



HVETE



MELK



EGG



CASHEW



PEANØTTER



SOYA



SULFITT



SKALLDYR



FISK



SELLERI



SENNEP



SESAMFRØ



BLØTDYR



LUPIN



3 RETTERS MENY

589,-KR PR.PERS

ANBEFALT VINPAKKER: 419,-KR PR.PERS (3 GLASS)

FORRETT:

DIM SUM MIX 点心拼盘 (4 STK)

KOKKENS UTVALG AV VÅRE MEST
POPULÆR DUMPLINGS.



HOVEDRETT:

KYLLING GONG BAO 红烧鸡块

DENNE BERØMTE KYLLINGRETTE OPPKALT ETTER DEN
KINESISKE GENERALEN GONG BAO, ER ET "MUST"
I ENHVER KINESISKRESTAURANT. MED EN HVITLØK OG
VÅRES SPESIAL SOYA SAUS OG CASHEW NØTTER.



DESSERT:

FRITERT BANANER 炸香蕉

EN KLASSISK DESSERT, SERVERES MED ISKREM.





FORRETTER SMAK MENY

329,- KR PR.PERS

499,- KR PR.PERS MED 2 DRIKKER*

DIM SUM MIX 点心拼盘 (6 STK)

KOKKENS UTVALG AV VÅRE MEST
POPULÆR HJEMMELAGDE DUMPLINGS.



BABY BACK RIBS 蜜汁小排

SPARERIBS I BARBECUE
SAUS & RISVINEDDIK.

VÅRRULLER 春卷(2 STK)

HJEMMELAGDE VÅRRULLER MED KYLLING,
SCAMPI, OST. SERVERES MED SØT CHILI DIP.



DRIKKEVARELISTE

FATØL

TSING DAO

KIRIN

SOAVE HVITVIN

CROSSINGS HVITVIN





6 RETTERS MENY FOR TO ELLER FLERE

MINIMUM 2 PERSONER : 819,-KR PR.PERS

ANBEFALT VINPAKKER: 549,-KR PR.PERS (4 GLASS)

FORRETT:

DIM SUM MIX 点心拼盘 (6 STK)

KOKKENS UTVALG AV VÅRE MEST
POPULÆR DUMPLINGS.



BABY BACK RIBS 蜜汁小排

SPARERIBS I BARBECUE
SAUS & RISVINEDDIK.

MELLOM RETT:

PEKING AND BRYST 酱烤鸭胸

MARINERT OG GRILLET ANDEBRYST,
SERVERES MED GRØNNSAKER,
PANNEKAKER OG HOISIN SAUS.



HOVEDRETTER:

SJØMAT CLAY POT 海鲜砂锅煲

KONGEREKER, KAMSKJELL OG PANGASIUS,
WOKET I SZE CHUAN PEPPER SAUS.



PEPPERBIFF - CANTONESE STYLE 铁板黑椒牛肉

TYNNE SKIVER AV BIFF INDREFILET I
PEPPERSAUS, OG GRØNNSAKER.



DESSERT:

SJOKOLADEFONDANT MED ISKREM 熔岩巧克力配冰淇淋

SJOKOLADEFONDANT MED ISKREM.



DIM SUM / FORRETTER

DAMPET

CHAR SIU BAO 叉烧包(2 STK)

109,- KR

KINESISK HVETEBOLLER MED GRILLET RIBBE.



REKER DUMPLING 虾仁蔬菜饺子(3 STK)

109,- KR

DAMPET DUMPLINGS FYLT MED REKER, SQUASH, EGG, SOPP, GULROT, VÅRLØK, INGEFÆR.



SJØMAT DUMPLING 海鲜饺子(3 STK)

109,- KR

DAMPET DUMPLINGS FYLT MED LAKS, REKER, SVINEKJØTT, ØSTERSAUS, FISKESAUS, INGEFÆR, VÅRLØK.



SVINEKJØTT DUMPLING 猪肉饺子(3 STK)

109,- KR

DAMPET DUMPLINGS FYLT MED SVINEKJØTT, KÅL, SELLERI, INGEFÆR, VÅRLØK, ØSTERSAUS OG SOYASAUS.



SIU MAI 烧卖(3 STK)

109,- KR

DAMPET DUMPLINGS FYLT MED SVINEKJØTT OG SOPP.



VEGETAR DUMPLING 素饺子(4 STK)

109,- KR

DAMPET DUMPLINGS FYLT MED KÅL, GULROT, SOPP, GRESSKAR, INGEFÆR, VÅRLØK, ØSTERSAUS.



