



Buffet

Restaurant Shangrila

Åbent alle ugens dage fra kl. 13.00 - 22.00

Luksus kinesisk buffet

(Alle ugens dage fra kl. 17.00 - 21.30)

Velkomstdrink

(minimum 10 personer - kun ved bordbestilling)

Suppe

Stort udvalg af sushi

Mongolian barbeque

(Mongolian barbeque er det traditionsrige og årtusinde gamle kinesiske køkkens redskab, hvori kød og grøntsager tilberedes i løbet af få minutter så smagsstoffer, kraft og næringsstoffer bevares). Består af oksekød, svinekød, kylling og lammekød, bacon, flere forskellige grøntsager, flere slags saucer.

Kinesiske varme retter

Kylling i karry, Oksekød i østerssauce, Crispy kylling
Tigerrejer i chilisauce, Andesteg i champignonsauce,
Oksekød a la Shanghai, Tigerrejer i hvidløgssauce,
Boller i karry, Indbagte tigerrejer, Indbagt kylling,
Kyllingevinger, Kylling på spyd, Miniforårsruller,
Dybtstegte blæksprutteringe, Honningmarineret spareribs,
Svinekød i sur-sødsauce, Hjemmelavede forårsruller,
Kylling i Teriyakisauce, Stegte ris, Stegte nudler,
Kinesisk brød, Sesamboller, Pommes frites.
(Der kan forekomme udskiftning til nye retter)

Frisk frugt og salatbar

Kaffe og thé

Spis alt hvad De kan

Mandag - Torsdag.....kr. 169,-

Fredag - Søndag.....kr. 189,-

(Børn under 12 år 1/2 pris)



Menuer

Menu 1 (min.2 couverter)

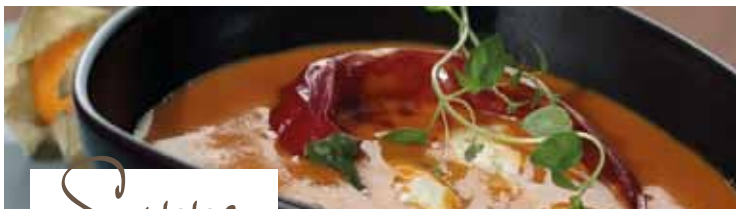
- Forret:** Hjemmelavede Forårsruller
- Hovedret:** Indbagte tigerrejer med sur-sødsauce, kylling med cashewnødder, stegte nudler
- Dessert:** Pandekage med is
- Pris per couvert. kr.169,-

Menu 2 (min.3 couverter)

- Forret:** Pekingsuppe
- Hovedret:** Tigerrejer i karry, oksekød med sæson grøntsager, andesteg med champignon og bambus, stegte nudler
- Dessert:** Dybstegt banan med is
- Pris per couvert. kr.189,-

Menu 3 (min.4 couverter)

- Forret:** Wan Tan Suppe
- Hovedret:** Indbagte tigerrejer med sur-sødsauce, alt godt fra havet, sprødstegte and med sur-sødsauce, oksekød med broccoli i østersauce
- Dessert:** Frisk frugt med is
- Pris per couvert. kr. 209,-



Suppe

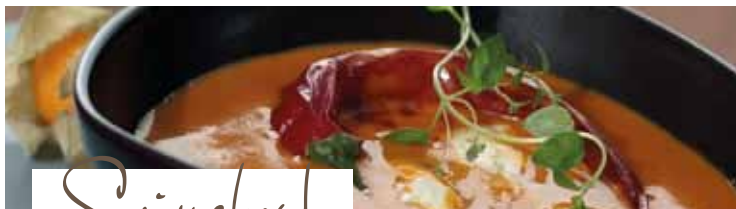
1. Peking suppe45,-
2. Hønssekød suppe45,-
3. Majssuppe45,-
4. Aspargessuppe45,-
5. Wan Tan suppe.....49,-
6. Sea food suppe49,-

Forretter

10. Miniforårsruller (5 stk).....45,-
11. Hjemmelavede forårsruller.....45,-
12. Rejercocktail49,-
13. Indbagte tigerrejer (4 stk).....49,-

