

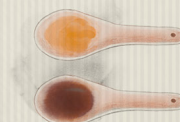
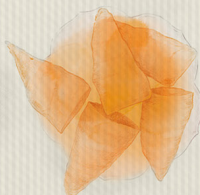
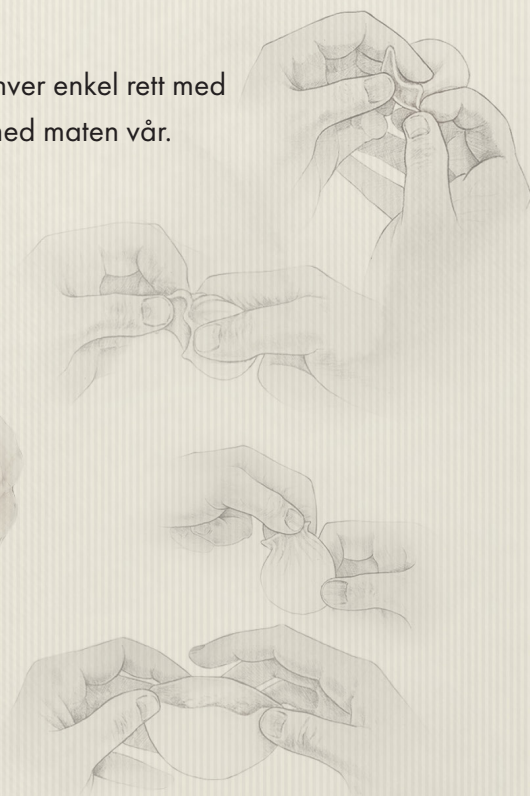
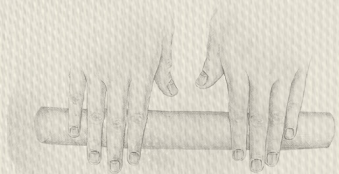
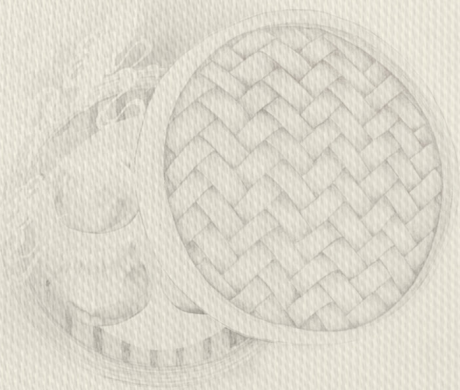
點心

Since 2003

Dim sum (uttales 點 - Dim 心 - sam på kantonesiske) er deilige småretter servert i bambuskurver eller tallerkener sammen med et kinesisk måltid kalt yum cha, som betyr å drikke te.

Rettene stammer fra det kantonesiske kjøkkenet, og det sies at de ble servert langs Silkeveien. Her lå det små tehus hvor reisende kunne hvile, drikke te og nyte et godt måltid. Dermed ble de to begrepene tett sammenknyttet, og det er de fortsatt idag.

Dim sum, 點心, betyr å berøre hjertet. Vi lager hver enkel rett med kjærlighet, og håper vi berører hjertet ditt med maten vår.



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

Middag til en person anbefaler vi 3-4 retter Dim Sum.

