

HISTORIE DEL 3 AV 5

Vår far Pappa Phung (uttales fung) ble født i Sør-Kina i storbyen Guangzhou i provinsen Guangdong (Kanton) - Området hvor dim sum stammer fra. Pappa Phungs største lidenskap er mat. Han fulgte alltid godt med på bestefars kokkelering og noterte seg godt! Barndommen var fylt med matretter som; har gow, siu mai, wonton suppe, nudler, char siu, helgrillet and, rismel rull, heldampet fisk og helgrillet svin med sprø svor og m.m

Menyen hos oss er basert på kantonesisk mattradisjoner. Derfor vil vår meny spesielt inneholde mange retter fra barndommen til vår far. Mange er nysgjerrig på hva Pappa Phungs favorittretter fra menyen er? Til frokost liker han å spise rismel rull med char siu sammen med en varm kopp te. Til lunsj foretrekker han stekte nudler som N2 - Pannestekte risnudler med biff og grønnsaker i svartbønnesaus eller N6 - Stekte risnudler med biff og grønnsaker i husets soyasaus. Pekingand til middag er helt klart hans favoritt! For det er hans hemmelige marinade som gjør at andekjøttet smaker som den gjør i restauranten i dag.

Pappa Phung hadde ansvaret for kjøkkenet, og vår mor Mamma Ung var restaurantens ansikt utad, nemlig i hele 14 dedikerte år som servitør. I perioden mai 2016 til januar 2017 var det Mamma Ung som ble værende igjen på Torggata ut resterende kontraktstid hvor hun avsluttet sine år som servitør. Vi hedrer Mamma Ung, for hennes fantastiske innsats og bidrag alle disse årene. I dag nyter hun sin velfortjente pensjonisttilværelse.

Pappa Phung har jobbet hardt og stått på i bransjen i over 35 år siden han kom til Norge. Men... I løpet av 2016 merket Pappa Phung på kroppen at han ønsket å trappe ned som leder for kjøkkenet. Hvem skulle nå ta over? Følg med på del 4...