Fiskeretter

20. Indbagte Tigerrejer med sur-sødsauce(12 stk).....139,-
21. Tigerrejer i karry.....139,-
22. Tigerrejer med ingefær og forårsløg.....139,-
23. Tigerrejer med sæson grøntsager.....139,-
24. Sprødstegte Tigerrejer med salt og peber139,-
25. Tigerrejer i sur-sødsauce(ikke indbagte).....139,-
26. Tigerrejer i chilisaucе139,-
27. Kammuslinger med sukkerærter i hvidløgsauce..... 199,-
28. Dampet rødspætte med ingefær og forårsløg.....199,-
29. Dybstegt blækspruttering med sur-sødsauce.....139,-
30. Finskåret blæksprutter med sæson grøntsager139,-
31. Finskåret blæksprutter med chilisaucе.....139,-



Svinekød

- 40. Svinekød i sur-sødsauce 109,-
- 41. Svinekød med sæson grøntsager 109,-
- 42. Svinekød med cashewnødder 109,-
- 43. Svinekød med porrer 109,-

Oksekød

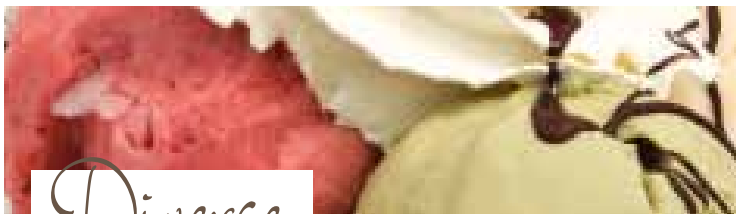
- 50. Oksekød med sæson grøntsager 119,-
- 51. Oksekød med broccoli i østersauce 119,-
- 52. Oksekød med sukkerærter i hvidløgsauce 119,-
- 53. Oksekød med chilisaucе 119,-
- 54. Oksekød i karry 119,-
- 55. Oksekød med porrer 119,-

Fjerkræ

- 60. Kylling i black bean sauce 109,-
- 61. Kylling med sæson grøntsager 109,-
- 62. Kylling i chilisaucе 109,-
- 63. Kylling med cashewnødder 109,-
- 64. Kylling i karry 109,-
- 65. Kylling i sur-sødsauce 109,-
- 67. Andsteg med champignon og bambus 139,-
- 68. Andsteg med ananas og sur-sødsauce 139,-
- 69. Andsteg med sæson grøntsager 139,-

Vegetar

- 75. Stegte blandet grøntsager 99,-
- 76. Stegte champignon og bambus 99,-
- 77. Stegte blandet grøntsager, To Fu 99,-
- 78. Stegte ris med grøntsager 99,-
- 79. Stegte nudler med grøntsager 99,-



Diverse

- | | | |
|-----|---|-------|
| 84. | Stegte ris med kylling..... | 109,- |
| 85. | Stegte ris med oksekød..... | 109,- |
| 86. | Stegte ris med rejer..... | 109,- |
| 87. | Stegte nudler med kylling..... | 109,- |
| 88. | Stegte nudler med oksekød..... | 109,- |
| 89. | Stegte nudler med rejer..... | 109,- |
| 90. | Oksekød på jernfad med grøntsager..... | 139,- |
| 91. | Andesteg på jernfad med grøntsager..... | 139,- |

Børnemenü

- | | | |
|-----|------------------------------------|------|
| 95. | 1/4 Kylling med pommes frites..... | 59,- |
| 96. | Fiskefilet med pommes frites..... | 59,- |
| 97. | Pølser med pommes frites..... | 59,- |

Dessert

- | | | |
|------|---|------|
| 100. | Pandekager med is..... | 45,- |
| 101. | Frisk frugt med is..... | 45,- |
| 102. | Dybsteget banan med is..... | 45,- |
| 103. | Vanille is med flødeskum, chokoladesauce..... | 45,- |
| 104. | Bananasplit..... | 49,- |
| 105. | Børneis..... | 45,- |



