

SHARING MENU FOR 2-4 PERSONER

VEGETAR SHARING MENU FOR 2-4 PERSONER



Aperitif anbefaling: Champagne Léonce gl. 158,-

Peking duck

Serveres med pannekaker, grønnsaks tilbehør og husets hoisinsaus

Vegetar Peking duck

Sprøstekt østerssopp serveres med pannekaker, grønnsaks tilbehør og husets hoisinsaus

Vin anbefaling: Ripasso Classico gl. 155,-

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

Xiao Long Bao – Suppe dumpling med svinekjøtt og kinakål

Fritert ravioli fylt med biff

Dim sum sharing

Dampet rispasta dumplings fylt med spinat og gulrot

Sprøstekte vårruller fylt med grønnsaker i karri

Pannestekte dumplings fylt med grønnsaker

Dampet rispasta dumplings fylt med tofu, shiitake sopp, peanøtter og gojibær

Fritert tofu med svartbønnesaus

Kinakål toppet med svartbønnesaus

Dampet hveteboller med pandan smak

Vin anbefaling: Riesling Trocken gl. 135,-

Panna cotta og innbakt banan med is og sorbet

Panna cotta og innbakt banan med is og sorbet

Vin anbefaling: Plumme Sake Umeshu gl. 128,-

550,- per person

550,- per person



Vin anbefaling: (for mer info og andre type vin se vinkartet)

Hvit: Selbach Saar Riesling Feinherb – Selbach (halvtørr) 658,-

Kiedricher Riesling Premier Cru 2021 – Weil (Tysk) 758,-

Berg Roseneck GG Grand Cru 2013 – Leitz (Tysk) 888,-

Lodi Chardonnay – Western Cellars (California) 798,-

Rødt: Vignerons Carignan Rogue – Grands Chais (Fransk) 638,-

Ripasso Classico – Santi (Italiensk) 698,-

Imperial Reserva 2018 – CVNE (Spansk - Rioja) 828,-



Gluten



Hvete fra soyasaus



Soya



Sesamolje



Østerssaus



Bløtdyr



Skalldyr



Fisk