



## OM SOYA RESTAURANT AS

I Soya Restaurant ønsker vi å tilby autentisk asiatisk og kinesiske delikatesser, tilberedet med gode lokale råvarer.

Vi vil tilby deg sunn mat, som samtidig har den gode smaken I behold.

I Kina er et måltid en sosial begivenhet som er ment til å deles i fellesskap med andre. Vår meny er bygget opp rundt denne tanken og er derfor velegnet for deling.

Tips til matbestiling:

Vi anbefaler våre kunder til å bestille forskjellige retter fra menyen og dele med hverandre for å sikre at alle gjestene får en smakebit av hver enkelt rett.

Vi gleder oss til å gi alle våre kunder en god og uforglemmelig matopplevelse!

## ALLERGIER / ALLERGIES



MELK



BLØTDYR



SELLERI



SOYA



HVETE



CASHEW



EGG



PEANØTTER



FISK



LUPIN



SKALLDYR



SENNEP



SULFITT



SESAMFRØ

## SPICY BESKRIVELSE



MILD



MEDIUM HOT



HOT



VERY HOT



VERY VERY HOT

Alle rettene kan inneholde spor av nøtter og andre allergifremkallende ingredienser.

Vennligst vende seg til våre servitører dersom du har noen allergier.

All dishes may contain traces of nuts or other ingrediens that may provoke allergic reactions.

Please let our staff know if you have any allergies.

# SOYA LUNSJ MENY

(Hverdag fra 12:00 til 15:00)

## KINESISK HAM BAO 肉夹馍



Strimlet svinekjøtt og salat. Serveres med smilende brød og pommes frites.  
*Shredded pork and salad. Served with smiling bread and French fries.*

KR.189,–

## PEKING PORK 京酱肉丝



Marinert svinnekjøtt wok med søt bønnesaus.  
Serveres med pannekaker, agurk, rød paprika og purreløk  
*Marinated pork meat wokked in sweet bean sauce.  
Served with pancakes, cucumber, red bell pepper and leek.*

KR.189,–

## CHAR SIU RIS 港式叉烧饭



Ris retter serveres med bakt honning marinert svinekjøtt og char siu saus.  
*Rice dishes served with roasted honey marinated pork and char siu sauce.*

KR.189,–

## KYLLING GONGBAO 宫保鸡丁



Den berømte kyllingretten, oppkalt etter den kinesiske generalen Gong Bao, er et «must» i enhver kinesisk restaurant. Med en hvitløk- og chilipepper saus og cashenøtter.  
*A famous chicken dish named after a chinese general Gong Bao. It's prepared with garlic, chili pepper sauce and cashew nuts.*

KR.189,–

## KYLLINGVINGER I RØDVINSAUS 贵妃鸡翅



Braisert kyllingvinger med rødvinsaus og kyllingkraft.  
*Braised chicken wings with red wine sauce and chicken stock.*

KR.179,–

## WOK UDON NOODLES 鸡肉炒乌冬面



Japanske udon nudler wok med kylling, pak choy, rødløk, bønnespirer, vårløk, soyasaus og risvin.  
*Japanese udon noodle wokked with chicken, pak choy spring onion, bean sprouts, soy sauce and rice wine.*

KR.179,–

## LAM RAMEN 羊肉拉面



Lammekjøtt stuet med rødvin, serveres med japanske Ramen og grønnsaker.  
*Lamb stewed with red wine, served with Janpanes Ramen and vegetables.*

KR.239,–

## SOBA NUDLER 炸酱荞麦面



Soba nudler, serveres med hakket svinekjøtt i hjemmelaget mixed saus.  
*Soba noodles, served with minced pork meat in homemade mixed sauce.*

KR.179,–

## SENNEP KONGEREKER SALAT



芥末虾球色拉  
Kongereker i hjemmelaget spesial sennep saus, serveres med salat.  
*King prawns in homemade special mustard sauce, served with salad.*

KR.189,–

# SETT–MENYER / SET MEAL

VÅRE SETT-MENY ER LAGT OPP TIL AT ALLE GJESTER SKAL DELE MATEN OG SMAKE AV ALLE RETTER FRA MENYEN. SETT-MENYENE ER FOR 2 PERSONER ELLER FLERE.

