

# DUMPLINGS

## LØYROM

Løyrom, gressløksrømme, tørket eplecidereddik  
4 stk. Fritert. *hg, me, f*

295,-

## GRØNNKÅL & KOKOS

Grønncål, karamellisert kokos i rispapir  
Fritert.

145,-

## SHIITAKE

Kremet shiitake, sjampinjong, soppsoya  
Fritert. *hg, so, me, bl*

145,-

## SJØKREPSHALE

Sjøkreps i sprø mochi med chili szechuan olje  
1stk. Fritert. *f, me, se, sk*

245,-

## PEPPER CRAB

Kongekrabbe, Singapore-peppersaus, Kyllingskinn  
Dampet. *hg, sk, me, sl, bl, so*

165,-

## KLIPPFISK & LØPSTIKKE

Klippfisk, szechuanpepper & urter  
Pannestekt. *hg, f, sl, me*

155,-

## SZechUANPEPPER SVIN

Szechuan, chili og stangselleri  
Dampet. *hg, se, hg, so, bl, sl*

145,-

## XIAOLONGBAO

Crispi chilisvin med okse & kyllingkraft  
Dampet. *hg, sl, sk, bl, se, so*

155,-

## BEEFY SHIITAKE & GULROT

Storfe, Shiitake, Gulrot  
Dampet. *hg, sl, me, bl, so*

155,-

## SHENGJIAN BAO MED SVIN

Juicy svinekjøtt, fivespice  
Pannestekt. *hg, se, bl*

145,-

# SIDERETTER

## YOU TIAO

Kinesiske brødpinner med ost,  
hvitløksdressing & szechuanchiliolje  
*hg, e, me*

95,-

## AGURKSALAT

Grønnolje, fiskesaus, lime & chilicrunch  
*se, f*

65,-

## SITRUSSALAT

Blodappelsin, fiskesaus & chili  
*f*

75,-

## GRØNNKÅL OG MISO

Dampet og fritert grønncål med lys miso  
*hg, so*

55,-

## AUBERGINE

Skivet, bakt, fritert & marinert  
*hg, bl, so*

65,-

## REDDIKKAKE MED XO-SAUS

Reddik fra Hasle, fritert & vendt i XO  
*hg, sk, bl, so*

75,-

## PIGGSVINSOPP

Marinert i soppsoya med ajoblanco  
*hg, so, ma, sl*

85,-

## SURKÅL

Yuzumarinert surkål med chiliolje  
*se*

45,-

## KIMCHI

Fermentert kål, vårløk & daikon med chili  
*hg, f, so*

45,-

# DESSERT

## MANGO- & YUZUDUMPLING

Mango- & yuzucurd, vaniljekrem, karamelldip  
4stk. *e, me, hg*

145,-

## OSTEDUMPLING MED IBERICO

Smeltet Talleggio, umeshu, ibericoskinke  
4stk. *hg, me*

175,-



# ØL

## Isbjørn pilsner

0,5l på tapp. *Hg*

115,-

## Isbjørn pilsner

0,25l på tapp. *Hg*

60,-

## Cass FRESH

0,33l på flaske. *Hg*

130,-

# VIN PÅ TAPP

*Flere viner på glass på andre siden!*

## Viognier, Craven Wines

Hvit. Sør-Afrika, Stellenbosch. *Viognier*

125,-

## Le Ronsay, Jean-Paul Brun

Rød. Frankrike, Beaujolais. *Gamay*

125,-

## Wilder Satz, Brand

Ufiltrert, skallkontakt. Tyskland, Pfalz. *Masseforskjellig*

130,-

*Alle kan inneholde sulfitter.*

## Allergener:

Hvetegluten: hg. Skalldyr: sk.  
Egg: e. Soya: so. Fisk: f. Bløtdyr: bl.  
Peanøtter: pn. Hasselnøtter: hn. Melk: me.  
Mandel: ma Spor av nøtter: spn. Selleri: sl.  
Sennep: sep. Sesam: se. So<sup>2</sup>: So<sup>2</sup>. Lupin: lu