

Dim Sum

by
taste
of China

DESSERT

Crème Brûlée 95,-
med friske frukter.
with freshness fruits. (E, M)

Innbakt Banan 85,-
med vaniljeis.
Deep fried banana with vanilla ice cream. (G, M)

Dagens Is og Sorbet (3 kuler) 75,-
Daily ice cream and sorbet (G, M)

DIM SUM DESSERT

9B. Dampet Søte Hveteboller (2 Stk.) 83,-
fyll med vaniljesmak
Steamed Custard bun. (G, E, M)

KAFFE / TE

Svart Kaffe Per person 35,-

Chinese Tea Per person 35,-

Hot Water / Varmt Vann Per person 5,-

Irish Coffee 108,-

Bailey's Coffee 88,-

ALKOHOLFRI DRIKKE

Weihenstephaner Hefeweissbier 50cl (Tyskland) 78,-
Alkoholfritt hveteøl - non alcohol weissbier.

Sparkling Tea Blue – Copenhagen Comp. 75cl 218,-
Tørr. Organisk grønn, rød og hvit te. Frisk og dufter av jasmin,
krydder og sitrus. Renser munnen til neste bit.
Økologisk, vegansk og 100% alkoholfri musserende.

Egge Gård Lier Eplemost Premium 75cl (Norge) 118,-

Rabarbra & Eple Sparkling Balholm 75cl (Norge) 128,-

Sole Aqua Minerale Frizzante 33cl (Italia) 45,-

Sole Aqua Minerale Frizzante 75cl (Italia) 92,-

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Eplemost 33cl 45,-

APÉRITIF - VIN PÅ GLASS

Husets Hvitvin	98,-
Huests Rødvin	98,-
Dagens Riesling	118,-
Dagens Rosé	118,-
Dagens Musserende	118,-

For ukens utvalgte vin på glass spør servitøren

Junmai-Shu Sake - Gekkeikan (8 cl.)	108,-
Plum Sake Wine - Takara (8 cl.)	118,-
Yuzu-Shu Sake - Ninki-Ichi (8 cl.)	118,-

ØL / BEER / CIDER

Tsing Tao Beer 33cl. 4,7% (Kina) <i>Lyst øl, lett og fruktig. Sommerlig friskt og aromatisk av sitrus.</i>	85,-
Kirin Ichiban Premium Lager 33cl. 5.0% (Japan) <i>Lyst øl, lett og sødmefyllt og med god fylde og fruktig duft.</i>	85,-
Asian Pale Ale - Nøgne Ø 33cl. 4,5% (Norge) <i>Lett og fruktig, tilsatt lemongrass, mye smak og aromatisk.</i>	92,-
Blonde Ale - Nøgne Ø 33cl. 4,5% (Norge) <i>Lyst og lett, fruktighet med sitrus og banan. Minimalt med bitterhet.</i>	92,-
India Pale Ale - Nøgne Ø 33cl. 7,5% (Norge) <i>Sitrus, mye urter, markant med bitterhet og mye etter smak.</i>	98,-
ReparationsBajer - To Øl 33cl. 5,8% (Danmark) <i>Gluten Free. Fyldig, kremet og frisk. Mye smak som en IPA.</i>	98,-
Weihenstephaner Hefeweissbier 50cl. 5,4% (Tyskland) <i>Hveteøl, kremet og sødmefrukt, preg av epler og urter.</i>	108,-
Duchesse de Bourgogne 33cl. 6,2% (Belgia) <i>Surøl, sødme med mørke plommer. Friskt og syrlig. Veldig aromatisk.</i>	98,-
Samuel Smiths Organic Cider 55cl. 5,0% (England) <i>Tørr, eple cider med gode modne frukter og sødme. Aromatisk og syrlig.</i>	108,-
Crabbie's Ginger Beer 33cl. 4,0% (England) <i>Aromatisk og dufter mye solbær. Hint av ingefær</i>	85,-

MUSSERENDE / CHAMPAGNE

DANMARK – COPENHAGEN

Husets Utvalgte Dim Sum Boble Te. 5%

Sparkling Green Tea – Copenhagen Company (ØKO) 418,-

Off Dry. Organisk te ekstrakt av grønn og hvit te, med litt lemongrass.

Friskt med mye lime og sitronskall noe urter, avslutter med litt sødme.

Veldig spennende ny vin kategori. Passer flott med Dim Sum med litt spicy!