DIM SUM MIX 点心拼盘(6 STK)

189,- KR

KOKKENS UTVALG AV VÅRE TRE MEST POPULÆR DUMPLINGS.



DIM SUM / FORRETTER

FRYTERT / GRILLET



VEGETAR VÅRRULLER 素春卷 (2 STK)

109,- KR

HJEMMELAGDE VÅRRULLER MED KÅL, RISNUDLER, GULROT, OST, INGEFÆR OG VÅRLØK.



VÅRRULLER 春卷(2 STK)

149,- KR

HJEMMELAGDE VÅRRULLER MED KYLLING, SCAMPI, OST. SERVERES MED SØT CHILI DIP.



BUTTERFLY SCAMPI 蝴蝶虾

149,- KR

TEMPURA KONGEREKER SERVERES MED SØT CHILI DIP.



DUCK GYOZA 炸鸭肉饺子(3 STK)

119,- KR

FRYTERT DUMPLINGER, FYLT MED ANDKJØTT OG VÅRLØK.



BABY BACK RIBS 蜜汁小排

149,- KR

BRASERT I ILDFAST FORM, BARBECUE SAUS & RISVINEDDIK.

KYLLING SATAY 沙爹鸡肉串

149,- KR

SERVERES MED PEANØTTER OG SATAY SAUS.



SUPPER



TOM YUM KUNG SUPPE 冬阴功汤

179,- KR

KLASSISK STERK OG SYRLIG THAI SUPPE MED KONGEREKER OG SITROGRESS.



SZECHUAN HOT & SOUR SOUP 四川酸辣汤

179,- KR

KLASSISK STERK OG SYRLIG KINESISK SUPPE MED ANDEKJØTT.



WONTON - SOUP 馄饨汤

179,- KR

WONTON - SUPPE MED SJØGRESS, VÅRLØK OG KINESISK EDDIK.



HOVEDRETTER

(ANBEFALING) PEKING AND 北京烤鸭 428,-KR
SMØR MED SIRUP, EDDIK OG MARINERT OVER NATTEN,
OG GRILLET ETTER.
SERVERES MED GRØNNSAKER,
PANNEKAKER OG HJEMMELAGET HOISIN SAUS.
*MÅ BESTILLES TO DAGER FØR



(ANBEFALING) PEKING AND BRYST 酱烤鸭胸 379,- KR
MARINERT OG GRILLET ANDBRYST
SERVERES MED GRØNNSAKER, PANNEKAKER OG
HJEMMELAGET HOISIN SAUS.



 **SJØMAT CLAY POT 海鲜砂锅** 349,- KR
KONGEREKER, PANGASIUS, KAMSKJELL,
WOK MED SZE CHUAN SAUS.



SOYA ´S SJØMATTALLERKEN 海鲜拼盘 449,- KR
1/2 HUMMER, PANGASIUS OG KAMSKJELL
I HJEMMELAGET ASIATISK HUMMERSAUS.



 **SZE CHUAN FISK /
SZE CHUAN BIFF** 349,- KR /
349,- KR
水煮鱼 / 水煮牛肉

TRADISJONELL OG BERØMTE
RETTTEN MED EN SMAK AV SZE CHUAN.
RETTEN SERVERES MED GRØNNESAKER OG
TYNNE SKIVER AV PANGASIUS / BIFF PÅ
TOPPEN AV RETTET SAMMEN MED TØRKET CHILI,
SZE CHUAN PEPPER, HVITLØK OG KORIANDER.



 **(Huset spesial) PANG PANG BIFF 干炸辣牛柳** 339,- KR
FRITERT BIFFSTRIMLER I EN SØTLIG
CHILISAUS - EN SPESIALITET FRA SOYA KJØKKENET.



PEPPERBIFF - CANTONESE STYLE 359,- KR
铁板黑椒牛肉
TYNNE SKIVER AV BIFF MED PEPPERSAUS,
OG GRØNNSAKER.





(ANBEFALING) **KYLLING GONG BAO 红烧鸡块**

298,- KR

DENNE BERØMTE KYLLINGRETTE OPPKALT ETTER DEN KINESISKE GENERALEN GONG BAO, ER ET "MUST" I ENHVER KINESISK RESTAURANT. MED EN HVITLØK OG VÅRES SPESIAL SOYA SAUS OG CASHEWNØTTER.