## MENY A (FIRE RETTERS)

KR. 599,- PR.PERS ( Vin er ikke inkludert i prisen)

### FORRETT:



**Dim sum mix** – Kokkens utvalg av våre fire mest populære dim sum:  
Ha kow, Sui mai, Gyoza, baby back ribs;

**Vin anbefaling** : The crossing sauvignon blance, New Zealand



### MELLOMRETT:



**Peking And** – Serveres med pannekaker, grønnsaker og hjemmelaget hoisinsaus.

**Vin anbefaling** : Bouchard Heritage du Conseller Pinot Noir, Frankrike



### HOVEDRETTER:



**Pepperbiff**: Tykke strimler av biff indrefilet med peppersaus, kongeøsterssopp og pak choy.  
og pak choy.

**Tigereker**: Wok szechuan saus med grønnsaker.



**Vin anbefaling** : Amarone della valpolicella classic, Domini Veneti



### DESSERT:



Hvit og mørk sjokolademouse - Serveres med eksotisk frukt og jordbær sorbet.  
**Anbefalling dessertvin**: Coteaux du layon, moulin touchais, Frankrike.



## MENU A (FOUR–COURSES)(ENGLISH)

KR. 599,- PR.PERS ( Wine is not included in the price)

### APPETIZER:



**Dim sum mix** - chef's selection of our four most popular dim sum: Ha kow, sui mai, Gyoza and baby back ribs;

**Wine recommendation**: The crossing sauvignon blanc, New Zealand



### BETWEEN COURSE:



**Peking duck** - Served with pancakes, vegetable and homemade hoisin sauce.

**Wine recommendation**: Bouchard Heritage du conseller Pinot Noir, France



### MAIN COURSES:



**Pepper steak**: Tenderloin of beef with pepper sauce, king oyster mushrooms and pak choy.

**Tiger prawns**: Wok szechuan sauce and vegetable.



**Wine recommendation**: Amarone della valpolicella classic, Domini Veneti



### DESSERT:



White and dark chocolate mousse served with exotic fruit and strawberry sorbet.  
**Recommend dessert wine**: Coteaux du layon, moulin touchais, France.





## MENY B (TRE RETTERS)

KR. 488,- PR.PERS ( Vin er ikke inkludert i prisen)

### FORRETT:



**Våruller** - Med scampi, kylling, ost og hjemmelaget sweet- chili dipp.

**Vinanbefalling:** Domini veneti soave classico.

### HOVEDRETTER:



#### Kylling «Gong bao»

Den berømte kyllingretten, oppkalt etter den kinesiske generalen gong bao, er et «must» i enhver kinesisk restaurant. Med hvitløk - og «Gong bao» saus og cashewnøtter.

#### Koloyuk

Svinenakke fra Jæren gård med sur - søtsaus og tilsmakt tamarind. Serveres med ananas og jordbær.

#### Vinanbefaling:

Domini Veneti valpolicella classic Superiore

### DESSERT:



**Fritert bananer** - En klassick dessert, serveres med is krem.

**Anbefaling dessertvin:** Righetti recioto della Valpolicella

## MENU B (THREE–COURSE)(ENGLISH)

KR. 488,- PR.PERS ( Wine is not included in the price)

### APPETIZER:



**Spring rolls** - with prawns, chicken, cheese and homemade sweet-chili dip.

**Wine Recommendation:** Domini venetian soave classico.

### MAIN COURSES:



#### Chicken “Gong bao”

The famous chicken dish, named after the Chinese general gong bao, is a "must" in any Chinese restaurant. With garlic and “Gong bao” sauce and cashew nuts.

#### Koloyuk

Pork from Jæren farm prepared in sweet & sour sauce with tamarind, served with pineapples and strawberries.

#### Wine recommendation:

Domini Veneti valpolicella classic Superiore

### DESSERT:



**Fried bananas** - A classic dessert, served with ice cream next door.

**Recommendation dessert wine:** Righetti recioto della Valpolicella



## DIM SUM 点心小吃

### DAMPET CHAR SIU PAO 叉烧包



Kinesisk hveteboller med grillet ribbe (dampet).  
*Chinese bun with BBQ Pork (steamed)*

KR.79,–

### ROASTED CHAR SIU PAO 烤叉烧包



Kinesisk hveteboller med grillet ribbe. (ovnsbakt)  
*Chinese bun with BBQ Pork (Roasted)*

KR.79,–

### VÅRULLER 鸡肉虾仁春卷



Hjemmelagde våruller med kylling, scampi og ost. Serveres sweet-chili dip.  
*A homemade springroll with chicken, prawns and cheese. Serves sweet chilli dip.*

KR.125,–

### HA KOW 水晶虾饺



Dampet dumplings med kongereker.  
*Steamed dumplings with prawns*

KR.79,–

### WONTON 蒸鸡肉虾仁饺子



Dampet dumplings med kylling & kongereker.  
*Steamed dumplings with chicken & prawns.*

KR.79,–

### BABY BACK RIBS 蜜汁小排



Brasert i ildfast form, barbecue saus & risvineddik.  
*Braised in a clay pot, barbecue sauce & ricewine vinegar.*