FAVORITT 1



蝦餃 Ha gow

139,-

Dampet rispasta dumplings
fylt med scampi og bambusskudd

*Steamed dumplings with scampi
and bamboo shoots*



VEGETAR 1B



菠菜餃 Bo choi gow

139,-

Dampet rispasta dumplings fylt
med spinat og gulrot

*Steamed dumplings with
spinach and carrot*



FAVORITT 2



燒賣 Siu mai

139,-

Dampet svinekjøtt dumplings
med sesamolje aroma

*Steamed pork dumplings
with sesame oil aroma*



4



牛肉球 Ngau yuk kau

139,-

Dampet oksekjøttboller
med kinakål

*Steamed beef balls with
Chinese cabbage*



FAVORITT 6



春卷 Chun kuun

98,-

Sprøstekte vårruller fylt med svinekjøtt,
shiitake, bambusskudd med mer

*Fried spring rolls filled with pork,
shiitake and bamboo shoots*



VEGETAR 6A



齋春卷 Jai kuun

98,-

Sprøstekte vegetar-vårruller fylt med
grønnsaker i karri

*Fried vegetarian spring rolls filled with
vegetables in curry flavour, shiitake and bamboo shoots*



7



蘿白糕 Lo bat kou 139,-

Reddik pudding med svinekjøtt og tørkede reker.

Radish cake with pork and dried shrimps



8



鹹水角 Ham soi kok 139,-

Friterte glutenris-boller fylt med svinekjøtt og tørkede reker

Fried gluten rice balls filled with pork and dried shrimps



9



叉燒飽 Cha siu bao 139,-

Dampet søte hveteboller fylt med marinert svinekjøtt

Steamed pork bun



9A



香菇雞飽仔 Gai goo bao 139,-

Dampet søte hveteboller fylt med kylling og sopp

Steamed chicken bun with mushroom



9B



奶皇飽 Nai wong bao 139,-

Dampet søte hveteboller fylt med vanilje

Steamed custard bun.



9C



饅頭 Man Tao 98,-

Dampet hveteboller med pandan smak

Plain bun with pandan flavour



Gluten



Hvete fra soyasaus



Soya



Sesamolje

Østerssaus



Bløtdyr



Skalldyr



Fisk

10



小籠飽 Siu long bao 149,-

Suppe dumplings med svinekjøtt og kinakål

Soup dumplings with pork and Chinese cabbage


 11


鍋貼 Woh tip 139,-

Pannestekte dumplings fylt med svinekjøtt og kinakål

Pan fried dumplings filled with pork and cabbage


 11A


齋鍋貼 Veggie woh tip 139,-

Pannestekte dumplings fylt med grønnsaker

Pan fried dumplings filled with vegetables



12



朝州粉果 Fan goh 139,-

Dampet rispasta dumplings fylt med svinekjøtt, peanøtter og tørkede reker

Dumplings filled with pork, peanuts and dried shrimps


 12A


齋朝州粉果 Pink money bag 139,-

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

Dumplings filled with dried tofu, shiitake, peanuts and goji berry


 13


韭菜餃 Gau choi gow 139,-

Dampet rispasta dumplings fylt med scampi og kinesiske gressløk

Dumplings filled with scampi and Chinese chives



Sennep



Nøtter



Melk

Egg



Vegetar



Favoritt



Peanøtter

**14****牛肉餃 Ngau yuk gow 139,-**

Dampet biff dumplings med vårløk med ingefærsaus

Steamed beef dumplings with spring onion with ginger sauce**15****柱候牛腩 Ngau lam 169,-**

Langtidskokt okse bibringe med kinakål i kjøttkraft

Braised brisket beef with Chinese cabbage in broth**16****豉椒豆腐 Si jiu dao fo 139,-**

Fritert tofu med svartbønnesaus

Fried tofu with black bean sauce**17A****蟹皇鮮蝦賣****Hai wong ha siu mai 139,-**

Dampet dumplings fylt med krabbe og scampi

Steamed dumplings filled with crab and scampi**17B****海鮮盞 Hoi sin zhan 139,-**

Dampet søte hveteboller toppet med scampi og kamskjell.

Steamed bun topped with scampi and scallop**18****炸雲吞 Cha wonton 139,-**

Friterte wonton fylt med svinekjøtt

Fried wonton filled with pork

Gluten



Hvete fra soyasaus



Soya



Sesamolje

Østerssaus



Bløtdyr



Skalldyr



Fisk

18A

咖喱角 Ga lei kok 139,-

Friterte wonton fylt med biff og løk med karrismak

Fried wonton filled with beef and onion with curry

**19**

油條 Yau yiu 53,-

Friterte hvetebrød.