Kaffe & The

106.	The.....	25,-
107.	Kaffe	25,-
108.	Irish kaffe	49,-
109.	Fransk kaffe m/Grand Marnier	49,-

Øl & vand

	25cl	50cl	75cl	
110.	Carlsberg fadøl	34,-	55,-	72,-
111.	Tuborg Classic	37,-	57,-	76,-
98.	Grimbergen Double	39,-	59,-	79,-
112.	Japansk øl Asahi 33cl			49,-
113.	Kinesisk øl Tsingtao 33cl			49,-
114.	Thailandsk øl Chang 32cl			49,-
115.	Vietnamesisk øl Saigon 35,5cl			49,-
116.	Singapore øl Tiger 33cl			49,-
117.	Jacobsen Brown Ale 33cl			49,-
118.	Tuborg 33cl			39,-
119.	Tuborg Superlight 33cl			39,-
	25cl	50cl	75cl	
120.	Coca Cola	33,-	52,-	66,-
121.	Coca Cola Zero	33,-	52,-	66,-
122.	Fanta	33,-	52,-	66,-
123.	Sprite	33,-	52,-	66,-
124.	Schweppes Lemon	33,-	52,-	66,-
125.	Danskvand med/uden Citrus	33,-	52,-	66,-
	25cl	50cl	75cl	
126.	Æblejuice	27,-	45,-	59,-
127.	Appelsinjuice	27,-	45,-	59,-
128.	Sommersby Æble 27,5cl			49,-
129.	Grønnegaarden Hyldeblomst 33cl			45,-
130.	Kildevand 50cl			29,-
131.	Isvand (Gratis ved køb af vin)			20,-



Hvidvine

Glas 1/2 fl. 1/1 fl.

150.	Rosedale Ridge Chardonnay, Australien	49,00	99,00	188,00
------	--	-------	-------	--------

151. Riesling Charles Sparr, Frankrig
Smagen har blød fylde og god struktur. Her er noter af citrus og moden ananas i baggrunden. En dejlig friskhed giver en vin med lang eftersmag.



152. Viña Tarapacá, Sauvignon Blanc, Chile
Sprød og lækker hvidvin med flotte grønne reflekser i glasset. Duften er præget af frisk græs og hyldeblomster.



153. Chablis, "Le Carré De César",
Château De Maligny, Frankrig
Vinen har en lys farve med grønne reflekser, smagen er karakterfuld, velfbalanceret med fine nuancer og en dejlig "blomstrende" bouquet.



Rosévine

154	Rosedale Ridge, Shiraz Rosé Australien	49,00	99,00	188,00
-----	---	-------	-------	--------

En klar pink farve i glasset. Duften er intens med aroma fra ananas og banan. En god balance mellem den friske frugt og den lette sødme.



155. Viña Tarapacá, Rosé
Cabernet Sauvignon Syrah, Chile
Smagen er overvældende, meget elegant og alligevel med en god dybde og fylde. Her er både solbær og friske druer.





Rødvin

Glas 1/2 fl. 1/1 fl.

156.	Rosedale Ridge Shiraz/Merlot, Australien	49,00	99,00	188,00
------	---	-------	-------	--------

157. Château La Croix de Saint Georges, Frankrig
Smagen er blød med toner af kirsebær og solbær. Eftersmagen er vedvarende og fløjlsblød.



158. Homestead Range Pinotage, Sydafrika
Vinen opleves med en intens mørkerød farve med en lys, rød kant i glasset. I næsen mødes man af søde krydderier, blomster og morbær med hint af vanilje



159. Castellani Nero D'avola Merlot Igt
Duften er præget af mørk moden frugt fra Nero d'Avola-druen og et indsmigrende solbær strejf fra Merlot-druen.



160. Fabiano Ripasso della Valpolicella
Smagen er mediumfyldig med en anelse krydderi, afbalanceret af den fede modnefrugt.



161. Milton Park, Shiraz, Thorn-Clarke, Australien
Smagen er herlig saftig med sorte bær, tanniner der er bløde og modne, samt en god luftighed i frugten.



162. Viña Tarapacá, Cabernet Sauvignon, Chile
Vinen er dyb rubinrød i glasset med en duft af modne solbær og kirsebær samt noter af mynte, tobak og krydderier såsom sort peber og vanilje.



163. Trumpeter Malbec, Argentina
Trumpeter Malbec har en tæt, mørk farve i glasset og duften af kirsebær efterfølges af en snert af kanel og søde krydderier.





