

# Dim Sum

by  
taste  
of China

## DESSERT

**Crème Brûlée** 95,-  
med friske bær.  
with Berries. (E, M)

**Innbakt Banan** 95,-  
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)

**Panna Cotta** 95,-  
Med bringebær coulis  
With raspberry coulis (M)

### DIM SUM DESSERT

**9B. Dampet Søte Hveteboller (2 Stk.)** 93,-  
fyll med vaniljesmak  
Steamed Custard bun. (G, E, M)

## KAFFE / TE

**Svart Kaffe** Per person 38,-

**Chinese Tea** Per person 38,-

**Hot Water / Varmt Vann** Per person 10,-

**Irish Coffee** 118,-

**Bailey's Coffee** 98,-

## VIN PÅ GLASS

<b>Husets Hvitvin</b>	108,-
<b>Husets Rødvin</b>	108,-
<b>Dagens Riesling</b>	128,-
<b>Dagens Chablis</b>	138,-
<b>Dagens Barbera</b>	128,-
<b>Dagens Rosé</b>	128,-
<b>Dagens Musserende</b>	128,-

## APÉRITIF

<b>Gin Tonic</b> <i>Harahorn Gin og Thomas Henry Tonic</i>	128,-
<b>Sake Yuzu Tonic</b> <i>Junmai Sake og Yuzu Sake med Tonic Water</i>	128,-
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol og Prosecco med litt soda på toppen</i>	128,-
<b>Ginger Yuzu</b> <i>Stolichnaya Vodka og Ginger Ale med litt Yuzu Sake</i>	128,-
<b>Ginger Rom</b> <i>Havana Club og Ginger Ale</i>	128,-
<b>Junmai Sake - Gekkeikan ( 8 cl. )</b>	118,-
<b>Plum Sake Wine - Takara ( 8 cl. )</b>	128,-
<b>Yuzu-Shu Sake - Ninki-Ichi ( 8 cl. )</b>	128,-

## ALKOHOLFRI DRIKKE

<b>Weihenstephaner Hefeweissbier 50cl (Tyskland)</b> <i>Alkoholfritt hveteøl - non alcohol weissbier.</i>	78,-
<b>Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Eplemost 33cl</b>	48,-
<b>Sole Aqua Minerale Frizzante 33cl (Italia)</b>	48,-
<b>Sole Aqua Minerale Frizzante 75cl (Italia)</b>	95,-
<b>Egge Gård Lier Eplemost Premium 75cl (Norge)</b>	118,-
<b>Rabarbra &amp; Eple Sparkling – Balholm 75cl (Norge)</b>	138,-
<b>Sparkling Tea Blue – Copenhagen Comp. 75cl</b> <i>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.</i>	238,-

## ØL / BEER / CIDER

<b>Tsing Tao Beer 33cl. 4,7% (Kina)</b> <i>Lyst øl, lett og fruktig. Sommerlig friskt og aromatisk av sitrus.</i>	<b>88,-</b>
<b>Kirin Ichiban Premium Lager 33cl. 5.0% (Japan)</b> <i>Lyst øl, lett og sødmefyllt og med god fylde og fruktig duft.</i>	<b>88,-</b>
<b>Asian Pale Ale - Nøgne Ø 33cl. 4,5% (Norge)</b> <i>Lett og fruktig, tilsatt lemongrass, mye smak og aromatisk.</i>	<b>98,-</b>
<b>Blonde Ale - Nøgne Ø 33cl. 4,5% (Norge)</b> <i>Lyst og lett, fruktighet med sitrus og banan. Minimalt med bitterhet.</i>	<b>98,-</b>
<b>India Pale Ale - Nøgne Ø 33cl. 7,5% (Norge)</b> <i>Sitrus, mye urter, markant med bitterhet og mye etter smak.</i>	<b>118,-</b>
<b>ReparationsBajer - To Øl 33cl. 5,8% (Danmark)</b> <i>Gluten Free. Fyldig, kremet og frisk. Mye smak som en IPA.</i>	<b>118,-</b>
<b>Weihenstephaner Hefeweissbier 50cl. 5,4% (Tyskland)</b> <i>Hveteøl, kremet og sødmefrukt, preg av epler og urter.</i>	<b>128,-</b>
<b>Duchesse de Bourgogne 33cl. 6,2% (Belgia)</b> <i>Surøl, sødme med mørke plommer. Friskt og syrlig. Veldig aromatisk.</i>	<b>118,-</b>
<b>Samuel Smiths Organic Cider 55cl. 5,0% (England)</b> <i>Tørr, eple cider med gode modne frukter og sødme. Aromatisk og syrlig.</i>	<b>118,-</b>
<b>Crabbie's Ginger Beer 33cl. 4,0% (England)</b> <i>Aromatisk og dufter mye solbær. Hint av ingefær</i>	<b>98,-</b>