KR.119,–

### BUTTERFLY SCAMPI 蝴蝶虾



Kongereker tempura med hvitløk.  
*King prawns tempura with garlic.*

KR.134,–

### DIM SUM MIX 点心拼盘



Kokkens utvalg av våre tre mest populær dim sum.  
*Chef's recommendation of our three most popular dim sum.*

KR.149,–

### PEKING AND (SOM FORRETT, FOR 2 PERSONER) 烤鸭胸



Grillet og fra Holte gård med aromatiske krydder. Serveres med pannekaker, grønnsaker og hjemmlaget hoisin saus.  
*Roasted duck from Holte farm with aromatic herbs. Served with pancakes, vegatable and homemade hoisin sauce.*

KR.299,–

### SIU MAI 烧卖



Siu Mai er en dampet dim sum fylt med marinert svinekjøtt og reker.  
*Siu Mai is a steamed dim sum filled with marinated pork and prawns.*

KR.79,–

### DUCK GYOZA 炸鸭饺子



Frytert dumplinger, fylt med andekjøtt og vårløk.  
*Fried dumplings filled with duck and spring onion.*

KR.98,–





## DIM SUM 点心小吃

**PRAWN & CHIVES DUMPLING** 韭菜饺子   KR.79,–  
Dampet dumpling, fylt med kongereker og kinesisk ramsløk.  
*Steamed dumpling filled with king prawns and Chinese leek.*

**BEAN CURD SKIN ROLLS** 鲜竹卷     KR.79,–  
Fritert tørket tofu med prawns, svinekjøtt, bambusskudd, Black Fungus og gulrot.  
*Fried dried tofu skin rolls with prawns, pork, bamboo shoots, black fungus and carrot.*

**SHIITAKE & WATER CHESTNUTS DUMPLING** 素食蒸饺    KR.79,–  
Dumpling med Shiitake, bambusskudd, vannkastanjer, mais, gulrot, koriander og babymais.  
*Dumpling with Shiitake, bamboo shoots, water chestnuts, corn, carrot, coriander and baby corn.*

**MIX TEMPURA VEGTAR** 蔬菜天妇罗     KR.79,–  
Fritert grønnsaker, serveres med soyasaus.  
*Deep- Fried vegetables, served with soy sauce.*

**FUNG CHAW** 鼓汁凤爪  KR.99,–  
Kylling føtter i Black Bean saus.  
*Chicken Feet in Black Bean sauce*

**SIU LOONG BUN** 小笼包    KR.79,–  
Kinesisk dampet mini bolle, fylt med marinert svinekjøtt og kylling.  
*Chinese steamed mini buns, filled with marinated pork and chicken.*

**LAO MAI KAI** 糯米鸡  KR.129,–  
Kylling og klebrig ris dampet i Lotus blad  
*Chicken and glutinous rice steamed in Lotus leaf*

**LAMMECARRE** 烤羊小排 KR.149,–  
Lammecarré med koreansk krydder og kimchee.  
*Rack of lamb with Korean spices and kimchee.*

**BIFF SATAY** 沙爹牛肉串    KR.149,–  
Okseindrefilet på spyd, serveres med peanøtter og sataysaus.  
*Tenderloin of beef on sticks, served with peanut and satay sauce.*

**SALMON SASHIMI** 三文鱼刺身   KR.129,–  
Ferske laks sashimi, servert med hjemmelaget sweet chili dipp.  
*Fresh salmon sashimi, served with homemade soy sauce and caviar.*

**GRILLET MAIS COB** 烤玉米棒  KR.89,–  
Kokken´s spesial grillet marinert mais cob.  
*Chef's special grilled marinated corn cob.*



## FORRETTER - SUPPER

### SOUPS / 汤

**TOM YUM KUNG** 冬阴功汤   KR.119,–  
Klassisk sterk og syrlig thaisuppe med kongereker, og sitrongress.  
*Classic hot and sour Thai soup with prawns, and lemon grass.*

**ASIATISK TOMATSUPPE** 番茄鳕鱼汤  KR.149,–  
En Asiatisk tomatsuppe med norsk torsk.  
*An Asian tomato soup with Norwegian cod*

**BOING BOING EGG** 虾仁蒸蛋   KR.98,–  
En klassisk kinesisk dampede egg suppe med kongreker og vårløk.  
*A classic Chinese steaming egg soup with mashed king prawns and spring onions.*

**WONTON – SUPPE** 馄饨汤    KR.109,–  
Wonton - suppe med sjøgress, vårløk og kinesisk eddik og gir en syrlig smak.  
*Wonton soup with seaweed, scallion and chinese vinegar with a sour taste.*