ITALIA

TRENTINO

Ferrari Organic Brut - Ferrari (BIO)

608,-

Tørr. Laget på Méthode Traditionnelle på 100% Chardonnay.

3 år på bunnfall. Intens og frisk av moden frukt. Lang delikat ettersmak.

VENETO

Prosecco Extra Dry - Toso

488,-

Tørr. Veldig fruktig med mye friskhet av eple, pære og sitrus.

Avslutter med en forfriskende fruktighet.

SPANIA

CATALONIA

Cava Jaume Serra Brut - Garcia Carrion

498,-

Tørr. Traditional method. Frisk og fruktig. Aroma av

eple og sitrus. Litt mineraler.

FRANKRIKE

Crémant de Bourgogne Brut Millésimé - Chastenay 588,-

Tørr. 60% Pinot Noir. 40% Chardonnay. Vintage 2012.

Noe kremet, preg av sitrus og urter. Flott syre og god ettersmak.

CHAMPAGNE

Gonet-Medeville Blanc de Noirs Premier Cru Brut 798,-

Tørr. 100% Pinot Noir. Veldig fyldig og rikt, aroma med masse friske rødebær.

God Kompleksitet med god syre hint av litt kjeks og brød. Friskt avslutning.

Charles Heidsieck Brut Réserve NV - C.Heidsieck 858,-

Svært rik, elegant og utviklet tone med hint modne og tørket frukt.

God Kompleksitet med litt brioche og nøtter. (base.2008 - deg.2015)

OMA Vintage Brut 1996 - Charles Heidsieck 1296,-

** siste flaskene igjen i Norge.

ROSÉVIN

ITALIA - PIEMONTE

Il Mimo Rosato Nebbiolo - Vigneti di Cantalupo 518,-

Tørr. Dufter av blomst, rips og moreller. Fruktighet av friske røde bær.

* Alle vin inneholder sulfitt og So2

* Alle øl inneholder gluten, malt og hvete

HVITVIN – RIESLING

Husets Utvalgte Dim Sum Riesling Trocken (BIO) 538,-
Tørr. Veldig fruktig, sitrus, gule epler, frisk og fyldig, Allround Dim Sum vin!

TYSKLAND - PFALZ

WEINGUT FUSSER

Blanc De Pinot Noir 2017 518,-
Tørr. Hvitvin av rød drue. Champagnetoner, syrefrisk med modne røde epler og rødebærspreg. God fylldighet og lengde. Veldig spennende!

RHEINESSEN

WEINGUT STEFAN WINTER

Steinwein Riesling Trocken. VDP Ortswein 2016 558,-
Tørr. Veldig fruktig, mye sitruspreg, gule epler og tropisk frukt avslutning. Passer veldig bra til DIM SUM! ANBEFALES!

WEINGUT DREISSIGACKER

Stein Bechtheimer Riesling Trocken 2014 (BIO) 658,-
Tørr. Mye tørket frukt, aprikos, fyldig og rikt. Moderat syre. Flott lengde!

WEINGUT WITTMANN

Wittmann Estate Riesling Trocken 2017 (BIO) 538,-
Tørr. Veldig fruktig, sitrus, godt med syrlighet og frisk avslutning.

WEINGUT KELLER

Limestone Riesling QBA 2017 568,-
Halvtørr. Intens med sitrus og modne epler. Sødmefullt og passer til spicy.

Keller Von Der Fels Riesling Trocken 2017 628,-
Tørr. Friskt, lime zest og sitruspreg med mye grønne epler. Grapefrukt finish.

RHEINGAU

WEINGUT LEITZ

Magic Mountain Riesling Trocken 2016 658,-
Tørr. Deklassifisert GG vin. Intens frukt, sitrus og gule epler, God til Dim Sum.

MOSEL

SELBACH OSTER

Schlossberg Zeltinger "Kabinett" Trocken 2013 598,-
Tørr. Sitrus og modne frukter. Friskt og syrlig avslutning. God til Dim Sum.

Sonnenuhr Zeltinger Spätlese Feinherb "Ur" Alte Reben 2015 648,-
Off Dry. Modne tropiske frukter. Litt sitrus og aprikos. Sødmefull finish.

ANSGAR EVA CLÜSSERATH

Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett 2015 568,-
Halvtørr. Søtlig, sitrus og søte krydder. Passer til Dim Sum med mye spicy!

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Feinherb 2016 628,-
Off Dry. Mye sitrus frukter. Modne mango og aprikos. Sødmefull finish.

