

17. Mai Meny

DAMPET

01. Dumplings fylt med scampi og bambusskudd. (G, Se, Sk)	145,-
02. Dumplings fylt med svinekjøtt i sesamolje (G, E, Se)	145,-
07. Stekte reddik pudding med svinekjøtt og tørket reke (G, Se)	145,-
09. Dampet søte hviteboller med svinekjøtt (G, Se, So)	145,-
12. Dumplings fylt med svinekjøtt, peanøtter og tørkede reker (G, P, Se, Sk)	145,-
13. Dumplings med scampi og gressløk (G, Se, Sk)	145,-
14. Biff ravioli med vårløk og ingefærsaus (E,G, Se, So, Ø)	145,-
15. Langtidskokt okse bibringe med kinakål (So)	195,-
17A. Dumplings med scampi og krabbe (G, Se, Sk)	145,-
17B. Hvetebolle dumplings med scampi toppet med kamskjell (G, Se, Sk)	145,-
47. Dampet marinerte kylling føtter (So)	145,-

RISGRØT

19. Friterte lange hvetebrød (2 stk) (G)	55,-
26. Risgrøt med egg og svinekjøtt (E,G)	150,-
27. Risgrøt med scampi (E,G, Sk)	150,-

FRITERTE

Rekechips med sweetchilli saus (G, Se, So, Sk)	68,-
06. Vårruller fylt med svinekjøtt og grønnsaker (G, Se, So, M)	108,-
11. Pannestekte dumplings med svinekjøtt og kinakål (G, Se, So, Ø)	145,-
18. Friterte wonton fylt med svinekjøtt (G, Se, M)	145,-
18A. Friterte trekant wonton fylt med biff og løk i karri (G, Se, Sen, M)	145,-
20. Friterte ravioli fylt med scampi og bambusskudd (G, E, Se, Sk)	145,-
48B. Friterte biff kaker (G, Se, So)	145,-
48C. Friterte kylling kaker (G, Se, So)	145,-
49. Friterte scampi boller (G, Se, Sk)	145,-

VEGETAR

1B. Spinat dumplings (G, Se)	145,-
6A. Vegetar Vårruller (G, Se, Sen, M)	108,-
11A. Pannestekt dumplings med grønnsaker (G, Se, So)	145,-
12A. Goji dumplings fylt med tofu, reddik, peanøtter og gressløk (G, Pn, Se, So)	145,-
16. Fritert Tofu med svartebønnersaus (G, Se, So)	145,-
V1. Woket Tofu med grønnsaker i chillisaus (Se, So)	285,-

Opplysning om allergi

B: Bløtdyr E: Egg F: Fisk G: Gluten(hvete) M: Melk N: Nøtter
P: Peanøtter Sk: Skalldyr Se: Sesamolje/frø Sen: Sennep So: Soya Ø: Østerssaus

SUPPE

S1 - Sterk Peking suppe med kinesiske grønnsaker
130,- *So, Se*

HOVEDRETTER

PEKING DUCK

Serveres med pannekaker, 4 forskjellige grønnsaker og hoisinsaus
650,- *G, So, Se (for 2 personer)*

Husets grillet AND med ben og skinn i andesjysaus
 $\frac{1}{4}$ 298,- / $\frac{1}{2}$ 578,- *So, Se*

H1 - Marinert AND i hoisinsaus og grønnsaker
295,- *So, Se, Ø*

H2 - Woket KONGEREKER i svartebønnersaus og grønnsaker
285,- *So, Sk, Se*

H4 - Fritert BIFF strimler med grønnsaker på sursøt chilli saus
260,- *G, So, Se*

H6 - Woket BIFF i peppersaus og grønnsaker
260,- *So, Se*

H7 - Woket KYLLING med chilli hoisin saus og grønnsaker
260,- *So, Se*

H9 - Spicy stekt RIS med svinekjøtt, reker og grønnsaker
250,- *So, Se*

N4 - Stekte NUDLER med kylling og grønnsaker
250,- *G, So, Se*

N5 - Pannestekt nudler toppet med KONGEREKER i spicy østerssaus med grønnsaker
285,- *G, Sk, So, Se, Ø*

N6 - Stekte RISNUDLER med Biff og grønnsaker
250,- *G, So, Se*

DESSERT

Crème Brûlée
130,- *M, E*

Innbakt Banan med vanilje & sjokolade is
130,- *E, M, G*

Pannacotta med pasjonsfruktsaus og sjokolade is
130,- *M, G*

Sjokoladefondant, bringebær coulis og vaniljeis
130,- *M, G, E, Soya*

3 kuler is og sorbet (solbær, mango, sjokolade)
130,- *E, M, G*

MENY 1

(Minimum 2 personer)

Peking duck

Serveres med pannekaker, 4 forskjellige grønnsaker og hoisinsaus

Dim sum sharing

Har Gow – Scampi med Bambusskudd

Friterte wonton med biff, løk og karri

Siu Mai - svinekjøtt toppet med sesamolje

Friterte ravioli fylt med scampi og bambusskudd

Pink moneybag fylt med tofu, peanøtter,
gojiberry og shiitake

Dampet rispasta dumplings fylt med scampi
og kinesiske gressløk

Fritert ravioli fylt med biff

Panna cotta

Med pasjonsfruktsaus og iskrem

618,- per person



MENY 2

Rettene stammer fra det kantonesiske kjøkkenet,
og det sies at de ble servert langs Silkeveien.