**SZECHUAN HOT & SOUR** 鸭丝酸辣汤    KR.109,–  
Sterk og syrlig suppe med grillet szechuan and.  
*Hot & sour soup with grilled szechuan duck*





# SJØMAT

## SEAFOOD / 海鲜

**SJØMAT MED RØDKARRI** 泰式海鲜红咖喱    KR.289,–  
Kongereker og breiflabb med Thai rød karri saus.  
*King prawns and monkfish in Thai red curry sauce.*

**SOYA S SJØMATTALLERKEN**       KR.349,–  
秘汁海鲜拼盘  
½ Hummer, breiflabb og kamskjell i hjemmelaget asiatisk hummersaus.  
*½ lobster, monkfish and scallops in a homemade asian lobster sauce.*

**TIGER REKER** 虎虾扇贝砂锅煲    KR.289,–  
Tiger reker med kamskjell, wok med szechuan saus.  
*Tiger prawns with scallops wok with szechuan sauce.*

**SOYA SPESIAL TORSK** 糖醋鳕鱼柳  KR.279,–  
Fritert torskefilet, serveres med sursøt saus.  
*The fried cod fillet is served with sweet and sour sauce.*

**SENNEP KONGEREKER SALAT**     KR.279,–  
芥末虾球色拉  
Kongereker i hjemmelaget spesial sennep saus, serveres med salat.  
*King prawns in homemade special mustard sauce, served with salad.*

**BREIFLABB** 清蒸安康鱼柳   KR.298,–  
Dampet breiflabb i vårløk, ingefær og soyadressing.  
*Steamed monkfish with scallion, ginger and soyadressing.*

**OLIVEN KONGEREKER** 清炒虾榄   KR.289,–  
Wok oliven form kongereker med sukkererter i hvitløk saus.  
*Woked olive form king prawns with snow peas in garlic sauce.*

**SZECHUAN FISH**     KR.298,–  
水煮鱼  
Trandisjonell og berømte rettten med en smak av szechuan. Retten serveres med grønnesaker og tynne skiver av breiflabbfilet på toppen av rettet sammen med tørket chili, szechuanpepper, hvitløk og koriander.  
*Traditional and famous dish with a taste of szechuan. It´s served with vegetables and thin slices of monkfish on top of the dishes together with dried chili, szechuanpepper, garlic and coriander.*

**DAMPET HAVABBOR** 清蒸海鲈   KR.329,–  
Dampet hele fersk havabbor med purreløk, vårløk og hakket hvitløk i lys soya saus.  
*Steamed whole fresh sea bass with leek, spring onion and chopped garlic in light soy.*

# KJØTTRETTER

## MEAT / 肉类

**KINESISK HAM BAO** 肉夹馍    KR.269,–  
Stuet strimlet svinekjøtt og salat. Serveres med smilende brød og pommes frites.  
*Stewed shredded pork and salad. Serves with smiling bread and French fries.*

**KOLOYUK** 咕老肉 KR.239,–  
Svinenakke fra Jæren gård, med sur - søtsaus og tilsmakt tamarind. Serveres med ananas og jordbær.  
*Pork from Jæren farm prepared in sweet & sour sauce with tamarind. Served with pineapples and strawberries.*

**PEKING PORK** 京酱肉丝   KR.259,–  
Marinert svinnekjøtt wok med søt bønnesaus. Serveres med pannekaker, agurk, rød paprika, purreløk  
*Marinated pork meat woked with sweet bean sauce. Served with pancakes, Cucumber, red pepper, leek.*

**PEPPERBIFF - CANTONESE STYLE** 铁板黑椒牛排   KR.289,–  
Tykke strimler av biff indrefilet med peppersaus, kongeøsterssopp og pak choy.  
*Tenderloin of beef with pepper sauce, king oyster mushrooms and pak choy.*

**PANG PANG BIFF** 干炸辣牛柳    KR.289,–  
Pannestekte biffstrimler av indrefilet i en søtlig chilisau tilsmakt soyabønnepasta - en spesialitet fra den szechuanske kjøkken.  
*Shredded beef tenderloin panfried in a sweet & sour sauce with soybean pasta - a special treat from the szechuan kitchen.*

**SZECHUAN BEEF** 水煮牛肉      KR.298,–  
Trandisjonell og berømte rettten med en smak av szechuan. Retten serveres med grønnesaker og tynne skiver av biff på toppen sammen med tørken chili, hvitløk og koriander.  
*Traditional and famous dish with a taste of szechuan. It is served with vegetables and thin slices of steak beef on the top together with dried chili, garlic and coriander.*

