

BAMBUS SET SEÐILL

Einungis í boði fyrir allt borðið, þó að lágmarki fyrir tvo

3 RÉTTA SEÐILL

FORRÉTTIR

TEMPURA RÆKJUR

Djúpsteiktar "tempura" tígristrækjur, borið fram með teriyaki sósu

AÐALRÉTTUR

HUNANG KJÚKLINGGUR

Kjúklingabita í hvítlaukur-hunangs sósu og toppað með hvítt sesam, borið fram með Jasmín hrísgrjónum

EFTIRRÉTTIR

TIRAMISU

Klassísk Tiramisu kaka með kaffi og marsala vínslrópi og mousse af mascarpone, toppað með súkkulaðifeljum og rjóma

7.490 KR. Á MANN

4 RÉTTA SEÐILL

FORRÉTTIR

CRISPY HUMAR

Djúpsteiktur brauðaður og skelflettur humar, borið fram með sætur chili sósu

KJÚKLINGA DUMPLINGS

Djúpsteiktir handgerður dumplings með kjúkling, borið fram með teriyaki sósu

AÐALRÉTTUR

BAMBUS PEKING ÖND

Hin heimsfræga glóðaða Pekingönd, borinn fram með pönnukökum, ágúrku og blaðlauk ásamt sérlagaðri Peking sósu

EFTIRRÉTTIR

LAVA CAKE

Frönsk súkkulaði fondantkaka með rjóma, borið fram með vanilluís og súkkulaðiduft

8.990 KR. Á MANN

ASÍSKUM STÍL TIL AÐ DEILA FYRIR HÓPA 4 MANNS EÐA FLEIRI

FORRÉTTIR

- 1. TEMPURA RÆKJUR** **2.590 KR.**
Djúpsteiktar "tempura" tígrisrækjur, borið fram með teriyaki sósu
- 2. CRISPY HUMAR** **2.590 KR.**
Djúpsteiktur brauðaður og skelflettur humar, borið fram með sætur chili sósu
- 3. KJÚKLINGA DUMPLINGS** **2.590 KR.**
Djúpsteiktir handgerður dumplings með kjúkling, borið fram með sætur chili sósu
- 4. GRÆNMETI VORRÚLLUR** **2.290 KR.**
Djúpsteiktir handgerðar vorúllur með grænmeti, borið fram með sætur chili sósu

AÐALRÉTTIR

EINKENNISRÉTTUR VEITINGASTAÐARINS BAMBUS

- 5. GLÓÐUÐ PEKING ÖND** **9.990 KR. (HÁLF)**
Eldunartími fyrir glóðaða Pekingönd er um það bil 40-50 mínútur **FRÁBÆRT FYRIR 2 TIL AÐ DEILA**
16.990 KR. (HEIL)
FRÁBÆRT FYRIR 4 TIL AÐ DEILA
Auka Peking sósu 890 kr.
Auka pönnukökur 890 kr.



Hin heimsfræga glóðaða Pekingönd er loksins komin til Íslands. Endurnar, sem kenndar eru við Peking, höfuðborg Kína, eru líklega þekktasti réttur kínverskrar matargerðar um allan heim.

Matreiðslumeistari Bambus útbýr hverja önd samkvæmt reglum hinnar upprunalegu uppskriftar í allt að 48 klukkustunda löngu og flóknu ferli og eldar hana síðan í sérútbúnum ofni þar til hún fær fallegan gulbrúnan lit og húðin er orðin stökk.

Stökk húð, safaríkt og meyrkt kjöt með sérstakri Pekingsósu að hætti hússins, borið fram með þunnt sneiddum blaðlauk, agúrkum og sérstökum pönnukökum, gerir Pekingöndina að hinum fullkomna rétti fyrir öll skilningarvitin.

ALLIR AÐALRÉTTIRNIR HÉR AÐ NEÐAN VERÐA BORNIR FRAM MEÐ JASMÍNE HRÍSGRJÓNUM




- 6. HUNANG KJÚKLINGGUR** **3.890 KR.**
Stökkt kjúklingabita í hvítlaukur hunangs sósu og toppað með hvítt sesam
- 7. KUNGPAO KJÚKLINGUR** **3.890 KR.**
Stir fry kjúklingabita í kungpao chili sósa með fersku grænmeti og toppað með hnetu.
- 8. KARRÝ KJÚKLINGUR** **4.090 KR.**
Kjúklingabita í heimagerði rauð karrýsósa með lauk, engifer, blönduðu kryddi og ferskt grænmeti




Smá sterkur



Grænmetisæta

- 9. SÚRSÆTT SVÍNAKJÖT** **4.090 KR.**
Stökkt svínakjöt í sæt og súr sósu með fersku papriku, ananas og lauk toppað með sesam
- 10. KARRÝ NAUTAKJÖT**  **4.590 KR.**
Nautakjöt í heimagerði græn karrýsósu með lauk, engifer, blandaðu kryddi og fersku grænmeti
- 11. CURRY LAMBAKJÖT**  **4.290 KR.**
Lambakjöt í heimagerði gul karrýsósu með blandaðu kryddi og fersku grænmeti
- 12. VEGAN TOFU**  **3.690 KR.**
Stir fry tofu í grænmetis ostrusósa með spergilkál, blómkál, gulrót

NÚÐLUR OG HRÍSGRJÓN

- 13. BAMBUS EGGJANÚÐLLA** **2.990 KR.**
Stir fry eggjanúðlla í sætri sojasósa með kjúklingur og fersku grænmeti, toppað með sesam
- 14. SUPER VEGAN**  **2.890 KR.**
Stir fry eggjanúðlla í grænmetissósa með tofu, og fersku grænmeti og toppað með sesam og hnetu
- 15. SEAFOOD RICE** **3.390 KR.**
Hrísgrjón með sojasósa og sjávarréttablöndu og grænmeti

EFTIRRÉTTIR

- 16. LAVA KAKA** **2.490 KR.**
Frönsk súkkulaði fondantkaka með rjóma, borið fram með vanilluís og súkkulaðiduft
- 17. TIRAMISU** **2.490 KR.**
Klassísk Tiramisu kaka með kaffi og marsala vínsírópi og mousse af mascarpone, toppað með súkkulaðifeljum og rjóma