

57	Scampis aux légumes frais (Thaï) ^{2,3})	26.80
	Shrimps with Thailand vegetable	
58	Poisson sauté aux légumes sur teppan ^{3,4})	23.50
	Fish sliced with chinese vegetables	
59	Panier doré de fruits de mer assortis ^{1,2,3,4}	25.80
	Chinese seafood dish	
98	Scampis sautés au beurre et à l'ail ^{2,3}	24.90
	Fried scampis with butter and garlic	
99a	Meli melo de viande et fruits de mer ^{2,3,4}	25.80
	Meat and seafood in Chinese pot	
100	Scampis au sel et poivre ^{2,3})	24.90
	Salt and Pepper Prawns	
101	Calamars au sel et poivre ^{2,3})	24.90
	Salt and Pepper Squid	

BOEUF / BEEF

70	Filet de boeuf sauté aux oignons	19.50
	Beef with onion	
70a	Boeuf la "façon du chef")	19.80
	Sliced beef "façon du chef"	
71	Filet de boeuf sauté aux champignons chinois	20.90
	Beef with Chinese mushroom	
71a	Filet de boeuf sauté aux poivrons rouge	19.90
	Filet of beef sautéed with red peppers	
72	Filet de boeuf sauté aux poivrons	19.80
	Verts Beef with green peper	
73	Caquelon de boeuf façon chinoise ⁶)	20.00
	Beef ragout in Chinese pot	
75	Tranches de boeuf style soja noir)	19.60
	Sliced beef Shichuan style	
75a	Filet de boeuf sauté brocoli	19.80
	Beef with brocoli	
76	Filet de boeuf arc-en-ciel préparé sur teppan)	19.90
	Beef with raibows vegetables	
77	Boeuf sauté au curry (Thaï) ^{1,7})	20.60
	Beef with curry(Thaï)	
79	Boeuf sauté aux feuilles de basilic (Thaï) ^{1,7})	17.90
	Beef with basilica(spicy Thaï)	

DIVERS

82a	Légumes sauté à la chinoise façon bouddha ⁶	15.80
	Chop shoy with Chinese style (without meat)	
83	legumes croquants sauté à la soya (Thaï) ⁶)	17.60
	Vegetables with soya sauce	
84	Plat de famille chinoise ^{2,3,4}	25.60
	Chinese family dish	

RIZ-NOUILLES / RICE-NOODLES

85	Nouilles sautees au scampis ^{2,3,6}	17.80
	Noodles with shrimps	
85a	Nouilles sautées au boeuf ^{3,6}	17.50
	Fried noodles with beef	
86	Nouilles sautées au poulet ^{3,6}	16.80
	Fried noodles with chicken	
87	Nouilles sautées à la Thaï ^{3,6})	17.50
	Fried noodles Thailand style	
88	Riz sauté aux langoustines ³	17.80
	Fried rice with shrimps	
89	Riz sauté au poulet ³	16.80
	Fried rice with chicken	
90a	Riz sauté au boeuf ³	17.50
	Fried rice with beef	
93	Riz sautées nature ³	12.00
94	Nouilles sautées ³	12.00
99b	Toufu sauce piquante (végétarien) ^{1,6})	16.50
	Toufu with spicy sauce	



Allergènes: (1)Céréales contenant du gluten, (2)Crustacés, (3)Oeuf, (4)Poisson, (5)Arachides, (6)Soja, (7)Lait (y compris le lactose), (8)Fruits à coque, (9)Céleri, (10)Moutarde, (11)Graines de Sésame, (12)Anhydride sulfureux plus 10 mg, (13)Lupin, (14)Mollusques.

RESTAURANT ASIATIQUE



KABUKI

東陽樓

ouvert tous les jours
Heures d'ouverté

10:30 - 14:30

17:30 - 23:00

47, Av. de la Liberté
L-1931 Luxembourg

Tel: 29 40 85

www.kabuki.lu



POTAGES / SOUPS

02	Crème de nids d'hirondelles ³ Swallow's nest soup	6.50
03	Potage aux cheveux d'ange, bambous et champignons Rice noodle soup with bamboo shoots and mushroom (chicken)	5.50
04	Potage oriental piquant ^{3,6} Spicy and sour soup	6.50
05	Potage piquant aux crevettes ² et la citronnelle (thaï) Spicy soup with shrimps and lemon (Thai)	11.50
06	Potage aux raviolls chinois (wan tan) ^{6,11} Wantan soup	8.50
07	Potage à la pulpe de coco et émincé de poulet ⁷ Chicken soup with the pulp of coco	8.60
09a	Potage aux tomates (poulet) ³ Tomato soup	6.90
09c	Potage poulet mais ³ Minced chicken and corn soup	6.50