**PEKING AND** ( 独家酱烤鲜鸭胸 – 北京烤鸭吃法 )   KR.299,–  
Grillet and fra Holte gård med aromatiske krydder. Serveres med pannekaker, grønnsaker og hjemmelaget hoisin saus.  
*Roasted duck from Holte farm with aromatic herbs. Served with pancakes, vegatable and homemade hoisin sauce.*

**LAM CUMIN** 孜然羊肉 KR.289,–  
Woket lam med cumin krydder og grønnsaker.  
*Woked lamb with cumin spices and vegetables*





# KJØTTRETTER

## MEAT / 肉类

**LAM GRYTE** 红酒炖羊肉   KR.298,–  
Norsk lammekjøtt gryte med tilsette asiatisk krydde, og rødvin.  
*Norwegian lamb meat stewed in pot with added Asian spices, and red wine.*

**KYLLING “GONG BAO”** 官保鸡丁   KR.249,–  
Den berømte kyllingretten, oppkalt etter den kinesiske generalen Gong Bao, er et «must» i enhvet kinesisk restaurant. Med hvitløk- og chilipepper saus og cashenøtter.  
*Famous chicken dish named after an chinese general Gong Bao, It´s prepared with garlic and chili pepper sauce and cashew nuts*

**KYLLING I SURSØT** 咕老鸡 KR.249,–  
Sprøstek kyllingfilet fra Jæren gård med kjærlighetsfrukt og sursøt saus.  
*Deep fried chicken breast from Jæren farm, with lychee and sweet & sour sauce.*

**KO KO CHICKEN** 左宗棠鸡   KR.259,–  
Spørstek kyllingslår filet, serveres med grønnsaker og hjemmlaget sause.  
*Deep fried chicken thigh fillet, served with vegetables and homemade sauce.*

**KYLLINGVINGER I RØDVINSAUS** 贵妃鸡翅   KR.249,–  
Braisert kyllingvinger med rødvin saus og kyllingkraft  
*Braised chicken wings with red wine sauce and chicken broth.*

**KAM KON «HOT POT»** 什锦杂烩煲    KR.299,–  
Ingrediensene er braiseret i en ildfast leirpanne, med kylling, lam, biff, kongereker og grønnsaker i et tomatisert hvitløk - og chilipeppersaus.  
*The ingredients are braised in a claypot with chicken, lamb, beef, kingprawns and vegatable in puree tomatoes garlic- and chili-pepper sauce.*

**KOKKENS GRILL TALLERKEN** 烧烤拼盘   KR.349,–  
Kokkens grill tallerken med lammecarre, kyllingspyd og 1/2 hummer. Serveres med asiatisk salat.  
*Chef’s BBQ plate with lamb rack, chicken skewer and 1/2 lobster. Served with asian salad.*



# RIS & NUDLER

## RICE & NOODLES 米饭 & 面食

**CRISPY NOODLES** 越南特色干炸面     KR.249,–  
Sprøstekte nudler wok med biff indrefilet i en fyldig shiitake & oystersaus.  
*Deep fried crispy noodles with beef tenderloin in a rich shiitake & oyster sauce.*

**WOK UDON NOODLES** 鸡肉炒乌冬面    KR.249,–  
Japanske udon nudler wok med kylling, pak choy, rødløk, bønnespirer, vårløk, soyasaus og risvin.  
*Japanese udon noodle wokked with chicken, pak choy spring onion, bean sprouts, soy sauce and rice wine.*

**LAM RAMEN** 羊肉拉面     KR.269,–  
Lammekjøtt stuert med rødvin, serveres med japanske Ramen og grønnsaker.  
*Lamb stewed with red wine, served with Janpanes Ramen and vegetables.*

**YANG ZHOU STEKT RIS** 扬州炒饭  KR.198,–  
Yang Zhou provins stekt ris med kylling og grønnsaker.  
*Yang Zhou province fried rice with chicken and vegetables.*

**CHAR SIU RIS** 港式叉烧饭   KR.239,–  
Ris retter som serveres med grillet honningmarinert svinekjøtt og char siu saus.  
*Rice dishes served with grilled honey marinated pork and char siu sauce.*

**SOBA NUDLER** 炸酱荞麦面   KR.229,–  
Soba nudler, serveres med hakket Svinekjøtt i hjemmelaget mixed saus.  
*Soba noodles, served with minced Pork meat in homemade mixed Sauce.*

**STEKT RIS MED EGG** 蛋炒饭  KR.139,–  
Et klassisk tilbehør på middagsbordet.  
*Fried rice with egg - a classic at the Chinese dinner table.*





