

## SHARING MENU

*for 2 personer*

### PEKING DUCK

*Serveres med pannekaker, 4 forskjellige grønnsaker og hoisinsaus*

### DIMSUM SHARING

- *Dumplings fylt med scampi og bambusskudd*
- *Dumplings fylt med svinekjøtt i sesamolje*
- *Friterte ravioli fylt med scampi og bambusskudd*
  - *Friterte wonton med biff, løk og karri*
  
- *Valgfri dessert*

*(G, E, M, So, Se, Sk, Sen)*

**850,-**

*gjelder for 2 personer*

### VIN ANBEFALING: (for mer info se vinkartet)

<i>HVIT:</i>	<i>Biodynamite Riesling Trocken – Weingut Pflüger (tørr)</i>	<i>588,-</i>
	<i>Wiltinger Riesling Feinherb – Nik Weis (halvtørr)</i>	<i>628,-</i>
	<i>Michelsberg Grand Cru Riesling – W. Pflüger (tørr)</i>	<i>708,-</i>
	<i>Freestone Chardonnay – Joseph Phelps (USA)</i>	<i>898,-</i>
<i>RØDT:</i>	<i>Dim Sum Rødvin – Stefano Accordini</i>	<i>538,-</i>
	<i>Bourgogne Rouge – Domaine de Bellene</i>	<i>658,-</i>
	<i>Freestone Pinot Noir – Joseph Phelps (USA)</i>	<i>898,-</i>