SteinReich Apotheke "Spätlese" Trocken 2016 638,-
Tørr. Overmodne frukter og litt sitrus. Syre friskt og høy konsentrasjon.

NIK WEIS – ST.URBAN HOF

Wiltinger Riesling Alte Reben Feinherb 2016 578,-
Off Dry. Meget fruktig. Med modne tropiske frukter. Syre friskt med gode sødme. Passer til DIM SUM med mye spicy!

DE GODE RIESLING SAMLINGER / GG - GROSSES GEWÄCHS

Kloppberg Riesling Trocken GG - W. Winter 2016 698,-
Tørr. Mye tropisk frukt, dyp konsentrasjon og god lengde. Kompleks og elegant! Passer veldig bra til DIM SUM! ANBEFALES!

Berg Schlossberg Rudesheimer Riesling Trocken GG 758,-
Cabinetkeller - Kloster Eberbach 2015
Tørr. Modne frukter, balansert syre, god konsentrasjon. Deilig til Dim Sum!

Keller RR Kirchspiel Riesling - W. Keller 2017 798,-
Halvtørr. Sitrus og tropisk med høy konsentrasjon og deilig med mye spicy

Bockstein Riesling Trocken GG - Nik Weis 2016 828,-
Tørr. Høy konsentrasjon og kompleksitet med mye sitrus og epler.

Geyersberg Riesling - W. Dreissigacker 2010 (BIO) 838,-
Tørr. Intens tørket aprikos, gule modne epler, honning og veldig konsentrert. Høy kompleksitet aroma. Med lagret toner, smakfullt og elegant lengde!

Steiner Hund Riesling Reserve 2014
Nikolaihof - Østerrike - Wachau (BIO) 898,-
Tørr. Floral hint av moden frukt. God syre med en elegant ettersmak.

Pettenthal Nierstein Riesling Trocken GG
Weingut k. Schätzel 2014 (BIO) 1098,-
Tørr. Preg av fersken og aprikos, intens avslutning av grapefruktskall.

Pettenthal Riesling Trocken GG Schätzel 2015 1098,-

Morstein Riesling Trocken GG - W. Wittmann 2016 998,-
Tørr. Veldig fyldig og rikt. Kompleks, utrolig konsentrert og god lengde.

EGON MÜLLER

Château Belá Dry Riesling 2016 (Slovakia) 650,-
Tørr. Veldig terroir preget vin. Litt jordlig, hint av honning og sopp. Sylrige sitrus og noe grønne asparges. Veldig kompleks og spennende vin.

Kanta Dry Riesling 2015. Adelaide Hills (Austr) 750,-
Tørr. Mineralsk, syre friskt, mye sitrus, grønne epler og grapefrukt finish!

Scharzhof Riesling QBA 2016 800,-

Scharzhof Riesling QBA 2017 1000,-

Scharzhofberger Riesling Kabinett 2017 1500,-

Scharzhofberger Riesling Spätlese 2017 3500,-

Scharzhofberger Riesling Auslese 2017 9000,-

Scharzhofberger Alte Reben Kabinett 2016 6000,-

Wiltinger Brauner Kupp Spätlese 2016 6500,-

HVITVIN

FRANKRIKE - CÔTES DE CASCOGNE

Sauvignon Blanc - Passage Du Sud 2017 468,-
Tørr. Fruktig med mye stikkelsbær og grønne modne epler. Friskt avslutning.

ALSACE

Gentil - Hugel (Pinot Gris, Riesling, Sylvaner) 2017 528,-
Tørr. Med mye friskhet og fylldighet. Mye sitrus, røde epler og litt blomst.

Gewürstraminer Classic - Hugel 2015 598,-
Off dry. Lite syre med mye fruktighet. Duft av rose, litchi og honning melon.

ITALIA - SICILIA

Etna Bianco Carricante - Terre Nere 2014 (ØKO) 628,-
Tørr. Saftige av tropiske frukter, gule epler og hint av vulkansk røyk.

PIEMONTE

Roero Arneis - Bruno Giacosa 2017 638,-
Tørr. Generøs duft av mango, mint, aprikos og litt lime. Intens og lang.

FRIULI

Pinot Grigio Collio - Livon 2017 518,-
Tørr. Melon, tropiske frukter, urter, mineraler og krydret finish.

VENETO

Soave Classico San Michele - Ca'Rugate 458,-
Tørr. Friske tropiske frukter og mye fruktige sitrus.