**\* Alle vin inneholder sulfitt og So2**

**\* Alle øl inneholder gluten, malt og hvete**



## MUSSERENDE / CHAMPAGNE

### TYSKLAND

#### RHEINHESSEN

**Husets Utvalgte Dim Sum Musserende 658,-**

**Riesling Sekt Brut – Weingut Stefan Winter**

*Tørr. Aromatisk, frisk, syrlig og fruktig, preget av grønne epler, sitrus, mineralsk og tørt. Bobler som passer til Dim Sum!*

### ITALIA

#### TRENTINO

**Ferrari Organic Brut - Ferrari (ØKO) 668,-**

*Tørr. Laget på Méthode Traditionnelle på 100% Chardonnay.*

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

### VENETO

**Prosecco DOC Extra Dry - Toso 598,-**

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

*Avslutter med en forfriskende fruktighet.*

### SPANIA

#### CATALONIA

**Cava Jaume Serra Brut Nature - Garcia Carrion 588,-**

*Tørr. Laget på Méthode Traditionnelle. Frisk og fruktig.*

*Aroma av eple og sitrus. Litt mineraler.*

### FRANKRIKE

**Crémant de Bourgogne Brut Millésimé - Chastenay 728,-**

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

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

### CHAMPAGNE

**Gonet-Medeville Blanc de Noirs Premier Cru Brut 898,-**

*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.*

## ROSÉVIN

### TYSKLAND - RHEINGAU

**Pinot Noir Rosé Dry – Weingut Leitz 2018 558,-**

*Tørr. Duft av sommer, rips og moreller. Meget fruktig og friske røde bær.*

## HVITVIN – RIESLING

### TYSKLAND RHEINESSEN

#### WEINGUT J. DREISSIGACKER

**Husets Utvalgte Dim Sum Riesling Trocken (ØKO) 558,-**  
Tørr. Veldig fruktig, sitrus, gule epler, frisk og fyldig, Allround Dim Sum vin!

**Bechtheimer Riesling Trocken Premier Cru 2017 678,-**  
Tørr. Veldig friskt, sitrus og fyldig med mye tropiske frukter. Økologisk vin.  
Passer veldig bra til DIM SUM! ANBEFALES!

#### WEINGUT STEFAN WINTER

**Steinwein Riesling Trocken Premier Cru 2018 648,-**  
Tørr. Veldig fruktig, mye sitruspreg, gule epler og tropisk frukt i finish.  
Passer veldig bra til DIM SUM! ANBEFALES!

#### WEINGUT KELLER

**Limestone Riesling QBA 2017 658,-**  
Halvtørr. Intens med sitrus og modne epler. Sødmefullt og passer til spicy.

**Keller Von Der Fels Riesling Trocken 2018 758,-**  
Tørr. Friskt, lime zest og sitruspreg med mye grønne epler. Grapefrukt finish.

### RHEINGAU

#### WEINGUT J. LEITZ

**Magic Mountain Riesling Trocken 2016 758,-**  
Tørr. Deklassifisert GG vin. Intens frukt med noe sitrus og gule modne epler.

