

BAMBUS SET SEÐILL

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

Við mælum með að para sérvöldu kokteilum og víni við matinn,
hafðu endilega samband við þjónustufólkið okkar
4 drykki 6.490 kr. á mann / 5 drykki 7.990 kr. á mann

4 RÉTTA SEÐILL A FORRÉTTIR

TEMPURA RÆKJUR

Djúpsteiktar "tempura" tígrisrækjur, borið fram með teriyaki sósu

HONG KONG DUMPLINGS

Pönnusteiktur handgerður dumplings með svínakjöt, borið fram með sætur chili 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 vínsírópi og mousse af mascarpone, toppað með súkkulaðifeljum

6.990 KR. Á MANN

4 RÉTTA SEÐILL B FORRÉTTIR

CRISPY RÆKJU

Djúpsteiktar rækjur, borið fram með teriyaki sósu

TASTY CHICKEN DUMPLINGS

Pönnusteiktur handgerður dumplings með kjúkling, borið fram með sætur chili sósu

AÐALRÉTTUR

BAMBUS PEKING ÖND

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

EFTIRRÉTTIR

LAVA KAKA

Frönsk súkkulaði fondantkaka, borið fram með vanilluís og súkkulaðisósu

7.990 KR. Á MANN

5 RÉTTA SEÐILL A FORRÉTTIR

CRISPY HUMAR

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

BEEF CLASSIC DUMPLINGS

Pönnusteiktur handgerður dumplings með nautakjöt, borið fram með teriyaki sósu

MAIN COURSE

BAMBUS PEKING ÖND

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

SATAY CHICKEN

Kjúklingabringa steiktar í sataysósu með fersku paprika, vorlaukur, vatnakastanía og toppað með saxaðir hnetur, borið fram með jasmín hrísgrjónum

EFTIRRÉTTIR

TIRAMISU

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

8.990 KR. Á MANN

5 RÉTTA SEÐILL B FORRÉTTIR

RÆKJU DUMPLINGS

Steiktir handgerðir dumplings með rækjum og grænmet, borið fram með sætur chili sósu

TASTY CHICKEN DUMPLINGS

Pönnusteiktur handgerður dumplings með kjúkling, borið fram með sætur chili sósu

MAIN COURSE

BAMBUS PEKING ÖND

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

TERIYAKI CHICKEN

Kjúklingabringur í heimagerðri teriyaki sósu og fersku grænmeti og toppað með hvítt sesam, borið fram með jasmín hrísgrjónum

EFTIRRÉTTIR

LAVA CAKE

Frönsk súkkulaði fondantkaka, borið fram með vanilluís og súkkulaðisósu

8.990 KR. Á MANN

FORRÉTTIR

- | | |
|--|-----------|
| 1. TEMPURA RÆKJUR | 2.190 KR. |
| Djúpsteiktar "tempura" tígrisrækjur, borið fram með teriyaki sósu | |
| 2. CRISPY HUMAR | 2.290 KR. |
| Djúpsteiktur brauðaður og skelflettur humar, borið fram með sætur chili sósu | |
| 3. CRISPY RÆKJU | 2.090 KR. |
| Djúpsteiktar rækjur, borið fram með sætur chili sósu | |

DIM SUM

Orðið „Dim Sum“ vísar til smárétta úr fornri kínverskri matargerð sem bornir eru fram á litlum diskum. Kínverska merkingin að baki „Dim Sum“ er almennt þýdd sem „snertir hjartað“. Þessir litlu réttir geta verið sætir eða ósætir sem gera viðskiptavinum kleift að panta úrval rétta og þannig útbúa matarveislu með mismunandi bragðtegundum.