Soave Classico Monte Alto - Ca'Rugate 2015 598,-
Tørr. Unik Soave med litt fatpreg. Intens av tropisk med mye sitrus.

ØSTERRIKE - BURGENLAND

Konkret Weiss Traminer - Meinklang (BIO) 698,-
Tørr. Oransje vin. Intens mye sitrus og grapefrukt. Lang og flott syre!

SPANIA - RIAS BAIXAS

Albariño O Rosal - Terras Gauda 2017 578,-
Tørr. Moden frukt og floral. Frisk, tropisk og krydder. Flott avslutning.

SØR - AFRIKA - SWARTLAND

Chenin blanc - Wildehurst 2016 608,-
Tørr. Mye friskhet av sitrus og god fylldighet med litt urter. Hint av litt fat.

NEW ZEALAND - MARLBOROUGH

Wild Sauvignon Blanc - Greywacke 2015 638,-
Tørr. Stikkelsbær, tropiske frukter og noe grønne urter. Hint av fatpreg.

Chardonnay Marlborough - Greywacke 2014 698,-
Tørr. Sitrus, eple, godt integrert av fatpreg med lang og intens Burgund finish.

USA - CALIFORNIA - SONOMA COAST

Freestone Chardonnay - Joseph Phelps 2014 (BIO) 868,-
Tørr. Høy intens av sitrus frukt. Litt smør og nøtter. Fyldig og rik avslutning.

HVITVIN - FRANKRIKE

BOURGOGNE – CHARDONNAY

DOMAINE MICHEL JUILLOT

Juliette Cuvée Bourgogne Blanc Chardonnay 2016 588,-
Tørr. Intens duft av eple og noe grønt med litt mineraler. Hint av eik.

Rully Les Thivaux Côte Chalonnaise 2015 658,-
Tørr. Mye sitrus frukt, blomst og gule eple. Fatpreg, smør og god lengde.

CHARLY NICOLLE

Chablis Per Aspera 2017 608,-
Tørr. Fruktig og delikat, sitrus, tropisk og grønne eple. Godt med mineraler.

MAISON LOUIS JADOT

Chablis Premier Cru Fourchaume 2013 798,-
Tørr. Høy på intensitet og kompleksitet. Rent, delikat og hint av fatpreg.

Saint Romain Vieilles Vignes 2014 718,-
Tørr. Konsentrert med flott frukt, preg av litt smør og integrert eik.

Puligny Montrachet Premier Cru La Garenne 2013 1098,-
Tørr. Rikelig med sitrus og eple. Konsentrert med integrert fat og god lengde.

HUBERT LAMY

Saint Aubin La Princée 2016 838,-
Tørr. Rent sitrus og steinfrukt, med en elegant fylldighet og friskt avslutning.

DOMAINE LEFLAIVE

MÂCON VERZÉ 2015 768,-
Tørr. Veldig rik, fylldig og kremet. Litt nøtter, gule epler og sitrus. God lengde.

AUXEY - DURESSES 2016 (Leflaive & Associés) 838,-
Tørr. Friske epler og sitrus. Mineralsk og floralt. Hint av eik. god lengde.

DOMAINE DE BELLENE

Meursault Les Forges 2015 838,-
Tørr. Mineralsk og høy intens av frukt. Hint av nøtter. Fylldig og lang utgang.

Chassagne Montrachet Vieilles Vignes 2014 888,-
Tørr. Mye modne eple, toast og nøtter. frisk syre og flott "creamy" lengde.

Puligny Montrachet Vieilles Vignes 2014 898,-
Tørr. Sitrus og eple. Godt balansert med fatpreg og god lengde.

LOIRE

DOMAINE VACHERON

Sancerre Vacheron 2017 (BIO) 648,-
Tørr. Sitrus og stikkelsbær og friske syre. Rikt og fylldig. Mye grønne toner.

JURA

DOMAINE DU PÉLICAN

Arbois Savagnin 2015 (BIO) 758,-
Tørr. Konsentrert sitrus og smør med god integrert fatpreg, flott syre lengde.
Legenden Domaine Marquis d'Angerville sin side vinprosjekt.

RØDVIN - ITALIA

VENETO

STEFANO ACCORDINI

Husets Utvalgte Dim Sum Passito Vin 538,-
Passito og ferskpresset Valpolicella, Saftig og fyldig. Sødmefulle mørkebær.