# VEGETAR

## VEGAETARIAN / VEGAN / 素食

**YANG ZHOU STEKT RIS** 素扬州炒饭  KR.155,–  
Yang Zhou provins stekt ris med grønnesaker.  
*Yang Zhou province fried rice with vegetables.*

**PANNESTEKT BROKKOLI** 清炒西兰花  KR.135,–  
Pannestekt brokkoli med hvitløk og vegetariansk saus.  
*Pan-fried broccoli with garlic and vegetarian sauce.*

**STEKT KINAKÅL** 醋溜白菜   KR.135,–  
En typisk kinesisk vegetar retter. Stekt kinakål med kinesiske eddik og tørket chili.  
*A typical Chinese vegetarian dish. Fried Chinese cabbage with Chinese vinegar and dried chili.*

**BUDDHA HOT POT** 油豆腐煲    KR.198,–  
Sesong sopp og tofu i ildfast form med Szechuan saus.  
*Seasonal mushrooms and tofu in clay pot with Szechuan sauce.*

**MAPO TOFU VEGETAR** 麻婆豆腐 · 素    KR.198,–  
Myke tofu i ildfast form med squash, aubergine, vårløk.  
*Soft tofu in hot pot with squash, aubergine, scallion.*

**WOK UDON NOODLES** 素炒乌冬面    KR.198,–  
Japanske Udon nudler i woket med, pak choy, soyasaus og risvin.  
*Japanese Udon noodles wok with, pak choy, soy sauce and rice wine.*

**FARGEMIKSING KALDE NUDLER**    KR.218,–  
陕西凉皮  
Hjemmelaget nudler med ulike smaker, serveres med grønnsaker, peanøtte og chiliolje.  
*Homemade noodles with different tastes, served with vegetables, peanuts and chili oil.*

**AUBERGINE "HOT POT"** 素茄子煲    KR.198,–  
En klassisk rett på det kinesiske middagsbordet, aubergine er et rikelig protein og andre vitamins næringsstoffer.  
*A classic dish on the Chinese dinner table. Eggplant is very rich in protein and other nutrients.*



# BARNEMENY

## KIDS MENU 儿童餐

**STEKT RIS MED KYLLING** 鸡肉炒饭 KR.145,–  
*Fried rice with chicken*

**STEKT NUDLER MED KYLLING** 鸡肉炒面   KR.145,–  
*Fried noodles with chicken*

## Dessert

### 甜品

**SJOKOLADEFONDANT MED ISKREM**    KR.139,–  
熔岩巧克力  
Hjemmelaget sjokoladefondant med iskrem.  
*Homemade chocolate fondant with ice cream.*

**JORDBÆRSALAT** 草莓巧克力慕斯   KR.119,–  
Jordbærsalat servert med hvit og mørk sjokolademousse tilsmakt Cointreau.  
*Strawberry salad served with white & dark chocolate mousse with a taste of Cointreau.*

**YOGHURT POTTED** 酸奶盆栽   KR.119,–  
Yoghurt med oreo kjeks og fersk frukt.  
*Yogurt with oreo biscuits and fresh fruit.*

**FRITERT BANANER** 炸香蕉   KR.119,–  
En klassisk dessert, serveres med iskrem.  
*A classic dessert of fried banana served with ice cream.*

**MANGO SAGO** (Lav kalori dessert, og sunt) 芒果西米露  KR.119,–  
En magisk kombinasjon av fersk mangosaus og tapioca-perler. Den smakfulle dessert med en lav kalori og sunn dessert som du vil ha hele året!  
*A magic combo of fresh mango and tapioca pearls. A tasty dessert with low calories just as you want any time of the year!*





## RØD VIN

### RED WINE



#### FRANKRIKE

|                                                               |                    |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|
| Bouchard Heritage du Conseiller Pinot Noir                    | kr 119,-/ kr 559,- |
| Domaine de la Janasse, Cotes du Rhone                         | kr 598,-           |
| Domaine de la Janasse, Cotes du Pape                          | kr 780,-           |
| Domaine Chanson, Pernand-Vergelesses, Les Vergelesses 1er Cru | kr 850,-           |
| Dellas Crozes- Hermitage, Domaine Des Grande Chemins          | kr 859,-           |

#### ITALIA

|                                                    |                    |
|----------------------------------------------------|--------------------|
| Dogajolo Toscano, Carpineto                        | kr 109,-/ kr 498,- |
| Domini Veneti Valpolicella Classico Superiore      | kr 119,-/ kr 559,- |
| Viviani Valpolicella, Classico                     | kr 565,-           |
| Fenocchio Barbera d'Alba Superiore                 | kr 574,-           |
| Chianti Classico, Solatio, DOCG                    | kr 598,-           |
| La Cassetta Valpolicella Ripasso Classoco superior | kr 598             |
| Amarone della Valpolicella Classico, Domini Veneti | kr 148,-/ kr 698,- |
| Brunelli Brunello Di Montalcino                    | kr 780,-           |
| Masi Amarone Della Valpolicella                    | kr 828,-           |