KO KO KYLLING 酸辣鸡块

298,- KR

SPRØSTEK KYLLINGSLÅR FILET (BEINFRI) WOK MED GRØNNSAKE OG STERK SURLIG SAUSE.



SVINEKJØTT / KYLLING I SURSØT 咕老肉 / 咕老鸡

298,- KR

FRITERT SVINEKJØTT / KYLLINGFILET MED SUR-SØT SAUS, SERVERES MED FRISK GRØNNSAKE OG FRUKT.



JIN JIANG POT 锦江煲

349,- KR

SESONGENS GRØNNSAKER, KYLLING, OKSEKJØTT OG REKER, SMAKSATT MED SVART BØNNESAUS.



SJØMAT NUDELSUPPE 海鲜汤面

299,- KR

SJØMAT NUDELSUPPE MED REKER, KAMSKJELL OG GRØNNSAKER.



WOK UDON NUDLER 鸡肉炒乌冬面

279,- KR

JAPANSKE UDON NUDLER WOK MED KYLLING, PAK CHOI, RØDLØK, BØNNESPIRER, VÅRLØK, SOYASAUS OG RISVIN.



KINESISK BRAISED PORK RIS 中式卤肉盖浇饭

298,- KR

BRAISED PORK RIS ER ET TRADISJONELT KINESISK RETT. RETTER ER EN AV DE MEST KJENT MED GODE SMAK OG PASSE PERFEKT MED RIS.



STEKT RIS MED KYLLING 鸡肉炒饭

259,- KR

STEKT RIS MED KYLLING, EGG OG GRØNNSKAER.



VEGETAR STEKT RIS 素炒饭

189,- KR

STEKT RIS MED GRØNNSAKER.





AUBERGINE CLAY POT 茄子煲

249,- KR

EN VEGETARRETT MED AUBERGINE, LØK, PAPRIKA, HVITLØK OG EN LITT TYKK SAUS.



PANNESTEKT BROKKOLI 蒜蓉西兰花

189,- KR

PANNESTEKT BROKKOLI MED HVITLØKT OG VEGETARIANSK SAUS.



BUDDHA HOT POT 油豆腐煲

249,- KR

FRITERT TOFU MED GRØNNSAKER I SZE CHUAN SAUS.



VEGETAR WOK UDON NUDLER 素炒乌冬

249,- KR

JAPANSKE UDON NUDLER WOK MED PAK CHOI, RØD LØK, BØNNESPIRER, VÅRLØK, SOYASOUS OG RISVIN.



MAPO TOFU 素麻婆豆腐

249,- KR

EN MYK TUFO RETTER MED GRØNNSAKER I SZE CHUAN PEPPER SAUCE.

DESSERT

SJOKOLADEFONDANT 熔岩巧克力

179,- KR

HJEMMLAGET SJOKOLADEFONDANT MED ISKREM OG FRUKT.



DAGENS KAKE MED ISKREM 当日蛋糕配冰淇淋

169,-KR

DAGENS KAKE MED ISKREM. SPØRRE EN AV VÅRE SERVITØR.



FRITERT BANANER 炸香蕉

169,- KR

EN KLASSISK DESSERT, SERVERES MED ISKREM.



MANGO SAGO 芒果西米露

179,- KR

EN MAGISK KOMBINASJON AV FERSK MANGOSAUS OG TAPIOCA-PERLER. DEN SMAKFULLE DESSERT MED EN LAV KALORI OG SUNN DESSERT.



BRUS

COCA COLA / COLA ZERO / FANTA / SPRITE	63,-KR
EPLÉ MOST / ISTE	63,-KR
KULLSYREVANN	63,-KR
REDBULL	75,-KR

ØL

FAT ØL	118,-KR
ERDINGER WEISS BIER	158,-KR
ERDINGER ALKOHOLFRI	118,-KR
INGEFÆR ØL ALKOHOLFRI	118,-KR
TSING TAO	118,-KR
KIRIN	118,-KR
CORONA	118,-KR
BULMERS	158,-KR
NØGNE Ø, BLONDE ALE	168,-KR
NØGNE ASIAN PALE ALE	168,-KR
NØGNE Ø, 4885 BLANC	168,-KR
BREWDOG PUNK IPA	168,-KR