### MOSEL

#### JULIAN HAART

**Haart Attack Riesling Feinherb 2019 668,-**  
Off Dry. Veldig fruktig med sitrus og litt tropisk avslutning. God til Dim Sum.

**Goldtröpfchen Riesling *Kabinett* Grosse Lage 2019 698,-**  
Halvtørr. Søtlig og friskt, god syre. Passer til Dim Sum med mye spicy!

#### NIK WEIS – ST.URBAN HOF

**Bockstein Riesling *Kabinett* Grosse Lage 2016 638,-**  
Halvtørr. Søtlig, sitrus og søte krydder. Passer til Dim Sum med mye spicy!

**Wiltinger Riesling Alte Reben Feinherb 2016 688,-**  
Off Dry. Meget fruktig. Med modne tropiske frukter.  
Syre friskt med gode sødme. Passer til DIM SUM med mye spicy!

#### FIO by KETTERN & NIEPOORT

**Jo Jo Mosel Riesling Orange Juice 2017 668,-**  
Tørr. Oransje vin. Intens mye sitrus og appelsin skall. Friskt og elegant.

#### SELBACH OSTER

**Schlossberg Zeltinger "Kabinett" Trocken 2013 658,-**  
Tørr. Mye modnet aprikos og tørket mango. Deilig friskt og syrlig avslutning.

#### ANSGAR EVA CLÜSSERATH

**Piesporter Goldtröpfchen Riesling Feinherb 2016 668,-**  
Off Dry. Mye sitrus frukter. Modne mango og aprikos. Sødmefull finish.

**SteinReich Apotheke "Spätlese" Trocken 2016 668,-**  
Tørr. Overmodne frukter og litt sitrus. Syre friskt og høy konsentrasjon.



## DE GODE RIESLING SAMLINGER / GG - GROSSES GEWÄCHS

<b>Kloppberg Riesling Trocken GG - W. Winter 2016</b>	<b>858,-</b>
<i>Tørr. Mye tropisk frukt, dyp konsentrasjon og god lengde. Passer veldig bra til DIM SUM! ANBEFALES!</i>	
<b>Falkenberg Riesling Grand Cru – W. FIO 2015</b>	<b>888,-</b>
<i>Tørr. Goldtropfchen GG vinmark. Veldig intens av eksotisk og modne sitrus frukter og krydder. Utmerket til DIM SUM! ANBEFALES!</i>	
<b>Keller RR Kirchspiel Riesling - W. Keller 2018</b>	<b>898,-</b>
<i>Halvtørr. Sitrus og tropisk med høy konsentrasjon og deilig med mye spicy</i>	
<b>Bockstein Riesling Trocken GG - Nik Weis 2016</b>	<b>998,-</b>
<i>Tørr. Høy konsentrasjon og kompleksitet med mye sitrus og epler.</i>	
<b>Kirchspiel Riesling - W. Dreissigacker 2012 (BIO)</b>	<b>1098,-</b>
<i>Tørr. Intens tørket aprikos, gule modne epler, honning og veldig konsentrert. Høy kompleksitet aroma. Med lagret toner, smakfullt og elegant lengde!</i>	
<b>Steiner Hund Riesling Reserve 2014</b>	
<b>Nikolaihof - Østerrike - Wachau (BIO)</b>	<b>1098,-</b>
<i>Tørr. Floral hint av moden frukt. God syre med en elegant ettersmak.</i>	
<b>Morstein Riesling Trocken GG - W. Wittmann 2016</b>	<b>1398,-</b>
<i>Tørr. Veldig fyldig og rikt. Kompleks, utrolig konsentrert og god lengde.</i>	
<b>Pettenthal Nierstein Riesling Trocken GG</b>	
<b>Weingut k. Schätzel 2014 (BIO)</b>	<b>1398,-</b>
<i>Tørr. Preg av fersken og aprikos, intens avslutning av grapefruktskall.</i>	
<b>Pettenthal Riesling Trocken GG Schätzel 2015</b>	<b>1398,-</b>
<b>SCHLOSS LIESER</b>	
<b>Thomas Haag</b>	
<b>Piesp. Goldtropfchen Grosse Lage Kabinett 2017</b>	<b>798,-</b>
<b>Piesporter Goldtropfchen GG 2017</b>	<b>998,-</b>
<b>Graacher Himmelreich GG 2017</b>	<b>998,-</b>
<b>EGON MÜLLER</b>	
<b>Château Belá Dry Riesling 2016 (Slovakia)</b>	<b>700,-</b>
<i>Tørr. Veldig terroir preget vin. Litt jordlig, hint av honning og sopp. Syrlige sitrus og noe grønne asparges. Veldig kompleks og spennende vin.</i>	
<b>Kanta Dry Riesling 2015. Adelaide Hills (Austr)</b>	<b>800,-</b>
<i>Tørr. Mineralsk, syre friskt, mye sitrus, grønne epler og grapefrukt finish!</i>	
<b>Scharzhof Riesling QBA 2016</b>	<b>950,-</b>
<b>Scharzhof Riesling QBA 2017</b>	<b>1050,-</b>
<b>Scharzhofberger Riesling Kabinett 2017</b>	<b>1500,-</b>
<b>Scharzhofberger Riesling Spätlese 2017</b>	<b>3500,-</b>
<b>Scharzhofberger Riesling Auslese 2017</b>	<b>9000,-</b>
<b>Scharzhofberger Alte Reben Kabinett 2016</b>	<b>6000,-</b>
<b>Wiltinger Brauner Kupp Spätlese 2016</b>	<b>6500,-</b>