Valpolicella Classico 458,-
Lett og middels fyldig, fruktig med masse røde bær. Enkelt og passer til alt.

Ripasso Acinatico 2016 608,-
Druerester fra Amarone gir andregangsgjæring utgir mer intens fyldighet. Intens med mørke skogsbær. Dyp og rik av tørket frukt og Krydder.

Amarone Della Valpolicella Acinatico 2014 798,-
Kraftig. Konsentrert og balansert med tørket frukt, rosiner og plommer.

PIEMONTE

Barbera d'Asti Vespa – Cascina Castlet 498,-
Saftig og smaksrikt. Myke tanniner. fruktig aroma av skogsbær. Syre friskt.

Barolo Serralunga – Giovanni Rosso 2012 818,-
Skogsbær og tørket bær. Softe tanniner med balansert syre, hint av vanilje.

MARIA ANSELMA GIACOMO

Barbera d'Alba Rionda 2016 658,-
Barbera fra Barolo's vinmark, veldig konsentrert, høyt kvalitet og veldig juicy med lite tanniner. Elegant og god Barbera . Deilig ettersmak.

Langhe Nebbiolo Parafada "Baraolo" 2015 698,-
Barolo fra 1.1.19. Saftig med mørke bær, myke tanniner og kjøttfull finish.

Barolo Felice Riserva (Rionda & Collaretto) 2012 998,-
100 års jubileums Barolo. Modne mørke og tørket bær. Høy konsentrasjon med mye frukt. Godt med syre og myknet opp tanniner. Elegant avslutning!

TOSCANA

TESTAMATTA 2013 – BIBI GRAETS 988,-
Ikonvin med 100% Sangiovese. Høy konsentrasjon, skogsbær og tørket frukt.

Vino Nobile di Montepulciano – Poliziano 2014 658,-
Kompleks, fruktig aroma av kirsebær, skogsbær, kaffe, høstløv, og hint av vanilje. Avsløpne tanniner og kjøttfull frukt finish.

Brunello di Montalcino – Col d'Orcia 2012 758,-
Fruktige bær, fiken, tørket frukt og plommer. Lang og med flotte eikepreg.

SICILIA

Etna Rosso Nerello Macalese - Terre Nere (ØKO) 628,-
Mye røde bær, friskt, intens og lang konsentrasjon. Hint av vulkansk røyk.

SPANIA - BIERZO

Pittacum Mencia – Bodegas Pittacum 2012 538,-
Juicy, kirsebær, tørket svisk og mørkebær. Krydder og myke tanniner.

USA - CALIFORNIA - SONOMA COAST

Freestone Pinot Noir – Joseph Phelps 2014 (BIO) 868,-
Saftig av røde og mørke bær med integrert eikepreg. Lang og fast ettersmak.

RØDVIN - FRANKRIKE

RHÔNE

MICHEL CHAPOUTIER

St. Joseph Deschants 2014 628,-
Syrah. Aromatisk, søt lakris, krydder og pepper, hint av bacon. Myke tanniner.

Châteauneuf du Pape La Bernardine 2014 758,-
Grenache. Røde plommer, solbær, kaffe og søte krydder. Lang og dyp lengde.

BORDEAUX

Château Le Borderon 2010 628,-
Merlot. Duft av tørket plomme, sviske og skogsbær. Godt balansert og lengde.

Château Lanessan 1999 758,-
Cab. Sauv. Mye solbær, krydder og litt rød paprika. Godt lagret Bordeaux vin.

BOURGOGNE - PINOT NOIR

DOMAINE DE BELLENE

Bourgogne Rouge Pinot Noir Vieilles Vignes 2016 608,-
Dufter av friske bringebær og røde bær. Softe og lette tanniner.

Volnay Les Grands Poisots 2014 888,-
Kirsebær og røde bær, kompleks og intens med lang avslutning.

Nuits - Saint - Georges, Vieilles Vignes 2016 898,-
Delikat og strukturert mørk bær på smak med lange og myke tanniner.

Vosne - Romanée, Les Suchots. Premier Cru 2013 1228,-
Rustikk og krydret av eik. Veldig delikat frukt, finesse og eleganse
Mye mørke bær og tydelig integrert tanniner.

DOMAINE MICHEL JUILLOT

Mercurey Les Champs Martins Premier Cru 2015 768,-
Veldig juicy. Kirsebær og noe tørket innslag, flott syre og softe tanniner.