RØDVIN

PINOT NOIR - BOUCHARD ÂINÉ & FILS	149,-KR / 675,-KR
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE	159,-KR / 735,-KR
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO	179,-KR / 845,-KR
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE	798,-KR
DOMAINE DE LA JANASSE, COTES DU RHONE	809,-KR
FENOCCHIO BARBERA D'ALBA SUPERIORE	815,-KR
BRUNELLI BRUNELLO DI MONTALCINO	849,-KR
CHATEAUNEUF DU PAPE	845,-KR
MASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA	958,-KR

HVITVIN

SOAVE CLASSICO	129,-KR / 575,-KR
THE CROSSINGS SAUVIGNON BLAN	129,-KR / 575,-KR
PETIT CHABLIS	169,-KR / 795,-KR
SANCERRE	169,-KR / 795,-KR
RHEIN RIESLING, STADT MAINZ	159,-KR / 735,-KR
REICHSRAT VON BUHL RIESLING TROCKEN	825,-KR
VILLA WOLF RIESLING	825,-KR
CHABLIS	865,-KR
CLOUDY BAY, SAVIGNON BLANC	865,-KR

ROSEVIN

ROSE PINOT NOIR	159,-KR / 735,-KR
-----------------	-------------------

COCKTAIL

ESPRESSO MARTINI	179,-KR
KAHLUA, VANILLA VODKA AND SHOT OF ESPRESSO.	
LYCHEE MARTINI	179,-KR
VODKA, KWAI FEH LYCHEE LIQUEUR, LIME JUICE.	
FRENCH 69	179,-KR
VODKA, RASPBERRY LIQUEUR, LEMON JUICE, PROSECCO.	
ELDERFLOWER BELLINI	179,-KR
VELDERFLOWER LIQUEUR, APPLE JUICE, LIME JUICE, PROSECCO.	
GIN TONIC	179,-KR
GIN, TONIC WATER, LIME.	
CUBA LIBRE	179,-KR
ROM, COCA COLA, LIME.	
APEROL SPRITZ	179,-KR
APEROL, PROSECCO, SODA, APPELSIN SKIVE.	
MANGO MOJITO	89,-KR / 189,-KR
SILVER RUM, FRESH MINT, MANGO AND LIME.	

MUSSERENDE & CHAMPAGNE

PROSECCO	159,-KR / 735,-KR
DEUTZ BRUT CLASSIC	999,-KR
MOET & CHANDON BRUT	998,-KR
MOET & CHANDON ROSE	1088,-KR
BOLLINGER SPEC CUVÉE BRUT	998,-KR
DEUTZ BLANC DE BLANCS 08	1598,-KR
CUVÉE WILLIAM DEUTZ	2280,-KR

LIKØR

BAILEY'S	99,-KR
KAHLUA	99,-KR
COINTREAU	99,-KR
AMARETTO	99,-KR
JAGERMEISTER	99,-KR
FERNET BRANCA	99,-KR
GAMMEL DANSK	99,-KR

WHISKY

CHIVAS REGAL 12YO	159,-KR
CHIVAS REGAL 18YO	179,-KR
HIGHLAND PARK 12YO	159,-KR
HIGHLAND PARK 18YO	179,-KR
GLENFIDDICH 15YO	169,-KR
GLENFIDDICH 18YO	189,-KR

BRENNEVIN

VIKINGFJORD	109,-KR
ABSOLUT	99,-KR
GREY GOOSE	109,-KR
GRAPPA	109,-KR
TEQUILA	99,-KR
CALVADOS PAYS D' AUGE 15	129,-KR
GIN BOMBAY SAPPHIRE	99,-KR
AQUAVIT BERGENS	99,-KR
JAPANSKE SAKE KARAFFEL	179,-KR
KINESISK BAIJIU	109,-KR
GOLD STRIK	109,-KR
HENDRICH'S GIN	119,-KR
KWEICHOW MOUTAI FLASKE	5300,-KR

COGNAC

BRAASTAD XO	159,-KR
MARTELL CORDON BLEU	199,-KR
HENNESSY XO	239,-KR
OTARD VSOP	149,-KR
OTARD XO	289,-KR
LAUBADE ARMAGNAC	139,-KR

DESSERTVIN

RIGHETTI RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	159,-KR / 735,-KR
FIIN GAMMEL PORTVIIN	148,-KR / 695,-KR

KAFFE

KAFFE / TE	53,-KR
ESPRESSO	53,-KR
CAFFE LATTE	64,-KR
CAFFE MOCCA	64,-KR
CAPPUCCINO	64,-KR
CORTADO	56,-KR
AMERICANO	56,-KR