

Sunrise

Välkomna till oss!

Vi står till er tjänst för att ni skall få en trevlig och trivsamt stund hos oss. Har ni speciella önskemål tala med personalen så hjälper vi till i den mån vi kan.

Tala gärna om ni har någon allergi.

Vi anordnar gärna era fester, högtidsstunder m.m.

Öppettider

Måndag	11:30 - 20:00
Tisdag - Torsdag	11:30 - 22:00
Fredag	11:30 - 23:00
Lördag	12:00 - 23:00
Söndag eller Helgdagar	13:00 - 16:00



Mongolian Barbeque

Detta matlagningssätt uppfanns av mongolerna för cirka 800 år sedan, under deras erövrings färd genom Asien och Europa. Det var ett väldigt uppskattat sätt att äta och umgås på av de högst uppsatta. Här hos oss kan du njuta av denna härliga buffén.

Kvällensbuffé

Komponera din egen rätt, välj din egen kryddning.

Släpp loss din fantasi!

Valmöjligheter

Lammkött

Oxkött

Fläskkarré

Tigerräkor

Kycklingfilé

Bläckfisk

Krabbstick

Grönmuslor

Samt grönsaker, 6 olika exotiska såser och 3 olika kryddor

Låt kocken laga medan du ser på!

Efterrätt

Glassbuffé & Kaffe

Vuxen 228:-

Barn 108:-

Vi startar buffén varje dag klockan 17:00 och stänger 1 och en halv timme före stängningen

Sunrise

Förrätter

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Krispiga Vårullar | 59:- |
| | <i>med köttfärs eller vegetariska</i> | |
| 2 | Pekingsoppa 🍲 | 59:- |
| | <i>Söt, sur och stark kycklingsoppa</i> | |
| 3 | Tempura Scampi | 85:- |
| | <i>Friterade Jätteräkor på japansk vis med sötchillisås</i> | |
| 4 | Tom Yam Goong 🍲 | 85:- |
| | <i>Kryddig jättetigerräkor soppa på thailändsk vis</i> | |
| 5 | Heta Musslor 🍲 | 85:- |
| | <i>Vitlöksmarinerad musslor med chilli</i> | |

Den Klassiska Rätten

- | | | |
|----|---|-------|
| MS | Fyra Små Rätter | 178:- |
| | <i>Friterade Räkor</i> | |
| | <i>Friterade Fläskfilé</i> | |
| | <i>Wokad Biff med Bambuskott & Champjoner</i> | |
| | <i>Wokad Kyckling i curry</i> | |
| | <i>(Serveras med hemlagad Sötsursås och Ris)</i> | |

- | | | |
|-----|---|-------|
| A11 | Kyckling i curry | 169:- |
| | <i>Wokad kyckling i kinesisk curry med bambu och rotfrukter</i> | |
| A30 | Biff med bambuskott | 169:- |
| | <i>Wokad biff med bambuskott och champjoner</i> | |
| 46 | Friterad Fläskfilé | 185:- |
| | <i>med hemlagad sötsursås eller currysås</i> | |



Sushi

Minst 8 bitar sushi

Lax	Rullar
Räkor	Krabbstick
Toffu	Avokado
Ål	Bläckfisk

13:- per bit

Tigerräkor

- | | | |
|----|--|-------|
| 10 | Friterade Jättetigerräkor | 175:- |
| | <i>med sötsursås eller currysås</i> | |
| 11 | Wokade Jätteräkor | 185:- |
| | <i>med cashewnötter och krispiga grönsaker på kinesisk vis</i> | |

Inspiration Sydöstra Asien

- | | | |
|----|--|-------|
| 12 | Southern Chicken Wok | 169:- |
| | <i>med färska grönsaker och vitlök på kinesisk vis</i> | |
| 13 | Crispy Chicken | 169:- |
| | <i>Krispig kyckling med chilisötsursås och inslag av ingefära</i> | |
| 14 | Southern Biff Wok | 169:- |
| | <i>med färska grönsaker och vitlök på kinesisk vis</i> | |
| 15 | Vietnamesisk Kycklingfilé | 169:- |
| | <i>Marinerad med vitlök och citrongräs, serveras med grönsaker</i> | |
| 16 | Krispig Anka | 185:- |
| | <i>Med hemlagad honungpepparsås och färska primörer</i> | |