Vinsamlegast að velja einn af eftirfarandi sósu fylgir með Dim Sum réttunum:

Sweet chili / Teriyaki / Sesame mayo / Garlic BBQ

	2 STK	4 STK
4. RÆKJU DUMPLINGS	990 KR.	1.890 KR.
Djúpsteiktir handgerðir dumplings með rækjum		
5. SJÁVARRÉTTA HRÍSGRJÓNARÚLLUR	1.090 KR.	2.090 KR.
Djúpsteiktir handgerðar hrísgrjónarúllur með sjávarréttum		
6. KJÚKLINGA DUMPLINGS	990 KR.	1.890 KR.
Pönnusteiktur handgerður dumplings með kjúkling		
7. KJÚKLINGA VORRÚLLUR	1.190 KR.	2.290 KR.
Djúpsteiktir handgerðar vorúllur með kjúklingur		
8. NAUTA DUMPLINGS	1.090 KR.	2.090 KR.
Pönnusteiktur handgerður dumplings með nautakjöt		
9. NAUTA VORRÚLLUR	1.190 KR.	2.290 KR.
Djúpsteiktir handgerðar vorúllur með Nautakjöt		
10. HONG KONG DUMPLINGS	990 KR.	1.890 KR.
Pönnusteiktur handgerður dumplings með svínakjöt		
11. HONG KONG TOFU VORRÚLLUR	1.190 KR.	2.390 KR.
Djúpsteiktir handgerðar tofu vorrrúllur með svínakjöt		
12. GRÆNMETI DUMPLING 	990 KR.	1.890 KR.
Pönnusteiktur handgerður dumplings með grænmeti		
	3 STK	6 STK
13. GRÆNMETI VORRÚLLUR 	890 KR.	1.790 KR.
Djúpsteiktir handgerðar vorúllur með grænmeti		

AÐALRÉTTIR

EINKENNISRÉTTUR VEITINGASTAÐARINS BAMBUS

14. GLÓÐUÐ PEKING ÖND

7.490 KR. (HÁLF) / 13.490 KR. (HEIL)

Auka Peking sósu 690 kr.

Auka pönnukökur 690 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 dökkbrúnan lit og húðin er orðin stökk.

Þegar öndin er fullleðuð tekur næsta skref við þar sem matreiðslumeistarinn okkar sker öndina í þunnar sneiðar

og ber hana fram á sérstökum disk líkt og hefðin segir til um. 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.

Pekingöndin okkar býður upp á nýja og einstaka matarupplifun fyrir alla. Þetta er tilvalinn réttur fyrir fjölskyldu og vini til að deila og njóta. Rétturinn er einn vinsælasti einkennisrétturinn okkar og er vel tekið af öllum matgæðingum veitingastaðarins.

VINSAMLEGAST AÐ VELJA EINN AF EFTIRFARANDI MEÐLÆTI FÜRIR AÐALRÉTTUM AÐ NEÐAN:

Jasmine hvít hrísgrjón

+0 kr.

Jasmine brún hrísgrjón

+100 kr.

Steikt hrísgrjón

+200 kr.

Auka steikt blandað grænmeti

+200 kr.

15. HUNANG KJÚKLINGUR

3.390 KR.

Stökkt kjúklingabringa í hvítlaukur hunangs sósu og toppað með hvítt sesam

16. MANCHURIAN KJÚKLINGUR



3.390 KR.

Stökkt kjúklingabringa í heimagerðri manchurian sósu og fersku grænmeti

17. TERIYAKI KJÚKLINGUR

3.390 KR.

Stökkt Kjúklingabringa í heimagerðri teriyaki sósu og fersku grænmeti og toppað með hvítt sesam

18. SINGAPÚR RJÓMA KJÚKLINGUR

3.490 KR.

Stökkt kjúklingabringa í heimagerðri kókosrjómisósa með karrylaufi toppað með sætur paprika

19. SÆTT OG SÚRT KJÚKLINGUR

3.290 KR.

Stökkt kjúklingabringa í heimagerðri sætt og súrt sósu og fersku papriku og ananas

20. KUNGPAO KJÚKLINGUR



3.290 KR.

Stir fry kjúklingabringa í kungpao chili sósa með fersku spergilkál, blómkál, gulrót og toppað með hnetu.

