

SNACKS

Serveres hele åpningstiden

GORDAL OLIVEN

REKECHIPS & NAHM JIM (SK,SO,F)

CHIPS & DIP (E,SE)

NØTTER (CA,MC)

Karamelliserte & saltede makademia- og cashewnøtter

SMÅRETTER

Serveres innenfor kjøkkenets åpningstid

ØSTERS (2STK) Boudeuse N°5 David Hervé (BL,F,E)

Velg mellom naturelle eller med ponzu salsa

SAKE FLAMBERT EDAMAME (M,SO)

CRISPY GVOZA (3STK) (H,SO,C)

Velg mellom gulrot & ingefær eller kylling & sesam

SPEKESKINKE (SOGR) (X)

DAGENS OST (SOGR) (M)

KROKETTER (3STK) (E,M,H)

Velg mellom ost & spekeskinke eller ost & chorizo

THAI ROTI BIFF TARTAR (C, E, SO, F, H)

Vrefilet, rotibrot, asiatisk cæsardressing

SUSHI BAR

Serveres innenfor kjøkkenets åpningstid

SALMON NIGIRI (2STK) (C,ESO)

Husets grønne yuzu kosho

SPICY KINGFISH GUNKAN (2STK) (C,ESK,SO)

Kingfish, thai-salsa, vårløk

✓ VIRTUOS VEGAN MAKI (C,SO)

Søt og spicy soya, shiso, avokado

SHISO PRETTY ROLL MAKI (C,ESO)

Laks, shiso, jalapenosaus

CRISPY GINGER SALMON MAKI (C,ESO)

Sitrusmarinert laks, avokado, crispy ingefær

ITALIAN TRUFFLE MAKI (C,E,SE,SO)

Vrefilet tataki, trøffel-yuzu, sort oliven

🔥 SPICY TEMPURA MAKI (C,FH,SO)

Tempuramaki, spicy kingfish tartar, aspargesbønner

ØSTERS & BOBLER

2 ØSTERS & 1 GLASS BOBLER 198

Boudeuse N°5 David Hervé

Velg mellom Naturelle eller med ponzu salsa

COCKTAILS

POPTAIL MOJITO: Refreshing, sour and cooling 178

Mojito ispinne, Havana Club Añejo 3, mynte og lime

TOKYO PASSION: Exotic, sour and sweet 168

Beefeater 24 gin, pasjonsfrukt og mynte (E)

RED STRAWBERRY DRAGON: Spicy, sweet and pink 168

Havana Club Añejo, Peach liqueur, thai chilli (E)

THAI-TINI TWIST: EXOTIC, COMPLEX, FRESH 178

Beefeater, Basil, Coconut

POP IN TWIST TO THE CLASSICS

YUZU WHISKEY SOUR: Sour, smokey and strong 178

Akashi, yuzu, limejuice (E)