## HVITVIN

### FRANKRIKE CÔTES DE CASCOGNE

**Sauvignon Blanc - Passage Du Sud 2018** 518,-  
Tørr. Fruktig med mye stikkelsbær og grønne modne epler. Friskt avslutning.

### ALSACE

**Gentil - Hugel (Pinot Gris, Riesling, Sylvaner) 2017** 598,-  
Tørr. Med mye friskhet og fylldighet. Mye sitrus, røde epler og litt blomst.

**Gewürstraminer Classic - Hugel 2015** 648,-  
Off dry. Lite syre med mye fruktighet. Duft av rose, litchi og honning melon.

### RHÔNE

**Inopia Blanc - Lucien Le Moine 2016** 798,-  
Grenache blanc. Aromatisk, pære, gule epler, sitrus, urter og litt fatpreg.  
Burgund legenden sin side vinprosjekt i sør Rhône.

### ITALIA

#### FRIULI

**Pinot Grigio Collio – Livon 2018** 618,-  
Tørr. Melon, tropiske frukter, urter, mineraler og krydret finish.

### VENETO

**Soave Classico San Michele – Ca'Rugate 2018** 518,-  
Tørr. Friske tropiske frukter og mye fruktige sitrus.

**Soave Classico Monte Alto – Ca'Rugate 2017** 658,-  
Tørr. Unik Soave med litt fatpreg. Intens av tropisk med mye sitrus.

### SPANIA

#### RIAS BAIXAS

**Albariño O Rosal – Terras Gauda 2018** 628,-  
Tørr. Moden frukt og floral. Frisk, tropisk og krydder. Flott avslutning.

### NEW ZEALAND

#### MARLBOROUGH

**Wild Sauvignon Blanc – Greywacke 2016** 728,-  
Tørr. Stikkelsbær, tropiske frukter og noe grønne urter. Hint av fatpreg.

**Chardonnay Marlborough – Greywacke 2015** 828,-  
Tørr. Sitrus, epler, godt integrert av fatpreg med lang og intens Burgund finish.

### USA - CALIFORNIA

#### SONOMA COAST

**Freestone Chardonnay – Joseph Phelps 2014 (BIO)** 1198,-  
Tørr. Høy intens av sitrus frukt. Litt smør og nøtter. Fylldig og rik avslutning.