21. HOISIN KJÚKLINGUR

3.290 KR.

Stir fry kjúklingabringa í hoisin sósu með fersku paprika, vorlauk og bamboo sneiðar

22. SATAY KJÚKLINGUR

3.390 KR.

Stir fry kjúklingabringa í sataysósu með fersku paprika, vorlaukur, vatnakastanía og toppað með saxaðir hnetur



Smá sterkur



Grænmetisæta

- 23. KORMA KJÚKLINGUR**  **3.390 KR.**
Stir fry kjúklingabringa í korma-karrý sósu með spergilkál, blómkál, gulrót og baby maís, toppað með sætur paprika
- 24. SPICY KJÚKLINGUR**  **3.290 KR.**
Stir fry kjúklingabringa í svartbauna og chili sósu með fersku með spergilkál, blómkál, gulrót og bamboo sneiðar
- 25. SICHUAN SVÍNAKJÖT**  **3.390 KR.**
Stökkt svínakjöt í svartbauna og chili sósu með fersku paprika, sveppir, baby maís, toppað með vorlaukur
- 26. HONGKONG SVÍNAKJÖT** **3.390 KR.**
Stökkt svínakjöt í sæt og súr sósu með fersku papriku, ananas og vatnakastanía, toppað með hvítt sesam
- 27. PIPAR NAUTAKJÖT**  **3.990 KR.**
Stir fry nautakjöt í svart pipar ostrusósa með fersku paprika, vorlaukur og bamboo sneiðar
- 28. CHILI NAUTAKJÖT**  **3.990 KR.**
Stir fry nautakjöt í svartbauna og chili sósu með fersku paprika, baby maís, gulrót, toppað með vorlaukur
- 29. CURRY LAMBAKJÖT**  **3.690 KR.**
Stir fry lambakjöt í karrý sósu með með spergilkál, blómkál, gulrót og vorlauk og vatnakastanía
- 30. HOISIN LAMBAKJÖT** **3.690 KR.**
Stir fry lambakjöt í hoisin sósu með bamboo sneiðar, fersku paprika og vorlauk
- 31. VEGAN TOFU**  **3.290 KR.**
Stir fry tofu í sojasósu með spergilkál, blómkál, gulrót, baby maís og sveppir

NÚÐLUR OG HRÍSGRJÓN

Vinsamlegast veldu eina af eftirfarandi sósum:

Ostrusósu / Satay sósu / Svartbaunasósu / Pipar og hvítlaukur sósu

- 32. HAF & HAGI** **2.790 KR.**
Stir fry hrísgrjónnúðla með nautakjöti, tígrikrækja, spergilkáli, paprika, baby maís, sveppi, egg, toppað með wasabi sesam
- 33. KETO KING** **2.490 KR.**
Stir fry núðlur með kjúklingur, spergilkáli, paprika, laukur, gulrót, hvítkál, baby maís, auka egg, toppað með wasabi sesam, kókosflögur
- 34. BAMBUS EGGJANÚÐLLA** **2.390 KR.**
Stir fry eggjanúðla með kjúklingur, paprika, spergilkál, hvítkál, gulrót, baunaspírur, toppað með svart og hvítt sesam
- 35. SUPER VEGAN**  **2.290 KR.**
Stir fry hrísgrjónnúðla með vatnakastanía, baunaspraut, tofu, sveppir, hvítkál, gulrót og toppað með svörtu sesam og hnetu

36. SEAFOOD RICE**2.790 KR.**

Hrísgrjón með soja sósa og tígristrækju, krabbakjöt,
sveppir, grænar baunir, paprika

37. CHICKEN RICE**2.790 KR.**

Wok-steiktur hrísgrjón með soja sósa og kjúklingur, gulrætur,
sveppir, paprika

EFTIRRÉTTIR**38. LAVA KAKA****2.190 KR.**

Frönsk súkkulaði fondantkaka, borið fram með vanilluís og súkkulaðisósu

39. TIRAMISU**2.190 KR.**

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

40. ÁVAXTA PLATTI**2.190 KR.**

Blandaðir ferskir ávextir

VINSAMLEGAST LÁTTU ÞJÓNINN VITA EF ÞÚ ERT MEÐ OFNÆMI FYRIR MAT!

**Smá sterkur****Grænmetisæta**