

Meñy

메뉴판



UKA
DET UMULIGE BLIR MULIG





Neo-koreansk mat i Lyche under UKA-21.

Denne UKEns konsept i Lyche er neo-koreansk mat. Med det ønsker vi i Lyche å gi et innblikk i den tradisjonelle matkulturen fra Koreahalvøya, samtidig som vi gir den vår egne lille vri. Vi ønsker å gi et godt innblikk i hva koreansk mat er, og har mål om å servere mat som er spennende, interessant, og mat som metter.

Kimchi er en av de mest kjente mattradisjonene fra Koreahalvøya. Kimchien vi i Lyche serverer er en tradisjonell koreansk siderett bestående av fermentert kinakål, chiliflak og diverse frukt og grønnsaker. I Lyche er vi stolte over å lage vår egne kimchi med en original oppskrift som kommer med kjøkkensjefen fra Korea. Vi serverer kimchi med flere av hovedrettene våre.

Serveringen i Lyche består av et rutinert lag på 38 servitører og hovmestere, ledet av overhovmester Emil Karlsen.

Bak maten i Lyche står et solid kjøkkenlag på 49 stykker bestående av kokker, souschefer og assisterende kjøkkenansvarlige Jasper Steinberg & William Zhong, ledet av kjøkkensjef Erlend Sun Dragland.



Småretter

Medlem Ikke-medlem

EDAMAME (완두콩)

19 kr 24 kr

Dampede & saltede soyabønner. Passer bra som snacks eller tilbehør til både mat og drikke.

Inneholder: 8, 11

Forretter

KIMBAP (야채 김밥)

89 kr 99 kr

Risull fylt med gulrot og agurk, kledd med sjøgress. Serveres med en chilimajones med gochuchang (tradisjonell koreansk fermentert chilipasta).

Inneholder: 1*, 3, 4, 8, 11

Vegetar

Kan lages glutenfri

LYCHENUDLER (잡채)

69 kr 79 kr

Kjølige søtpotetnudler med stekte grønnsaker krydret med en sitrus- og soyavinaigrette.

Inneholder: 4, 8

Vegansk

Mat og drikke bestilles i baren

ALLERGENER

1: Gluten (*hvete/**hvete, bygg, rug) / 2: Melk / 3: Egg / 4: Sulfitt / 5: Nøtter / 6: Fisk / 7: Bløtdyr / 8: Sesam / 9: Selleri / 10: Sennep / 11: Soya



Hovedretter

Medlem Ikke-medlem

FLAMMEBURGER (불고기 버거)

129 kr 149 kr

Burger av storfe på 160g med kimchi, syltet paprika, salat og chilimajones med gochuchang (tradisjonell koreansk fermentert chilipasta), servert med ovnsbakte søtpoteter bakt med gochugaru (søtlige chiliflak).

Inneholder: 1*, 2, 3, 4, 8, 11
Kan lages glutenfri

Kan du like en burger med litt ekstra flamme? Spør servitøren din, så ser vi om vi kan gjøre den litt sterkere for deg.

SOYABRAISERT HØYRYGG (갈비찜)

99 kr 119 kr

Soyalangtidsskokt høyrygg servert med ris. Toppet med syltet paprika, vårløk og sesamfrø.

Inneholder: 4, 8

BIBIMBAP (비빔밥)

119 kr 149 kr

Ris vendt i sitrus- og soyavinaigrette, med stekte grønnsaker, kimichi og chilimajones med gochuchang (tradisjonell koreansk fermentert chilipasta). Toppet med vårløk, sesamfrø og stekt egg.

Inneholder: 1*, 3, 4, 8, 11
Vegatar/kan lages vegansk
Kan lages glutenfri

Mat og drikke bestilles i baren

ALLERGENER

1: Gluten (*hvete/**hvete, bygg, rug) / 2: Melk / 3: Egg / 4: Sulfitt / 5: Nøtter / 6: Fisk / 7: Bløtdyr / 8: Sesam / 9: Selleri / 10: Sennep / 11: Soya



Nudler & supper

Medlem Ikke-medlem

HANGOVER-NUDLER (짜장면)

109 kr 129 kr

Ferske nudler servert med en varm umamisaus basert på svarte bønner, med nakkekoteletter av svin, løk og squash, toppet med vårløk og fritert løk.

Inneholder: 1**, 3, 4, 8, 11

FISKESUPPE (매운탕)

109 kr 129 kr

Rød fiskesuppe, med laks, torsk, ris, gulrot og squash, basert på fermenter chili & soya, og grønnsakskraft.

Inneholder: 1**, 4, 6, 8, 11

Litt sterk

Mat og drikke bestilles i baren

ALLERGENER

1: Gluten (*hvete/**hvete, bygg, rug) / 2: Melk / 3: Egg / 4: Sulfitt / 5: Nøtter / 6: Fisk / 7: Bløtdyr / 8: Sesam / 9: Selleri / 10: Sennep / 11: Soya

Desseter

Medlem Ikke-medlem

LYCHELIG PÆRE (소주 데친 배)

69 kr 79 kr

Risvinsposjert pære med vaniljeis og ristede valnøttkjerner.

Inneholder: 2, 5, 11
Kan lages vegansk
Kan lages laktosefri

VAFFELBANG (붕어빵)

59 kr 69 kr

Sjokoladefylte vafles med vaniljeis og saus av røte jordbær.

Inneholder: 1*, 2, 3, 4, 11
Kan lages laktosefri

Mat og drikke bestilles i baren

ALLERGENER

1: Gluten (*hvete/**hvete, bygg, rug) / 2: Melk / 3: Egg / 4: Sulfitt / 5: Nøtter /
6: Fisk / 7: Bløtdyr / 8: Sesam / 9: Selleri / 10: Sennep / 11: Soya