(Minimum 3 personer)

Dampet rispasta dumplings fylt med scampi og bambusskudd Dampet

svinekjøtt dumplings med sesamolje aroma

Sprøstekte vårruller fylt med svinekjøtt, shiitake, bambusskudd med mer

Pannestekt dumplings med svinekjøtt og kinakål

Dampet rispasta dumplings fylt med scampi og kinesiske gressløk

Dampet dumplings fylt med krabbe og scampi

Friterte wonton fylt med biff og løk med karrismak

Friterte dumpling fylt med scampi og bambusskudd

Friterte sprø kyllingkaker

Kinakål toppet med svartbønnesaus

Rekechips

Syltet daikon og gulrøtter

588,- per person



Gluten



Hvete fra soyasaus



Soya



Sesamolje

Østerssaus



Bløtdyr



Skalldyr



Fisk

Dim Sum

by
taste
of China

VIN MENY

MUSSERENDE

	gl. / fl.
Prosecco Extra Dry - Signore Giuseppe (Italiensk)	140,- / 700,-
Cremant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Chartron Trebuchet (ØKO)	kun fl. 800,-
Champagne - Léonce d'albe Special Reserve (Fransk)	190,- / 1000,-

HVITVIN

Dim Sum blended Riesling Kabinett Feinherb. Off dry og veldig fruktig 2023 (Tysk)	140,- / 700,-
Riesling Trocken - Ernst Ludwig. Tørr og veldig friskt med sitrus (Tysk)	140,- / 700,-
Wolfshöhle Riesling GG Grand Cru 2018 - Ratzenberger. Tørr og komplisert (Tysk)	190,- / 950,-
Soave Classico Monteforte - Santi. Tørr og fruktig og sommerlig frisk (Italiensk)	130,- / 650,-
Chablis - Levert Freres. Tørr og mineralsk med gule epler (Fransk)	170,- / 850,-
Chardonnay - Western Cellars. Fyldig og moden. Smørete med litt eik (USA)	170,- / 850,-
Bourgogne Blanc Chardonnay - Carillon. Friskt og litt eiket (Fransk)	170,- / 850,-

RØDVIN

Aude Syrah Grenache - Le Havre De Paix. Saftig med røde bær (Fransk)	130,- / 650,-
Barbera d'Asti - Opere. Fruktig med friske røde og friske bær (Italiensk)	140,- / 700,-
Ripasso Classico - Luigi Righetti. Fyldig med mye tørkede og mørke bær (Italiensk)	160,- / 800,-
Imperial Reserva Tempranillo 2018 - CVNE. Kraftig, eiket, modnet mørkebær (Spania)	190,- / 950,-
Bourgogne Rouge Pinot Noir - Carillon. Saftig og lett Pinot med friske bær (Fransk)	170,- / 850,-

ROSÉVIN

Angele Grenache - Aromatisk og floralt. Fruktig med bær og sommerfrisk (Fransk)	130,- / 650,-
---	---------------

SAKE & DESSERT VIN

Junmai Sake	Gekkeikan (8 cl. /30cl)	118,- /298,-
Black Ginjo Sake	Ninki-Ichi (8 cl. /30cl)	128,- /318,-
Plum Sake Wine	Takara (8 cl./30cl)	128,-/358,-
Peach Sake Wine	Ile Four MoMo (8 cl./30cl)	128,-/358,-
Yuzu-Shu Sake	Ninki-Ichi (8 cl. /30cl)	128,- /358,-
Issider - Alde 2019	(4cl./375ml)	108,-/698,-

DRINKER

Crazy Passion	Pasjonsfrukt drink toppet med litt prosecco	150,-
Ginger Plum	Japansk sur plum sake og whiskey, toppet med ingefær øl	150,-
Tokyo Mule	Vodka og Ginger Ale med litt Yuzu Sake	150,-
Gin Tonic	Bareksten Gin og Franklin & Sons Tonic	150,-
Pinky Gin	Bareksten Gin, Yuze sake, Cranberry Juice og Soda	150,-
Aperol Spritz	Aperol og Prosecco med litt soda på toppen	150,-
Ice Coffee	Vodka basert iskaffe	150,-
Irish Coffee	Irish whiskey og kaffe toppet med krem	150,-
Bailey's Coffee	Bailey's med kaffe toppet med krem	150,-

ØL & CIDER

Tsing Tao Beer 33cl / 64cl . 4,7% (Kina)		100,-/180,-
Lyst øl, lett og fruktig. Sommerlig friskt og aromatisk av sitrus.		
Kirin Ichiban Premium Lager 50cl. 5.0% (Japan)		150,-
Lyst øl, lett og sødmefyllt og med god fylde og fruktig duft.		
ACE Pineapple Cider 35cl. 5,0% (USA)		130,-
Fruktig cider med mye ananas litt sødme og syrlig avslutning.		
Alcohol Free Tsing Tao		80,-
Lyst øl, lett og fruktig. Sommerlig friskt og aromatisk av sitrus.		

BRUS & JUICE

Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	65,-
Fanta / Sprite / Bonaqua	33cl	65,-
Tonic water Franklin & Son	20cl	65,-
Ginger beer Franklin & Son	20cl	65,-
Lemonade Calypso	47cl	68,-
Eplemost - Hansa	33cl	65,-
Appelsin Juice - Hansa	33cl	65,-
Cranberry Juice	33cl	65,-
Red Bull Boks	25cl	65,-
Solan Sparkling Minerale	75cl (Spania)	95,-
Alde Aroma Premium Eplemost	75cl (Norge)	158,-
Rabarbra & Eple Sparkling – Balholm	75cl (Norge)	168,-
Sparkling Tea Blue – Copenhagen Comp.	75cl (Danmark)	348,-

KAFFE & TE

Svart Kaffe	Per person – Free refill	52,-
Kinesisk jasmin te	Per person – Free refill	52,-