

## SHARING MENU FOR 2-4 PERSONER

## VEGETAR SHARING MENU FOR 2-4 PERSONER



Aperitif anbefaling: Champagne Léonce gl. 189,-

### Peking duck

Serveres med pannekaker, grønnsaks tilbehør og husets hoisinsaus

### Vegetar Peking duck

Sprøstekt østerssopp serveres med pannekaker, grønnsaks tilbehør og husets hoisinsaus

Vin anbefaling: Barbera d'Asti gl. 155,-

### Dim sum sharing

Har Gow – Scampi med Bambusskudd

Friterte wonton med biff, løk og karri

Siu Mai - svinekjøtt toppet med sesamolje

Friterte ravioli fylt med scampi og bambusskudd

Pink moneybag fylt med tørket tofu, peanøtter, gojiberry og shiitake

Xiao Long Bao – Suppe dumpling med svinekjøtt og kinakål

Fritert ravioli fylt med biff

### Dim sum sharing

Dampet rispasta dumplings fylt med spinat og gulrot

Sprøstekte vårruller fylt med grønnsaker i karri

Pannestekte dumplings fylt med grønnsaker

Dampet rispasta dumplings fylt med dried tofu, shiitake sopp, peanøtter og gojibær

Fritert tofu med svartbønnesaus

Kinakål toppet med svartbønnesaus

Dampet hveteboller med pandan smak

Vin anbefaling: Dim Sum Riesling Feinherb gl. 140,-

Panna cotta og innbakt banan med is og sorbet

Innbakt banan med assoterte is og sorbet

Vin anbefaling: Plumme Sake Umeshu gl. 148,-

590,- per person

590,- per person



Vin anbefaling: (for mer info og andre type vin se hoved vinkartet)

**Hvit:** Macon - Villages La Roche – Nancelle (Fransk) 898,-

Vom Rotliegenden Riesling Trocken 2022 – Wittmann (Tysk) 798,-

Wolfshöhle GG Grand Cru 2018 – Ratzenberger (Tysk) 1095,-

Lodi Chardonnay – Western Cellars (California) 798,-

**Rødt:** Macon Rogue – Nancelle (Fransk - Burgund) 898,-

Ripasso Classico – Accordini (Italiensk) 788,-

Brunello di Montalcino 2019 – Col d'Orcia (Italiensk) 1095,-



Gluten



Hvete fra soyasaus



Soya



Sesamolje

Østerssaus



Bløtdyr



Skalldyr



Fisk