



Vecka 8, 2019

### **Måndag**

1. Wok med grönsaker, svarta sojaböner och stekt entrecôte
2. Dak Bibimbap - Ris i en stor skål med stekta kyckling bitar, 3 olika kryddade grönsaker och stekt ägg med stark Gochujangsås
3. Wokade glasnudlar med shitakesvamp och grönsaker.
- D1. Fläsk dumplings med grönsaker (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D3. Vegetariska dumplings (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D5. Nötfärs och kimchi dumplings (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D6. Mix dumplings med dippsås: soja och vinäger

### **Tisdag**

1. Gyuhiremaki - Stekta entrecôte-rullader med teriyakisås
2. Doeji Bibimbap - Ris i en stor skål med stekt fläsk, 3 olika kryddade grönsaker och stekt ägg med stark Gochujangsås
3. Wok med tofu, grönsaker och ostronsås
- D1. Fläsk dumplings med grönsaker (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D3. Vegetariska dumplings (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D5. Nötfärs och kimchi dumplings (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D6. Mix dumplings med dippsås: soja och vinäger

### **Onsdag**

1. Yakisoba - Stekta äggnudlar med kyckling, grönsaker och vitlökssås
2. Ansim bibimbap - Ris i en stor skål med stekt entrecôte, 3 olika kryddade grönsaker och stekt ägg med stark Gochujangsås
3. Wok med tofu, grönsaker och svarta sojaböner.
- D1. Fläsk dumplings med grönsaker (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D3. Vegetariska dumplings (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D5. Nötfärs och kimchi dumplings (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D6. Mix dumplings med dippsås: soja och vinäger

### **Torsdag**

1. Yakiniku - Skivade entrecôte med purjolök och teriyakisås
2. Dak Bibimbap - Ris i en stor skål med stekta kycklingbitar, 3 olika kryddade grönsaker med stekt ägg och starkt Gochujangsås
3. Wok med tofu, grönsaker och ingefära.
- D1. Fläsk dumplings med grönsaker (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D3. Vegetariska dumplings (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D5. Nötfärs och kimchi dumplings (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D6. Mix dumplings med dippsås: soja och vinäger

### **Fredag**

1. Yakiudon - Stekta udon nudlar med kyckling och grönsaker
2. Yeoneo Bibimbap - Ris i en stor skål med stekt laxfilé,  
3 olika kryddade grönsaker och stekt ägg med stark Gochujangsås vid sidan
3. Wok med grönsaker, tofu och cashewnötter
- D1. Fläsk dumplings med grönsaker (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D3. Vegetariska dumplings (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D5. Nötfärs och kimchi dumplings (8 st) med dippsås: soja och vinäger
- D6. Mix dumplings med dippsås: soja och vinäger

### **PRIS: 90:-**

Inkl. smör, bröd, sallad, kaffe, vatten, kaka, frukt, soppa  
Mat för avhämtning **90:-**

Vi har flyttat från Gallerian på Kungsporsavenyen till Olskroken för gott! Ombyggnationen av caféet till restaurang har varat i flera månader och vi öppnade den 11 september 2013!

**Öppet: Mån-Tor 11:00-21:30 Fre 11:00-22:00**

**Lör 13:00-22:00 Sön 13:00-21:00**

Adress: Norra Gubberogatan 14 Tel: 031-208650

Se vår meny på [www.mikado.kvartersmenyn.se](http://www.mikado.kvartersmenyn.se)