#### ØVRIGE

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Marques De somera tempranillo, Spania | kr 498,- |
| Solar de serrade tinto, Portugal      | kr 578,- |
| Gran feudo reserva, Spania            | kr 578,- |

## HVIT VIN

### WHITE WINE



#### FRANKRIKE

|                                                      |                    |
|------------------------------------------------------|--------------------|
| Roland Lavantureux Petit Chablis                     | kr 134,-/ kr 598,- |
| Domaine Lucien Crochet Sancerre                      | kr 137,-/ kr 610,- |
| Laroche Chablis                                      | kr 649,-           |
| Domaine Chanson Pernand-Vergelesses Les Caradeux 1er | kr 798,-           |
| Roland Lavantureux Chablis Premier                   | kr 859,-           |

## HVIT VIN

### WHITE WINE



#### TYSKLAND

|                                                       |                    |
|-------------------------------------------------------|--------------------|
| Wiltinger Schwarberg Riesling                         | kr 525,-           |
| Weinhaus Der Stadt Mainz Rheinhessen Riesling Trocken | kr 119,-/ kr 545,- |
| Villa wolf Riesling Dry                               | kr 569,-           |
| Dr. Bürklin-Wolf Wachenheimer Riesling Trocken        | kr 579,-           |
| Reichsrat Von Buhl Riesling                           | kr 589,-           |

#### ITALIA

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Gini, Soave Classico         | kr 545,-         |
| Domini Veneti Soave Classico | kr 98,-/kr 485,- |

#### ØVRIGE

|                                              |                   |
|----------------------------------------------|-------------------|
| The Crossings Sauvignon Blanc, New Zealand   | kr 137,-/ kr 610- |
| Cloudy Bay, Savignon Blanc 2013, New Zealand | kr 690,-          |

## ROSE VIN

### ROSE WINE



|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Bree rose pinot noir | kr 98,-/ kr 498,- |
|----------------------|-------------------|

## DESSERT VIN

### DESSERT WINE



|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| Righetti Recioto della Valpolicella | kr 98,-/ kr 498,-  |
| Coteaux Du Layon, Moulin Touchais   | kr 119,-/ kr 714,- |

## MUSSERENDE & CHAMPAGNE



|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| Prosecco Extra Dry    | kr 119,-/ kr 498,- |
| Deutz Brut Classic    | kr 650,-           |
| Deutz Blanc de Blancs | kr 1798,-          |
| Cuvee William Deutz   | kr 1980,-          |
| Moet & Chandon Brut   | kr 750,-           |
| Moet & Chandon Rose   | kr 798,-           |
| Veuve Clicquot Brut   | kr 750,-           |
| Veuve Clicquot Rose   | kr 798,-           |
| Dom Perignon Vintage  | kr 2198,-          |



# COCKTAIL & DRINKER

  
SULFIT

## VIRGIN

|                                                                                         |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>ESPRESSO MARTINI</b><br>Kahlua, vanilla vodka and shot of espresso                   | Kr 119,–        |
| <b>LYCHEE MARTINI</b><br>Vodka, Kwai Feh lychee liqueur, lime juice.                    | Kr 119,–        |
| <b>MANGO MOJITO</b><br>Silver rum, fresh mint, mango and lime.                          | Kr 129,– / 69,– |
| <b>FRENCH 69</b><br>Vodka, Raspbery liqueur, lemon juice, prosecco                      | Kr 119,–        |
| <b>ELDERFLOWER BELLINI</b><br>Elderflower liqueur, apple juice, lime juice, prosecco    | Kr 119,–        |
| <b>CHINESE MULE</b><br>Vodka, Lychee liqueur, fresh Ginger, Coriander seeds, Ginger Ale | Kr 119,–        |
| <b>GIN TONIC</b><br>Gin, Tonic water, Lime                                              | Kr 119,–        |
| <b>CUBA LIBRE</b><br>Rom, Coca cola, Lim                                                | Kr 119,–        |

# DRIKKER / DRINKS

|                  |         |                                |         |
|------------------|---------|--------------------------------|---------|
| <b>Coca Cola</b> | Kr 44,– | <b>Olden Naturell / Sitron</b> | Kr 44,– |
| <b>Cola Zero</b> | Kr 44,– | <b>Eple Most</b>               | Kr 44,– |
| <b>Fanta</b>     | Kr 44,– | <b>Appelsinjuice</b>           | Kr 44,– |
| <b>Sprite</b>    | Kr 44,– | <b>Iste</b>                    | Kr 44,– |