## HVITVIN - FRANKRIKE

### BOURGOGNE

#### DOMAINE MICHEL JUILLOT

**Juliette Cuvée Bourgogne Blanc Chardonnay 2018 688,-**  
Tørr. Intens duft av eple og noe grønt med litt mineraler. Hint av eik.

**Rully Les Thivaux Côte Chalonnaise 2016 798,-**  
Tørr. Mye sitrus frukt, blomst og gule eple. Fatpreg, smør og god lengde.

#### CHARLY NICOLLE

**Chablis Per Aspera 2018 698,-**  
Tørr. Fruktig og delikat, sitrus, tropisk og grønne eple. Godt med mineraler.

#### HUBERT LAMY

**Saint Aubin La Princée 2016 998,-**  
Tørr. Rent sitrus og steinfrukt, med en elegant fylldighet og friskt avslutning.

#### DOMAINE BERGEOT

**Santenay Premier Cru La Comme 2013 898,-**  
Tørr. Mye modnet sitrus frukter litt fatpreget og smør og avslutter fylldig.

**Puligny Montrachet Les Meix 2016 1198,-**  
\*\* begrenset flasker

#### DOMAINE LEFLAIVE

**Mâcon Verzé 2015 858,-**  
Tørr. Veldig rik, fylldig og kremet. Litt nøtter, gule epler og sitrus. God lengde.

**Auxey - Duresses 2016 (Leflaive & Associés) 998,-**  
Tørr. Friske epler og sitrus. Mineralsk og floralt. Hint av eik. Frisk avslutning.

**Pouilly – Fuissé 2017 1098,-**  
Tørr. Sitrus preget. Syrlig og mineralsk. Noe eiket tone. Flott avslutning.

**Puligny Montrachet 2016 1598,-**  
\*\* begrenset flasker

**Meursault Premier Cru Sous Le Dos d'Ane 2016 2098,-**  
\*\* begrenset flasker

#### DOMAINE DE BELLENE

**Meursault Les Forges 2017 1098,-**  
Tørr. Mineralsk og høy intens av frukt. Hint av nøtter. Fylldig og lang utgang.

**Chassagne Montrachet Vieilles Vignes 2016 1098,-**  
Tørr. Mye modne eple, toast og nøtter. frisk syre og flott "creamy" lengde.

**Puligny Montrachet Vieilles Vignes 2017 1098,-**  
Tørr. Sitrus og eple. Godt balansert med fatpreg og god lengde.

### LOIRE

#### DOMAINE VACHERON

**Sancerre Vacheron 2018 (BIO) 798,-**  
Tørr. Sitrus og stikkelsbær og friske syre. Rikt og fylldig. Mye grønne toner.

**Sancerre Vacheron Chambrates 2017 (BIO) 1098,-**  
Tørr. Rikelig med sitrus og eple. Konsentrert med integrert fat og god lengde.

### JURA

#### DOMAINE DU PÉLICAN

**Arbois Savagnin 2015 (BIO) 848,-**  
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** 558,-  
*Passito og ferskpresset Valpolicella, Saftig og fyldig. Sødmefulle mørkebær.*

**Valpolicella Classico 2018** 598,-  
*Lett og middels fyldig, fruktig med masse røde bær. Enkelt og passer til alt.*

**Ripasso Acinatico 2017** 668,-  
*Druerester fra Amarone gir andregangsgjæring, mer rikere og fyldigere. Intens med mørke skogsbær. Dyp og rik av tørket frukt og krydder.*

**Amarone Della Valpolicella Acinatico 2016** 998,-  
*Kraftig. Konsentrert og balansert med tørket frukt, rosiner og plommer.*

### PIEMONTE

**Barbera d'Asti Il Nido – Cascina Castlet 2018** 588,-  
*Saftig og smaksrikt. Myke tanniner. fruktig aroma av skogsbær. Syre friskt.*