ENTRÉES / STARTERS

12	Croquette de soya au poulet ^{1,6} Chinese egg roll with chicken	7.00
12a	Entree complete ^{1,6} (croquette de soja et brochette) Complete starter	8.50
13	Langoustines enbelgnet ^{1,2,3} Fried enbelgnet shrimps	10.60
15b	Brochettes de poulet ^{3,11} Chicken shishebab	8.90
16	Salade chinoise au poulet Chinese salad with chicken	9.00
18	Croquette vietnamienne (nem) ⁶ Vietnamese egg roll (Nem)	8.50
19	Raviolis first (wan tan frits) ^{1,11} Fried Wantan	8.30
22	Filet de calamars sauce piquante ²) Squids with spicy sauce	9.50

24	Les danseuses grillées à l'ail ³ Deep fried frog with garlic	14.50
25a	Les danseuses giles au set et poivre ³	14.50

A LA VAPEUR / STEAMED DISHES

25	A la vapeur complète ^{1,3} Chinese steamed	8.80
26	Chaussons de viande grillés ¹ Fried with pork	8.50
27	Raviolls cantonnais aux crevettes Cantonese raviolls with shrimps	8.50
28	Bouchées de porc cantonnaises ^{1,3} Cantonese stuffed pork	8.60
29	Les délices de pékin à la vapeur (porc) ¹ Pekinese treasurers steamed (pork)	8.50

VOLAILE / CHICKEN

31	Poulet aux cinq parfums (Thaï) ^{1,3,11} Chicken with five treasurers(Thai)	18.50
32	Filet de poulet sauté aux bambous et champignons chinois ^{1,3,11} Sauted chicken diced with bomboos shoots and Chinese mushrooms	18.80
33a	Dés de poulet aux noix de cajou ^{1,3,5} Chicken with cashew notes	18.80
34	Dés de poulet au curry ^{3,10}) Chicken with cumy sauce	18.50
34a	Poulet au curry et légumes (Thaï) ^{1,3,7}) Chicken with vegetable curry (Thai)	19.50
35	Poulet grillé à la citronnelle ^{1,3} Grilled chicken with citronnelle	18.90
36	Poitrine de poulet au citron ¹ Chicken breasts in lemon sauce	17.80
36a	Poitrine de poulet à l'orange ¹ Chicken breasts in orange sauce	17.80
37	Caquelon de poulet à la façon chinoise ⁶) Chicken ragout in chinese pot	18.90
38	Poulet à la sauce aigre-douce ^{1,3} Sweet and sour chicken	17.80

39	Dés de poulet aux ananas ¹ Chicken with pineapple	17.80
40	Dés de poulet à la sauce piquante ³) Chicken with spicy sauce	18.90
40a	Poulet du chef ³) Chief's chicken	18.50
41	Danseuses à la mode Szechuen ^{1,3}) Frog legs sze chuen style	19.00
43	Poulet aux huit délices ^{1,2,3} Chicken with eight treasurers	19.50

CANARD / DUCK

42	Roulades de canard laqué de pékin ¹ Roasted duck Pekin style	22.80
42a	Canard préparé sur teppan ¹) Grilled duck teppan	21.50
44	Canard laqué au curry vert et noix de coco ¹) Roasted duck with curry sauce and coco	21.50
44b	Canard laqué à la cantonnaise ¹ Roasted duck Cantonese style	21.80
45	Canard formosan aux ananas ¹ Duck with pineapple	21.80
45a	Canard laqué à l'orange ¹ Duck with orange	21.80
46	Canard aux huit délices ^{1,2} Duck with eight treasurers	22.50
46a	Canard à la sauce piquante ¹) Duck with spicy sauce	21.80

POISSONS ET CRUSTACES / FISHES AND SEAFOOD

49	Crevettes préparées sur teppan ^{2,3}) Grilled shrimps teppan	24.80
50	Langoustines à la sauce aigre-douce ^{1,2,3} Sweet and Sour shrimps	23.80
51	Langoustines sautées aux légumes ^{2,3,6}) Fried shrimps with vegetables	25.90
53	Scampis à la sauce piquante ^{2,3}) Shrimps with spicy sauce(Min-Chia)	26.50