HOUSE OLD FASHIONED: Strong & smooth, a bit spicy 192

Nikka from The Barrel

AMARETTO SIDECAR: Citrusy and fresh 168

Amaretto, Cointreau, Orange

POP IN MULE: Refreshing moscow mule 168

Beefeater, Lemonade, Ginger Beer

GIN & TONIC

ASIA GT PINK POPSICLE 185

Beefeater gin, Fever tree, rosa ispinne

BEEFEATER 178

Indian tonic, sitron

MONKEY 47 186

Yuzu tonic, einebær

NINE SISTERS GRAPEFRUIT GIN 188

Indian tonic, grapefrukt

HENDRICKS GIN 190

Cucumber tonic, agurk

KI NO BI 188

Indian tonic, grapefrukt

GLASSVINER

BOBLER

Cava Dignitat Spania Økologisk

Cremant du Jura Brut

Domaine Rolet, Jura, Frankrike

Champagne Henry-Gouet Brut

Poilvert-Jacques, Frankrike

HVITVIN

Saint-Lannes Signature 2022

Cote de Casgogne, Frankrike

Sauvignon Blanc 2022

Franck et Sylvain Dodon, Vin De France, Frankrike

Barebones Colombar 2020

Blacksmith Wines, Coastal Region, Sør Afrika

Bourgogne Chardonnay 2021

Levert Frères, Burgund, Frankrike

Chablis Cuvée La Serine 2019

La Chablisienne, Chablis, Frankrike

Santa Barbara County Chardonnay 2021

Sandhi USA

Bernkastel Graben Rietsing GG 2020

Selbach-Oster, Mosel, Tyskland

ROSEVIN

Rigoulaine Rose 2021

Domaine La Rigoulaine, Provence, Frankrike Økologisk

12 cl.

fl.

135

750

155

925

165

975

14 cl.

fl.

140

730

148

745

168

890

168

890

175

898

205

1050

205

1050

148

750

65

75

85

65

118

95

98

78

68

120

165

78

98

145

185

188

195

218

14 cl.

fl.

150

780

160

822

155

815

170

898

175

910

205

1050

210

1070

VINFLIGHT!

Har du lyst til å lære mer om vin eller teste flere ulike på en gang? Vi har ulike vinflights som byttes jevnlig. Hør med din servitør!

BLINDSMAKING?

Våre vinflights kan du få servert «blindt». Hør med din servitør!

Allergener: Vi produserer alt på huset, derfor kan våre retter inneholde spor av alle allergener. B Bygg BL Bløtdyr C Sesam CA Cashew E Egg F Fisk H Hvete HA Havre L Lupin M Melk MA Mandler P Peanøtter S Selleri SE Sennep SK Skalldyr SO Soya V Valnøtt MC Makademianøtt

ALKOHOLFRITT

MOCKTAILS Alkoholfrie cocktails

PASSION PUNCH: Exotic, sour and sweet

Aprikos, pasjonsfrukt, sitrongress og kardemomme

108

MANGOLICIOUS: Sweet, sparkling and tasty

Mango, lime og Sprite

108

VIRGIN POPTAIL MOJITO: Refreshing, sour and cooling

Rumish, Mojito ispinne og mynte

128

ESPRESSO VIRGIN MARTINI: Sweet, bitter and delicious

Rumish, espresso, vanilla sugar

128

GINISH & TONIC: Classic and refreshing!

Ginish, Indian tonic, grapefruit

128

VIN

ALT. økologisk musserende vin

345

MINERALVANN

Pepsi, Pepsi Max, Solo flaske 0,33

gl.

fl.

Asias Lemonade

58

Purezza Sparkling 0,75

58

Ringi Gravenstein eple

65

Ringi Eplefryd 0,75

198

Villbrygg FLVT Hylleblomst og Koriander 0,33

298

Luscombe Hot Ginger Beer 0,32 Økologisk

95

Luscombe Passionate Ginger Beer 0,32 Økologisk

85

ØL & cider

Kirin fatøl 0,25/0,5 Japan (b)

85/160

Ringnes fatøl 0,25/0,5 Norge (b)

76/135

Frydenlund Juicy IPA fatøl 0,4 Norge (b)

138

Brooklyn Lager fatøl 0,5 USA (b)

140

CrowMoor fat Cider 0,3 Finland

125

Galipette Cider 0,33 Frankrike

125

Nøgne Ø Asian Pale Ale fl 0,33 Norge (b,h)

135

Asahi Super Dry fl 0,33 Japan (b)

138

Oslo Brewing, Oslo Lager fl 0,33 Norge (glutenfri)

140

Ginger Ninja, 7 fjell fl 0,33 Norge

130

Ginger Ninja chilli, 7 fjell fl 0,33 Norge

130

Munkholm fl 0,33 Norge (b) (alkoholfri)

80

Nøgne Ø Himla Humla IPA fl 0,33 Norge (b) (alkoholfri)

80