**Barolo Serralunga – Giovanni Rosso 2012** 998,-  
*Skogsbær og tørket bær. Softe tanniner med balansert syre, hint av vanilje.*

#### MARIA ANSELMA GIACOMO

**Barbera d'Alba Rionda 2016** 698,-  
*Barbera fra Barolo's vinmark, veldig konsentrert, høyt kvalitet og veldig juicy med lite tanniner. Elegant og god Barbera . Deilig ettersmak.*

**Langhe Nebbiolo Parafada "Barolo" 2015** 828,-  
*Barolo fra 1.1.19. Saftig med mørke bær, myke tanniner og kjøttfull finish.*

**Barolo Felice Riserva (Rionda & Collaretto) 2012** 1208,-  
*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 – BIBI GRAETS 2013** 1498,-  
*Ikonvin med 100% Sangiovese. Høy konsentrasjon, skogsbær og tørket frukt.*

**Vino Nobile di Montepulciano – Poliziano 2016** 788,-  
*Kompleks, fruktig aroma av kirsebær, skogsbær, kaffe, høstløv, og hint av vanilje. Avsløpne tanniner og kjøttfull frukt finish.*

#### Brunello di Montalcino

**Pieve Santa Restituta – Angelo Gaja 2009** 1098,-  
*Modnet mørke bær, fiken, tørket frukt og plommer. Lang og flott avslutning.*

### SICILIA

**Etna Rosso Nerello Macalese - Terre Nere 2017** 728,-  
*Mye røde bær, friskt, intens og lang konsentrasjon. Hint av vulkansk røyk.*

### SPANIA - BIERZO

**Pittacum Mencia – Bodegas Pittacum 2012** 638,-  
*Juicy, kirsebær, tørket svisk og mørkebær. Krydder og myke tanniner.*

## RØDVIN - FRANKRIKE

### RHÔNE

#### LUCIEN LE MOINE

**Inopia Rouge – Rotem & Mounir Saouma 2016** 798,-  
Grenache og Syrah. Aromatisk, mørkebær, krydder og pepper, hint av urter.  
Burgund legenden sin side vinprosjekt i sør Rhône.

### BOURGOGNE

#### DOMAINE DE BELLENE

**Bourgogne Rouge Pinot Noir Vieilles Vignes 2017** 688,-  
Dufter av friske bringebær og røde bær. Softe og lette tanniner.

**Volnay Les Grands Poisots 2014** 1098,-  
Kirsebær og røde bær, kompleks og intens med lang avslutning.

**Nuits - Saint - Georges, Vieilles Vignes 2016** 1098,-  
Delikat og strukturert mørk bær på smak med lange og myke tanniner.

**Vosne - Romanée, Les Suchots. Premier Cru 2013** 1798,-  
\*\* begrenset flasker

#### DOMAINE MICHEL JUILLOT

**Mercurey Les Champs Martins Premier Cru 2015** 918,-  
Veldig juicy. Kirsebær og noe tørket innslag, flott syre og softe tanniner.

#### PATRICE RION

**Chambolle Musigny Vieilles Vignes 2014** 1198,-  
Saftig frukt med mye røde bær, Lette tanniner. God og elegant lengde.

#### DOMAINE DUROCHÉ

**Gevrey Chambertin Champ 2016** 1098,-  
\*\* begrenset flasker

#### DOMAINE ROSSIGNOL TRAPET

**Gevrey Chambertin Aux Etefois 2016** 1298,-  
\*\* begrenset flasker

#### DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

**Volnay Premier Cru 2016** 1398,-  
\*\* begrenset flasker

**Pommard Les Combes Dessus 2016** 1498,-  
\*\* begrenset flasker

### JURA

#### DOMAINE DU PÉLICAN

**Arbois Trois Cépages 2015 (BIO)** 848,-  
Tørr. Saftig og veldig fruktig med friske jordbær. Syrlig og elegant blend.  
Pinot Noir, Trousseau, Poulsard  
Legenden Domaine Marquis d'Angerville sin side vinprosjekt.