Mousserende

1/1 fl.

164. Mont Marcal Cava Brut, Spanien

198,00

Blank og klar i glasset med smukke små bobler. Duften er præget af grønne noter med græs, citrus og æbler. Smagen er tør med frisk frugt og gode bløde bobler.



Hedvin

165. Barros Ruby Port, Portugal

5 cl.
25,00

Duften er sødmefuld med masser af røde bær. Smagen er fyldig med god sødme og fin balance. Lang tæt eftersmag afslutter denne Ruby.

166. Martini Rosso

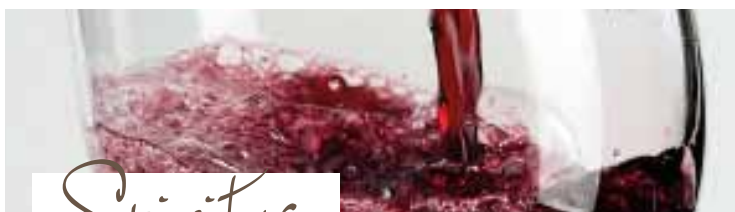
25,00

167. Martini Bianco

25,00

168. Martini Dry

25,00



Spiritus

	2 cl.
143. Camus V.S.O.P. Elegance, cognac	28,00
144. Renault Carte Noir	35,00
145. Tullamore Dew	28,00
146. Marlborough Gin	25,00
147. Absolut Vodka	25,00
148. Gruzan Estate Light Rum	25,00
149. Gammel Dansk	25,00
150. Baileys Irish Cream	28,00
151. Grand Marnier Gul	28,00
152. Drambuie	28,00
153. Akvavit	25,00
154. Cointreau	28,00
155. Sake kande	88,00



Restaurant Shangrila

KINESISK RESTAURANT

Åbent alle ugens dage fra 16.00 - 22.00

Buffet Ud Af Huset

Vi leverer til alle festlige arrangementer, f.eks. firmafester, julearrangementer, konfirmationer og fødselsdag. Nedenfor vises 4 buffeter. Skulle disse ikke opfylde jeres ønsker, så ring og lad os aftale et møde, hvor vi sammensætter en menu efter jeres personlige ønsker.

Buffet A

Hjemmelavede forårsruller. Indbagte tigerrejer. Dybstege blæksprutteringe. Svinekød i sur-sødsauce. Oksekød i chilisaucé. Kylling i karry. Stegte ris. Stegte nudler.

(min. 10 couverter)

Pris pr. couvert Kun 109,- kr.

Buffet B

Hjemmelavede forårsruller. Indbagte tigerrejer. Indbagte kylling. Dybstege Wan Tan. Kylling i sur-sødsauce. Oksekød i chilisaucé. Andesteg med bambus og champignon.

Stegte ris. Stegte nudler.

(min. 15 couverter)

Pris pr. couvert Kun 119,- kr.

Buffet C

Hjemmelavede forårsruller. Indbagte kylling. Dybstege blæksprutteringe. Svinekød i sur-sødsauce. Tigerrejer i karry. Oksekød i chilisaucé. Andesteg med champignon og bambus. Honningmarineret spareribs. Stegte ris. Stegte nudler.

(min. 15 couverter)

Pris pr. couvert Kun 129,- kr.

Buffet D

Tigerrejer i hvidløgsauce. Kylling i karry. Oksekød i chilisaucé. Andesteg med champignon og bambus. Oksekød a la Shanghai. Kinesisk brød. Svinekød i sur-sødsauce. Kyllingvinger. Indbagte tigerrejer. Hjemmelavede forårsruller. Indbagte kylling. Dybstege blæksprutteringe. Pommes frites. Stegte nudler. Stegte ris. Champignonsauce. Sur-sødsauce. Rejerchips. Ris. Frisk frugt.

(min. 20 couverter)

Pris pr. couvert Kun 139,- kr.

Store og små selskaber modtages

Mad ud af huset -10% rabat på a la carte fra nr.1 - 91

Flegmade 9B - 7100 Vejle

Tlf. 75 82 81 88 Mobil: 53 62 18 88

www.restaurant-shangrila.dk