

Restaurant Dubbelgården

Förrätter – Appetizers

1. **KINESISK VÅRRULLE (STOR)** 55:-
Chinese spring roll (Large)
2. **VEGETARISKA MINI-VÅRRULLAR (10st)** 55:-
Vegetarian spring rolls (small)
3. **PEKINGSOPPA** 55:-
Beijing soup
4. **WONTONSOPPA** 55:-
Wonton soup
5. **RÄKDUMPLINGS (10st)** 99:-
Shrimp dumplings
6. **KYCKLING GRILLSPETT MED JORDNÖTSÅS** 99:-
Chicken skewers with peanut sauce

Restaurant Dubbelgården

Varmrätter – Main Course

Till varje varmrätt väljer man till en sås: (a) Svart soyabönsås, (b) Gul currysås, (c) Röd currysås, (d) Sampasås, (e) Sataysås, (f) Szechuansås, (g) Ostronsås, (h) Kung pao sås, (i) Jordnötsås

To every main course you can choose a sauce: (a) Black soybean sauce, (b) Yellow curry, (c) Red curry, (d) Sampa sauce, (e) Satay sauce, (f) Szechuan sauce, (g) Oyster sauce, (h) Sweet and spicy sauce, (i) Peanut sauce

- | | | |
|-----|--|-------|
| 7. | WOKAD KYCKLING MED GRÖNSAKER OCH CASHEWNÖTTER | 99:- |
| | Stir fried chicken with vegetables and cashewnuts | |
| 8. | FRITERAD KYCKLING | 99:- |
| | Deepfried chicken | |
| 9. | WOKAD BIFF MED BAMBUSKOTT | 99:- |
| | Stir fried beef with bamboo shoots | |
| 10. | WOKAD BIFF MED GRÖNSAKER | 99:- |
| | Stir fried beef with vegetables | |
| 11. | WOKAD BLÄCKFISK MED GRÖNSAKER | 99:- |
| | Stir fried squid with vegetables | |
| 12. | WOKADE TIGERRÄKOR MED GRÖNSAKER | 139:- |
| | Stir fried prawn with vegetables | |

Restaurant Dubbelgården

Varmrätter – Main Course

- | | | |
|-----|--|-------|
| 13. | FRITERADE TIGERRÄKOR | 139:- |
| | Deepfried prawns | |
| 14. | WOKADE GRÖNSAKER MED CASHEWNÖTTER | 99:- |
| | Stir fried vegetables with cashew nuts | |
| 15. | NASI GORENG (STEKT RIS MED RÄKOR,
KYCKLING OCH SKINKA) | 109:- |
| | Nasi Goreng (Fried rice with shrimp, chicken and ham) | |
| 16. | BAMI GORENG (STEKTA ÄGGNUDLAR
MED RÄKOR, KYCKLING OCH SKINKA) | 109:- |
| | bAMI Goreng (Fried eggnoodles with shrimp, chicken and ham) | |
| 17. | PAD THAI MED GRÖNSAKER OCH KYCKLING | 109:- |
| | Fried ricenoodles with chicken and vegetables | |
| 18. | PAD THAI MED TIGERRÄKOR | 129:- |
| | Fried ricenoodles with prawns | |

Restaurant Dubbelgården

Husets specialiteter

The house's specialties

- | | | |
|-----|--|-------|
| 01. | WOKAD OXFILE MED PAPRIKA | 139:- |
| | Stir fried oxfillet with paprika | |
| 02. | WOKAD OXFILE MED SHA-CHA SÅS | 139:- |
| | Stir fried oxfillet with sha-cha sauce | |
| 03. | TRE SMÅ RÄTTER (FRITERADE RÄKOR, FRITERAD KYCKLING OCH BIFF MED BAMBUSKOTT) | 129:- |
| | Three small dishes, deepfried prawns, deepfried chicken and beef with bamboo shoots. | |
| 04. | KYCKLING I SOYA, RISVIN OCH SESAMOLJA MED THAI BASILIKA | 139:- |
| | Chicken with soya, ricewine, sesameoil and thai basil | |
| 05. | SALT OCH PEPPAR RÄKOR | 149:- |
| | Salt and pepper prawns | |
| 06. | KRISPIG ANKA MED HOISIN SÅS | 149:- |
| | Crispy duck with hoisin sås | |

Restaurant Dubbelgården

Husets specialiteter

The house's specialties

- | | | |
|-----|---|-------|
| 07. | TOFUGRYTA MED FLÄSKFÄRS OCH CHILIBÖNSÅS | 109:- |
| | Braised tofu with minced pork and chilibeansauce | |
| 08. | SÖT VINÄGER FISK | 119:- |
| | Sweet vinegar fish | |
| 09. | TOFUGRYTA MED OLIKA KÖTTSORTER OCH GRÖNSAKER | 139:- |
| | Braised tofu with assorted meats and vegetables casserole | |
| 10. | OXBRINGSGRYTA MED MOROT, LÖK OCH KINAKÅL | 139:- |
| | Braised beef brisket with carrot, onion and chinese cabbage casserole | |

Restaurant Dubbelgården

Drycker – Beverages

ÖL - BEERS

Carlsberg hof 33cl	45:-
Carlsberg 33cl	55:-
Norrlands Guld 6,9	65:-
Mariestad 5,3	60:-
Falcon	55:-
Tuborg	55:-
Norrlands Guld	55:-

RÖDVIN – RED WINE KA

GLAS/FLAS-

Beaujoulais Royal	60:- / 250:-
JP-Chenet	60:- / 250:-
Vina maipo	60:- / 250:-

VITT VIN – WHITE WINE

California White	60:- / 250:-
El Coto	60:- / 250:-
Vina maipo	60:- / 250:-
Alkoholfri	55:-

LÄSK – SOFT DRINKS

Cola/Fanta/Sprite

20:- / 25:-

Ramlösa

20:- / 25:-

Juice

20:- / 25:-

Te eller kaffe

25:-

DRINKAR – DRINKS

4cl 85:- / 6cl 120:-

Cuba libre (rom, cola)

Geting (vodka, bananlikör, pommac)

Gröna hissen (gin, grön curacao)

San fransisco (vodka, bananlikör, juice)

Sundsvall (vodka bananlikör, cola)

Irish coffe (jameson, kaffe, grädde)

LIKÖR – LIQUEUR

18:- / cl

Baileys

Sambukka

Cointreau

Gordon gin

Crème de bananes

Bacardi

Drambui

Gammeldansk

Galliano

Jägermeister

Grön Curacao

Vodka

Kahlua

Tequila

SPRIT – SPIRITS

18:- / cl

Whiskey

Chivas Regal

Jameson

Grant's

Famous Grouse

Johnnie Walker

Cognac grönstedts

Monopol

Remy Martin

Restaurant Dubbelgården

Hotpot och Teppanyaki buffé

220:- per person

Ät så mycket du orkar av våran buffé. Du kan välja att låta vår kock hjälpa dig att woka det du väljer eller så kan du koka upp det i en buljonsoppa som du väljer själv.

Eat as much as you want from our buffet. You can choose to let our chef stir-fry for you or you can choose to boil the ingredient in a broth soup that you choose yourself.

BULJONGSOPPA/BROTH SOUP

- Kycklingsoppa/Chicken broth soup
- Stark sichuan peppar soppa/Hot sichuan peppar soup
- Kryddad gräddsoppa/Spicy cream soup
- Thai curry
- Thai tom yam
- Vegan

Vid byte av soppa tillkommer 40:-

It's an additional 40:- if you want to change your brothsoup