Gamla klassiker

- | | | |
|----|--|-------|
| 17 | Friterad Kyckling | 169:- |
| | <i>med hemlagad sötsursås eller currysås</i> | |
| 18 | Wokad Kyckling med Cashewnötter | 169:- |
| | <i>med grönsaker och vitlök på kinesisk vis</i> | |
| 19 | Ananas Kyckling eller Biff | 169:- |
| | <i>med ananas, vattenkastanjer i sötsursås</i> | |
| 20 | Sichuan Kyckling eller Biff 🍲 | 169:- |
| | <i>med färska grönsaker i stark tomatås</i> | |
| 21 | Wokad Chili Nudlar 🍲 | 145:- |
| | <i>med färska grönsaker, räkor, kyckling och krabbstick</i> | |
| 22 | Stekta Nudlar | 145:- |
| | <i>med färska grönsaker, räkor och kyckling</i> | |
| 23 | Nasigoreng | 145:- |
| | <i>Stekt ris i curry med biff, räkor, kyckling och ägg.</i> | |
| 24 | Stekt Ris Deluxe | 145:- |
| | <i>Stekt ris i sojasås med kyckling, räkor, krabbstick och ägg</i> | |

Om ni har allergier,
Tala gärna om det till personaler

Sunrise

Specialiteter

- 25 **Vitlöksmarinerad Kycklingfilé** 169:-
med koriander & svartpeppar på en salladsbädd
- 26 **Wokad Kyckling med Ingefära** 169:-
och krispiga grönsaker
- 27 **Satay Gai** 169:-
Kycklingspett med hemlagad jordnötsås
- 28 **Biff med Limeblad**))) 169:-
med chilli, vitlök, söt basilika & färska grönsaker
- 29 **Vitlöksmarinerad Oxfilé** 208:-
med vitlök, svartpeppar och koriander på en salladsbädd

Kontinentala Rätter

- 102 **Grillad Fläsknoisette** 178:-
med hemlagad bernaisesås, wokade grönsaker & tillbehör
- 103 **Husets Fläskfilé** 188:-
med hemlagad bernaisesås, wokade grönsaker & tillbehör
- 104 **Husets Entrecôte** 228:-
med hemlagad örtsmör, wokade grönsaker & tillbehör
- 105 **Pepparstek** 268:-
med hemlagad grönpepparsås, wokade grönsaker & tillbehör
- 106 **Husets Plankstek** 268:-
med oxfilé, hemlagad bernaisesås, bacon, grönsaker & potatismos
- 107 **Wienschnitzel** 178:-
med hemlagad bernaisesås, anjovis, citron, kapris & tillbehör
- 108 **Tempura Rödspättafilé** 188:-
med hemlagad kall pepparrotssås, wokade grönsaker & tillbehör
- 109 **Laxplanka** 198:-
med hemlagad kall pepparrotssås, bacon, grönsaker & potatismos
- 110 **Fläskfiléplanka** 198:-
med hemlagad bernaisesås, bacon, grönsaker & potatismos

Valfritt Tillbehör till Kontinentala Rätterna

Friterad Sötpotatis

Klyftpotatis

Pommes

Potatis Gratäng

Panang Curry

Pha-naeng är en annan sort av curry, vilket är thailands mest berömd currypasta. Denna kryddpastan består av jordnötter, socker, grädde, chilipeppar, malen koriander, citrongräs och limeblad. *Tillagas med kokos och fisksås.*

- 30 **Kycklingfilé**))) 169:-
med färska grönsaker
- 31 **Jättetigerräkor**))) 185:-
med färska grönsaker

Röd Curry

Denna kryddpastan består av rödchili, pepparkorn, färska koriander, kummin, kryddnejlikor, muskonöt, lök, limegräs, limeskal, räkpasta och galangal. *Tillagas med kokos och fisksås*

- 32 **Kycklingfilé**))) 169:-
med färska grönsaker
- 33 **Jättetigerräkor**))) 185:-
med färska grönsaker

Stark Basilika

I den thailändska köket använder man tre typer av färsk basilika. Bai ka-phrao har starkast smak. Bladen är rödlila och används kokande. *Här lagas stark basilika med kött, chilipeppar och färska grönsaker*