### TYSKLAND - RHEINHESSEN

**Spätburgunder Wunderwerk - Dreissigacker 2014** 848,-  
Juicy med mye modne bær og myke tanniner. Aromatisk og friskt avslutning

### USA - CALIFORNIA - SONOMA COAST

**Freestone Pinot Noir – Joseph Phelps 2014 (BIO)** 1198,-  
Saftig av røde og mørke bær med integrert eikepreg. Lang og fast ettersmak.



## SAKE MENY

**Junmai-Shu Sake** glass 8cl. 118,-  
**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.

**Plum Sake Wine** glass 8cl. 128,-  
**Takara (kald) 12%** karaffel 30cl. 358,-  
Plomme vin, intens søtt. Mye kirsebær og marsipan ettersmak.

**Yuzu-Shu Sake** glass 8cl. 128,-  
**Ninki-Ichi (kald) 8%** karaffel 30cl. 358,-  
Syrlig japansk sitron Sake. Friskt, sommerlig med lemonade feeling.

## JAPANESE WHISKEY - ASIAN SPIRIT

**Coffey Malt – Nikka Whiskey** 138,-  
Fruktig med sitrus, hint av pepper, avslutter med kaffe og vanilje.

**Hibiki Harmony Blended - Suntory** 158,-  
Dufter karamell, honning, runder av med kandiserte appelsinskall.

**Hakushu 12 Years Old Single Malt - Suntory** 168,-  
Søt sitrus med litt urter, svakt med nøtter og røyk preg.

**Nikka From The Barrel. 51,4% - Nikka Whiskey** 168,-  
Fyldig og smaksrikt, med krydder, toffee, vanilje og litt eikepreg.

**Kavalan Single Malt – Kavalan (Taiwan)** 138,-  
Floral duft med søt mangojuice, litt krydder. Fyldig og rikt.

**MouTai Flying Fairy 53% – Kweichow (Kina)** 248,-  
Intens duft av soya, korn, pære og nøtter. Lang og høy kompleksitet.



## WHISKEY

<i>Jameson Irish</i>	98,-
<i>Famous Grouse</i>	98,-
<i>Jack Daniel's Tennessee (USA)</i>	98,-
<i>Glenlivet 12 Years Old Single Malt</i>	138,-

## COGNAC

<i>Hennessy VSOP</i>	108,-
<i>Bache-Gabrielsen XO</i>	128,-
<i>Martell Cordon Blue XO</i>	168,-

## CALVADOS / GRAPPA

<i>Calvados Boulard XO</i>	138,-
<i>Grappa Moscato - Jacopo Poli</i>	108,-

## SPIRIT / AQUAVIT

<i>Stolichnaya Vodka (Latvia)</i>	88,-
<i>HaraHorn Gin Blå (Norge)</i>	98,-
<i>Tequila Sauza Gold</i>	88,-
<i>Havana Club Rom 7 Años (Cuba)</i>	98,-
<i>Jägermeister</i>	88,-
<i>Gammel Dansk</i>	88,-
<i>Fernet Branca</i>	88,-
<i>Gammel opland Aquavit</i>	88,-

## LIKØR

<i>Kahlúa (kaffe likør)</i>	88,-
<i>Romana Sambuca</i>	88,-
<i>Bailey's Original Irish Cream</i>	88,-
<i>Grand Marnier (sitrus likør)</i>	98,-
<i>Drambuie (whiskey likør)</i>	88,-

# 點心

by **taste of China**

[WWW.TASTEOfCHINA.NO](http://WWW.TASTEOfCHINA.NO)

[Facebook.com/DimSumTasteOfChina](https://Facebook.com/DimSumTasteOfChina)

[Instagram: DimSum\\_TasteOfchina](https://Instagram: DimSum_TasteOfchina)

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

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