

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

Kjúklingabringur 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

7.290 KR. Á MANN

4 RÉTTA SEÐILL

FORRÉTTIR

CRISPY HUMAR

Steiktir handgerðir dumplings með rækjum og grænmet, 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 súkkulaðisósu

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. CRISPY RÆKJU** 2.390 KR.
Djúpsteiktar rækjur, borið fram með sætur chili sósu
- 4. RÆKJU DUMPLINGS** 2.590 KR.
Djúpsteiktir handgerðir dumplings með rækjum, borið fram með teriyaki sósu
- 5. KJÚKLINGA DUMPLINGS** 2.590 KR.
Djúpsteiktir handgerður dumplings með kjúkling, borið fram með sætur chili sósu
- 6. GRÆNMETI DUMPLING** 2.290 KR. 
Djúpsteiktir handgerður dumplings með grænmeti, borið fram með sætur chili sósu
- 7. GRÆNMETI VORRÚLLUR** 2.290 KR. 
Djúpsteiktir handgerðar vorúllur með grænmeti, borið fram með sætur chili sósu

AÐALRÉTTIR

EINKENNISRÉTTUR VEITINGASTAÐARINS BAMBUS

- 8. GLÓÐUÐ PEKING ÖND** 9.990 KR. (HÁLF)
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




- 9. HUNANG KJÚKLINGGUR** 3.690 KR.
Stökkt kjúklingabringa í hvítlaukur hunangs sósu og toppað með hvítt sesam
- 10. KUNGPAO KJÚKLINGUR** 3.690 KR. 
Stir fry kjúklingabringa í kungpao chili sósa með fersku spergilkál, blómkál, gulrót og toppað með hnetu.




Smá sterkur



Grænmetisæta

- 11. SATAY KJÚKLINGUR** **3.790 KR.**
Stir fry kjúklingabringa í sataysósu með fersku paprika, vorlaukur, vatnakastanía og toppað með saxaðir hnetur
- 12. HONGKONG SVÍNAKJÖT** **3.690 KR.**
Stökkt svínakjöt í sæt og súr sósu með fersku papriku, ananas og vatnakastanía, toppað með hvítt sesam
- 13. PIPAR NAUTAKJÖT**  **4.290 KR.**
Stir fry nautakjöt í svart pipar ostrusósa með fersku paprika, vorlaukur og vatnakastanía
- 14. CURRY LAMBAKJÖT**  **3.990 KR.**
Stir fry lambakjöt í karrý sósu með með spergilkál, blómkál, gulrót og vorlauk
- 15. VEGAN TOFU**  **3.590 KR.**
Stir fry tofu í sojasósu með spergilkál, blómkál, gulrót, baby maís

NÚÐLUR OG HRÍSGRJÓN

- 16. HAF & HAGI** **3.290 KR.**
Stir fry hrísgrjónnúðla í ostrusósu með nautakjöti, tígristrækja, spergilkáli, paprika, baby maís, eggji, toppað með wasabi sesam
- 17. BAMBUS EGGJANÚÐLLA** **2.890 KR.**
Stir fry eggjanúðlla í sætri sojasósa með kjúklingur, paprika, spergilkál, hvítkál, gulrót, toppað með svart og hvítu sesam
- 18. SUPER VEGAN**  **2.790 KR.**
Stir fry sobanúðla í grænmetissósa með vatnakastanía, tofu, hvítkál, gulrót og toppað með svörtu sesam og hnetu
- 19. SEAFOOD RICE** **3.290 KR.**
Hrísgrjón með soja sósa og tígristrækju, krabbakjöt, grænar baunir, paprika
- 20. CHICKEN RICE** **2.990 KR.**
Wok-steiktar hrísgrjón með soja sósa og kjúklingur, gulrætur, paprika

EFTIRRÉTTIR

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



Smá sterkur



Grænmetisæta