- 34 **Kycklingfilé**))) 169:-
med färska grönsaker
- 35 **Biff**))) 169:-
med färska grönsaker
- 36 **Jättetigerräkor**))) 185:-
med färska grönsaker



Om ni har allergier,
Tala gärna om det till personaler

Sunrise

Vegetariska Rätter

- | | | |
|----|---|-------|
| 38 | Phad Phak Raum Mit 🌶️ | 128:- |
| | <i>Wokade grönsaker i thai stil</i> | |
| 39 | Kina Wok | 128:- |
| | <i>Wokade grönsaker på kinesisk vis</i> | |
| 40 | Vegetariska Nudlar | 128:- |
| | <i>med färska grönsaker</i> | |

Desserter

- | | | |
|----|---|------|
| 41 | Hemlagad Tiramisu | 75:- |
| | <i>som görs med kaffe, choklad och mascarpone</i> | |
| 42 | Klassisk Tartufo | 75:- |
| | <i>Italiensk choklad ice cream dessert</i> | |
| 43 | Äkta Gräddglass (Laktosfri) | 59:- |
| | <i>och för sås välj mellan choklad, jordgubb, kola eller noisette</i> | |
| 44 | Äppelkaka | 75:- |
| | <i>med vaniljsås</i> | |

Barnmenyer

- | | | |
|-----|---|------|
| 100 | Köttbullar | 78:- |
| | <i>med hemlagad brunnsås & lingonsylt. Ris eller pommes.</i> | |
| 101 | Friterad Kyckling | 78:- |
| | <i>med ris eller pommes. Välj mellan sötsursås eller currysås</i> | |



Om ni har allergier,
Tala gärna om det till personaler



Dryckeslista

Röda viner

Husets Vin	Shiraz	Glas: 65:-	Flaska: 258:-
Paula	Malbec		Flaska: 298:-
Husets Vin	Alkohol Fri	Glas: 59:-	Flaska: 248:-

Vita viner

Husets Vin	Chardonnay	Glas: 65:-	Flaska: 258:-
Husets Vin	Alkohol Fri	Glas: 59:-	Flaska: 248:-

Öl & Cider

Falcon	Lager	50 cl	Glas: 68:-
Eriksberg	Lager	50 cl	Flaska: 68:-
Carlsberg Hof	Lager	50 cl	Flaska: 65:-
Nya Carnegie	Red Ale	33 cl	Flaska: 60:-
Singha	Lager	63 cl	Flaska: 95:-
Singha	Lager	33 cl	Flaska: 52:-
Tsingtao	Lager	50 cl	Flaska: 85:-
Celia	Glutenfri	33 cl	Flaska: 50:-
Carlsberg	Alkohol fri	33 cl	Flaska: 49:-
Cider	Päron	33 cl	Flaska: 60:-
Cider	Blackberry	33 cl	Flaska: 60:-
Äppelcider	Alkoholfri	33 cl	Flaska: 49:-

Läsk och Lättöl

Läsk	Pepsi, Pepsi Max, 7up, Zingo	30:-
Lättöl		30:-
Mineralvatten	Loka Naturell eller Citron	25:-
Saft	Lingon eller Päron	25:-
Kaffe		30:-

Drinkar

Dry Martini	4cl: 98:-	6cl: 145:-
Margarita	4cl: 98:-	6cl: 145:-
Irish Coffee	4cl: 98:-	6cl: 145:-
Bailey's Coffee	4cl: 98:-	6cl: 145:-
Gin & Tonic	4cl: 98:-	6cl: 145:-
Rum & Cola	4cl: 98:-	6cl: 145:-

Likör, Cognacs & Whiskeys

Mintuu	18:- / cl
Bailey's	18:- / cl
Kahlua	18:- / cl
Tequila Rosé	18:- / cl
Cointreau	20:- / cl
Xanté	20:- / cl
Calvados	20:- / cl
Jägermeister	18:- / cl
Lheraud Cuvée	40:- / cl
Kapten Löjtnant	26:- / cl
Grönstedts Extra	35:- / cl
Jameson	20:- / cl
Jack Daniels	20:- / cl
Famous Grouse	20:- / cl
Black Ribbon	26:- / cl
Bowmore	26:- / cl
Laphroaig	26:- / cl
The Glenlivet	36:- / cl
Grant's	18:- / cl