 	219,-
	<p>Grillet smørflyndre, serveres med teriyaki saus og sesongens grønnsaker. <i>Grilled smørflyndre, served with teriyaki sauce and seasonal vegetables.</i></p> <p>Inneholder: Sopp Hvetemel Belgfrukt Soya Melk</p>	
天妇罗炸虾	TEMPURA HOVEDRETT (kan fås som vegetarrett)	219,-
	<p>Fritert scampi og assorterte grønnsaker serveres med en hjemmelaget tempura saus som inneholder soyasaus, reddik og ingefær. <i>Tempura prawns and vegetables as Main course with tempura sauce.</i></p> <p>Inneholder: Egg Reker Melk Hvetemel Soya</p>	