



HVETE



MELK



EGG



CASHEW



PEANØTTER



SOYA



SULFITT



SKALLDYR



FISK



SELLERI



SENNEPE



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

429,- KR PR.PERS

599,- 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

PROCCECO





6 RETTERS MENY FOR TO ELLER FLERE

MINIMUM 2 PERSONER : 819,-KR PR.PERS

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

FORRETTER:

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 LION'S HEAD (MEATBALL) 海鲜狮子头

SAFTIGE SVINEKJØTTBOLLER I SMAKFULL BULJONG
MED BOK CHOY, BLEKKSPRUT, REKER, KRABBEPINNER, BLÅSKJELL
OG KOKKENS DAGLIGE HUSLAGDE SYLTEDE GRØNNSAKER.



PEPPERBIFF - CANTONESE STYLE 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)

149,- 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(3 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.

SUPPER



TOM YUM KUNG SUPPE 冬阴功汤

179,- KR

KLASSISK STERK OG SYRLIG THAI SUPPE MED
KONGEREKER OG SITRONGRESS.



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

PEKING AND 北京烤鸭

SMØR MED SIRUP, EDDIK OG MARINERT OVER NATTEN,
OG GRILLET ETTER. SERVERES MED GRØNNSAKER,
PANNEKAKER OG HJEMMELAGET HOISIN SAUS.
*MÅ BESTILLES TO DAGER FØR

488,-KR
PR.PERS
MINIMUM
2 PERSONER



PEKING AND BRYST 酱烤鸭胸

MARINERT OG GRILLET ANDBRYST
SERVERES MED GRØNNSAKER, PANNEKAKER OG
HJEMMELAGET HOISIN SAUS.

428,- KR



SOYA 'S SJØMATTALLERKEN 海鲜拼盘

1/2 HUMMER, PANGASIUS OG REKER
I HJEMMELAGET ASIATISK HUMMERSAUS.

449,- KR



SZE CHUAN FISK / SZE CHUAN BIFF 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.

349,- KR /
369,- KR



FRAGRANT SPICY BEEF 香辣牛肉

STERKT KRYDRET WOKSTEKT BIFF MED GRØNNSAKER
I EN KRAFTIG, AROMATISK SAUS I SICHUANSK-STIL.

369,- KR

PEPPERBIFF - CANTONESE STYLE

黑椒牛肉

TYNNE SKIVER AV BIFF MED PEPPERSAUS, OG GRØNNSAKER.

369,- KR



SPICY BBQ SVINEKJØTT 麻辣叉烧

CHAR SIU GRILLET SVINEKJØTT, SERVERT
MED AGURK OG LØK, TOPPET MED SPESIELL KRYDRET SAUS

349,- KR



LION' S HEAD (MEATBALL) 狮子头

SAFTIGE SVINEKJØTTBOLLER I SMAKFULL BULJONG
MED BOK CHOY OG KOKKENS DAGLIGE
HUSLAGDE SYLTEDE GRØNNSAKER.

329,- KR



KYLLING GONG BAO 红烧鸡块

298,- KR

DENNE BERØMTE KYLLINGRETTE OPPKALT ETTER DEN KINESISKE GENERALEN GONG BAO, 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.



BBQ PORK NOODLES 叉烧面

279,- KR

CHAR SIU-SVINEKJØTT OG BOK CHOY OVER SPENSTIGE NUDLER I EN LETT OG SMAKFULL BULJONG.



SJØMAT NUDELSUPPE 海鲜汤面

299,- KR

SJØMATNUDELSUPPE MED BLEKKSPRUT, REKER, KRABBEPINNER, BLÅSKJELL OG GRØNNSAKER I EN LETT OG SMAKFULL BULJONG.



WOK UDON NUDLER 鸡肉炒乌冬面

279,- KR

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



STIR-FRIED RICE NOODLES WITH BEEF 牛肉炒河粉

279,- KR

WOKSTEKT BIFF MED RISNUDLER, GRØNNSAKER OG EGG I EN SMAKFULL SAUS MED KLASSISK WOK-AROMA.



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.





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 HVITLØK 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, SOYASAU OG RISVIN.



MAPO TOFU 素麻婆豆腐

249,- KR

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



MIXED STIR-FRIED VEGETABLES 炒杂菜

249,- KR

ET UTVALG AV SESONGENS GRØNNSAKER - GULRØTTER, SQUASH, SOPP, KÅL, LØK OG MINIMAI, WOKSTEKT FOR EN SPRØ OG SMAKFULL AVSLUTNING.



DESSERT

SJOKOLADEFONDANT 熔岩巧克力

179,- KR

HJEMMLAGET SJOKOLADEFONDANT MED ISKREM OG FRUKT.