# ØL / BEER

|                                                                                                                         |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Hansa 0,4</b>                     | Kr 88,–  |
| <b>Erdinger Weiss bier 0,5</b>       | Kr 118,– |
| <b>Erdinger Alkoholfri 0,5</b>       | Kr 86,–  |
| <b>Tsing Tao 0,33</b>                | Kr 88,–  |
| <b>Kirin 0,33</b>                    | Kr 88,–  |
| <b>Tiger 0,33</b>                    | Kr 88,–  |
| <b>Heineken 0,33</b>                 | Kr 88,–  |
| <b>Corona Extra 0,33</b>             | Kr 88,–  |
| <b>Nøgne Ø, Asian Pale Ale 0,33</b>  | Kr 98,–  |
| <b>Kona hanalei island IPA 0,35</b>  | Kr 98,–  |
| <b>Brewdog Punk IPA 0,33</b>         | Kr 98,–  |
| <b>Bulmers pear 0,5</b>              | Kr 118,– |
| <b>Bulmers Original 0,5</b>          | Kr 118,– |

# KAFFE / COFFEE

|                                                                                                              |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Kaffe</b>                                                                                                 | Kr 38,– |
| <b>Te</b>                                                                                                    | Kr 38,– |
| <b>Espresso</b>                                                                                              | Kr 38,– |
| <b>Caffe Latte</b>      | Kr 44,– |
| <b>Caffe Mocca</b>      | Kr 44,– |
| <b>Cappuccino</b>       | Kr 44,– |
| <b>Cortado</b>          | Kr 40,– |
| <b>Americano</b>                                                                                             | Kr 40,– |
| <b>Irish Coffee</b>     | Kr 98,– |
| <b>Bailey`s Coffee</b>  | Kr 98,– |
| <b>Calypso Coffee</b>   | Kr 98,– |





# BRENNEVIN

## SPIRITS

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>Vikingfjord</b>                 | Kr 99,–  |
| <b>Absolut</b>                     | Kr 89,–  |
| <b>Grey Goose</b>                  | Kr 98,–  |
| <b>Grappa</b>                      | Kr 98,–  |
| <b>Tequila Jose Cuervo</b>         | Kr 89,–  |
| <b>Calvados Pays d’auge 15 ans</b> | Kr 119,– |
| <b>Gin Bombay Sapphire</b>         | Kr 89,–  |
| <b>Aquavit Bergens</b>             | Kr 89,–  |
| <b>Arvesølvet Helt klar</b>        | Kr 89,–  |
| <b>Cachaca</b>                     | Kr 89,–  |
| <b>Japanske Sake karaffel</b>      | Kr 169,– |
| <b>Kinesisk Baijiu</b>             | Kr 89,–  |

# COGNAC

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| <b>Braastad XO</b>           | Kr 129,– |
| <b>Martell Cordon Bleu</b>   | Kr 179,– |
| <b>Hennesy XO</b>            | Kr 189,– |
| <b>Renault Carte Noire</b>   | Kr 129,– |
| <b>Meukow VS</b>             | Kr 109,– |
| <b>Otard VSOP</b>            | Kr 139,– |
| <b>Otard XO</b>              | Kr 179,– |
| <b>Laubade Armagnac 12yo</b> | Kr 129,– |

# LIKØR

## LIQUEURS

|                      |         |
|----------------------|---------|
| <b>Bailey’s</b>      | Kr 79,– |
| <b>Kahlua</b>        | Kr 79,– |
| <b>Cointreau</b>     | Kr 79,– |
| <b>Amaretto</b>      | Kr 79,– |
| <b>Jagermeister</b>  | Kr 89,– |
| <b>Fernet Branca</b> | Kr 89,– |
| <b>Campari</b>       | Kr 79,– |
| <b>Gammel Dansk</b>  | Kr 79,– |
| <b>Malibu</b>        | Kr 79,– |
| <b>Amarula</b>       | Kr 79,– |





# ***WHISKY***

## **WHISKY**

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| <b>Chivas Regal 12yo</b>  | Kr 129,- |
| <b>Chivas Regal 18yo</b>  | Kr 139,- |
| <b>Highland Park 12yo</b> | Kr 119,- |
| <b>Highland Park 18yo</b> | Kr 139,- |
| <b>Glenfiddich 15yo</b>   | Kr 119,- |
| <b>Glenfiddich 18yo</b>   | Kr 139,- |