MAISON LOUIS JADOT

Beaune Premier Cru Theurons 2011 788,-
Duft av lagret tone, krydder og kirsebær. Veldig kompleks vin. Lang og elegant.

PATRICE RION

Chambolle Musigny Vieilles Vignes 2014 988,-
Saftig frukt med mye røde bær, Lette tanniner. God og elegant lengde.

JURA

DOMAINE DU PÉLICAN

Arbois Trois Cépages 2015 (BIO) 758,-
Tørr. Saftig og veldig fruktig med friske jordbær. Syrlig og elegant blend.
Pinot Noir, Trousseau, Poulsard
Legenden Domaine Marquis d'Angerville sin side vinprosjekt.

BRENNEVIN / SPRIT / AQUAVIT

<i>Diplomatico Rom Reserva 8 YO (Venezuela)</i>	88,-
<i>Hernö Gin London Dry 40,5% (Sverige)</i>	88,-
<i>Hernö Gin Navy Strength 57% (Sverige)</i>	98,-
<i>Stolichnaya Vodka (Latvia)</i>	78,-
<i>Tequila Sauza Gold</i>	78,-
<i>Jägermeister</i>	78,-
<i>Gammel Dansk</i>	78,-
<i>Fernet Branca</i>	78,-
<i>Gammel opland Aquavit</i>	78,-
<i>Linie Løiten Aquavit</i>	78,-

COGNAC / CALVADOS / GRAPPA

<i>Rémy Martin VSOP</i>	108,-
<i>Bache-Gabrielsen XO</i>	118,-
<i>Martell Cordon Blue XO</i>	138,-
<i>Calvados Boulard XO</i>	138,-
<i>Grappa Moscato - Jacopo Poli</i>	98,-

LIKØR

<i>Kahlúa (kaffe likør)</i>	78,-
<i>Romana Sambuca</i>	78,-
<i>Bailey's Original Irish Cream</i>	78,-
<i>Grand Marnier (sitrus likør)</i>	88,-
<i>Drambuie (whiskey likør)</i>	78,-

SAKE MENY

Junmai-Shu Sake glass 8cl. 108,-
Gekkeikan (lun/varm) 14,6% karaffel 30cl. 298,-
Enkel Sake, lett preg av fruktighet og noe tørket nøtter og karamell.

Black Junmai Ginjo Sake
Ninki-Ichi (kald) 15% karaffel 30cl. 318,-
Fruktig Premium Sake med mye banan, søte eple, og tropiske ananas. Medium fylde med tørr elegant ettersmak.

Nigori Junmai Ginjo Sake
Ninki-Ichi (kald) 16% karaffel 30cl. 338,-
Ufiltrert cloudy Premium Sake, intens fruktig smak av banan, melon, litchi og pære. Litt kremet avslutning.

KijoShu Aged Sake 2013
Nøgne Ø (kald) 16,5% flaske 35cl. 358,-
Brungul, lagret og modnet Sake, litt kjøttbuljong, tørket sopp og soyasaus. elegant med brent brunsukker avslutning

Shochu - Nøgne Ø Komorebi 30% shot 4cl. 98,-
Sake Spirit. Noe floral, ris gjær, nykokt ris. Perfekt som avslutning.

Plum Sake Wine glass 8cl. 118,-
Takara (kald) 12% karaffel 30cl. 358,-
Plomme vin, intens søtt. Mye kirsebær og marsipan ettersmak.

Yuzu-Shu Sake glass 8cl. 118,-
Ninki-Ichi (kald) 8% karaffel 30cl. 358,-
Syrlig japansk sitron Sake. Friskt, sommerlig med lemonade feeling.

JAPAN WHISKEY

Hibiki Harmony Blended - Suntory	118,-
Yamazaki 12 Years Old Single Malt - Suntory	138,-
Hakushu 12 Years Old Single Malt - Suntory	138,-
Nikka From The Barrel. 51,4% - Nikka	158,-

WHISKEY

Jameson Irish	88,-
Famous Grouse	88,-
Jack Daniel's Tennessee (USA)	88,-
Glenlivet 12 Years Old Single Malt	108,-

點心

by **taste of China**

WWW.TASTEOfCHINA.NO

Facebook.com/DimSumTasteOfChina

Instagram: DimSum_TasteOfchina

[#DimSumOslo](https://Twitter: #DimSumOslo)

[#DimSumTasteOfChina](https://Twitter: #DimSumTasteOfChina)