DAGENS KAKE MED ISKREM

179,- KR

当日蛋糕配冰淇淋

HJEMMELAGET 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

169,- 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 0.3L	63,-KR
APPELSIN JUICE / APPLE JUICE / ICE TEA 0.3L	63,-KR
SPARKLING WATER 0.3L	63,-KR

ØL

TAP BEER 0.4L	118,-KR
TSING TAO 0.33L	118,-KR
KIRIN 0.33L	118,-KR
CORONA 0.33L	118,-KR
NØGNE Ø ASIAN PALE ALE 0.33L	158,-KR
BREWDOG PUNK IPA 0.33L	158,-KR
ERDINGER WEISSBIER 0.5L	168,-KR
BULMERS ORIGINAL 0.5L	168,-KR
BULMERS RED 0.5L	168,-KR
LONDON PRIDE 0.5L	168,-KR
ERDINGER ALCOHOL-FREE 0.5L	118,-KR
GINGER BEER ALCOHOL-FREE 0.3L	118,-KR

RØDVIN

HOUSE RED WINE (PINOT NOIR)	139,-KR / 675,-KR
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE	159,-KR / 735,-KR
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO	189,-KR / 945,-KR
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE	845,-KR
MASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA	1155,-KR
BRUNELLI BRUNELLO DI MONTALCINO	1155,-KR
CHATEAUNEUF DU PAPE	1245,-KR

HVITVIN

HOUSE WHITE WINE (SOAVE CLASSICO)	139,-KR / 675,-KR
RHEIN RIESLING STADT MAINZ	149,-KR / 725,-KR
PETIT CHABLIS	169,-KR / 795,-KR
SANCERRE	179,-KR / 875,-KR
CLOUDY BAY SAVIGNON BLANC	945,-KR

ROSEVIN

ROSE PINOT NOIR	139,-KR / 675,-KR
-----------------	-------------------

MUSSERENDE & CHAMPAGNE

PROSECCO	149,-KR / 675,-KR
MOET & CHANDON BRUT	1155,-KR
MOET & CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ	1245,-KR

LIKØR

BAILEYS	99,-KR
JAGERMEISTER	99,-KR
FERNET BRANCA	99,-KR
GAMMEL DANSK	99,-KR

WHISKY

JAMESON	109,-KR
LAPHROAIG 10YO	159,-KR
CHIVAS REGAL 12YO	159,-KR
CHIVAS REGAL 18YO	199,-KR
GLENFIDDICH 12YO	159,-KR
GLENFIDDICH 15YO	199,-KR
GLENFIDDICH 18YO	220,-KR
HIGHLAND PARK 12YO	159,-KR
HIGHLAND PARK 18YO	240,-KR

BRENNEVIN

ERISTOFF VODKA	99,-KR
TEQUILA	99,-KR
AQUAVIT BERGENS	109,-KR
GREY GOOSE	129,-KR
JAPANSKE SAKE KARAFFEL	209,-KR

COGNAC

BRAASTAD XO	159,-KR
MARTELL CORDON BLEU	199,-KR
HENNESSY VS	159,-KR
HENNESSY XO	289,-KR

LONG DRINKS

BOMBAY GIN TONIC	159,-KR
PINK GIN RUSSCHIAN	179,-KR
HENDRICKS GIN TONIC	189,-KR
RUM COLA	159,-KR
VODKA COLA	159,-KR

COCKTAIL

BLUSHING BRIDE	189,-KR
GIN, STRAWBERRY, LEMON, PROSECCO	
AMARETTO SOUR	189,-KR
AMARETTO LIQUOR, LEMON JUICE	
LYCHEE MARTINI	189,-KR
VODKA, LYCHEE LIQUEUR, LIME JUICE, LYCHEE	
ELDERFLOWER BELLINI	189,-KR
ELDERFLOWER LIQUEUR, LIME JUICE, PROSECCO	
FRENCH 69	189,-KR
VODKA, RASPBERRY LIQUEUR, LEMON JUICE, PROSECCO	
APEROL SPRITZ	189,-KR
APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE	
MANGO MOJITO	189,-KR
RUM, FRESH MINT, LIME, MANGO, SODA	
LONG ISLAND ICE TEA	189,-KR
VODKA, RUM, GIN, TEQUILA, ORANGE LIQUOR, LEMON, COLA	
ESPRESSO MARTINI	189,-KR
KAHLUA, VODKA, ESPRESSO, VANILLA	
BAILEYS COFFEE	159,-KR
BAILEYS, COFFEE	
IRISH COFFEE	169,-KR
WHISKEY, COFFEE, BROWN SUGAR, CREAM	

KAFFE

COFFEE / TEA	53,-KR
ESPRESSO	53,-KR
COFFEE LATTE	64,-KR
COFFEE MOCCA	64,-KR
CAPPUCCINO	64,-KR
AMERICANO	64,-KR



JULEMENY

669,-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 HJEMMELAGDE DUMPLINGS.

*HVIS DU ER VEGETARIANER OG ØNSKER NOE ANNET,
KAN DU BYTTE UT



HOVEDRETT:

PEKING AND BRYST 酱烤鸭胸

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

*HVIS DU ER VEGETARIANER OG ØNSKER NOE ANNET,
KAN DU BYTTE UT



DESSERT:

SJOKOLADEFONDANT MED ISKREM 熔岩巧克力配冰淇淋

SJOKOLADEFONDANT MED ISKREM.





JULEMENY

669,-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 HJEMMELAGDE DUMPLINGS.

*HVIS DU ER VEGETARIANER OG ØNSKER NOE ANNET,
KAN DU BYTTE UT



HOVEDRETT:

PINNEKJØTT 挪威圣诞羊排

VESTLANDSK PINNEKJØTT SERVERT
MED TRADISJONELT TILBEHØR

*HVIS DU ER VEGETARIANER OG ØNSKER NOE ANNET,
KAN DU BYTTE UT

DESSERT:

SJOKOLADEFONDANT MED ISKREM 熔岩巧克力配冰淇淋

SJOKOLADEFONDANT MED ISKREM.