Fried bread stick

**20**

明蝦角 Meng ha kok 139,-

Friterte dumpling fylt med scampi og bambusskudd

Fried dumplings filled with scampi and bamboo shoots

**21**

叉燒腸粉 Cha siu cheung 129,-

Dampet risemel rull fylt med svinekjøtt toppet med søt soyasaus

Steamed rice rolls filled with pork served with sweet soy sauce

**23**

鮮蝦腸粉 Sin ha cheung 129,-

Dampet risemel rull fylt med scampi toppet med søt soyasaus

Steamed rice rolls filled with scampi served with sweet soy sauce

**24**

炸兩腸粉 Cha leung 129,-

Dampet risemel rull fylt med fritert hvetebrød toppet med søt soyasaus og sesamfrø

Steamed rice rolls filled with bread stick served with sweet soy sauce and sesame seed



Sennep



Nøtter



Melk

Egg



Vegetar



Favoritt



Peanøtter

26



皮蛋瘦肉粥 Pei dan sau yuk chok 139,-

Risgrøt med konservert egg og saltet svinekjøtt toppet med vårløk og chips.

Rice congee with preserved egg and salted pork topped with spring onion and chips



27



鮮蝦粥 Sin ha chok 139,-

Risgrøt med scampi toppet med vårløk og chips

Rice congee with scampi topped with spring onion and chips



47



鳳爪 Fung chao

Dampet marinerte kyllingføtter

Steamed marinated chicken feet



129,-

48B



炸牛肉餅 Ngau yuk beng 129,-

Friterte sprø biffkaker

Fried crispy beef cakes



FAVORITT 48C



炸雞肉餅 Gai yuk beng

Friterte sprø kyllingkaker

Fried crispy chicken cakes



129,-

49



炸蝦球 Cha har kau

Fritert scampiboller

Fried scampi balls



139,-



Gluten



Hvete fra soyasaus



Soya



Sesamolje

Østerssaus



Bløtdyr



Skalldyr



Fisk

**X1****豉椒大白菜 Kinakål**

108,-

Kinakål toppet med svartbønnesaus

Cabbage with black bean sauce**X2****炸蝦片 Rekechips**

88,-

**X3****酸蘿白 Syltet daikon og gulrøtter** 78,-**Suppe 1****北京酸辣湯 Peking suppe** 129,-

Sterk kyllingsuppe med grønnsaker

Spicy chicken soup with vegetables**Suppe 3****雲皮湯 Wan pei suppe** 129,-

Kyllingkraft suppe med pastaplater, svinekjøtt, tørkede reker og shiitake sopp

Chicken broth soup with wheat plates, pork, dried shrimps and shiitake**Ris****白飯 Ris/Rice** 55,-**X4****炸雲片 Hvetechips** 78,-

Hjemmelaget chips med sterk five spice krydder

Homemade chips with spicy five spice**Suppe 2****雲吞湯 Wonton suppe** 139,-

Kyllingkraft suppe med wonton fylt med svinekjøtt

Chicken broth soup with wonton filled with pork**Suppe 4****雲吞辣油汁 Spicy Wonton** 139,-

Wonton fylt med svinekjøtt toppet med hjemmelaget hvitløk og ingefær chillioljesaus og gressløk

Wonton filled with pork topped with homemade garlic and ginger chilioil sauce and spring onion

Sennep



Nøtter



Melk

Egg



Vegetar



Favoritt



Peanøtter

Peking and

北京片皮鴨 Peking and 648,-

Marinert Peking and i sprøstekt skinn, med pannekaker, grønnsaks tilbehør og husets hoisinsaus (middag for 2)

Marinated Peking duck with crispy skin, pancakes, vegetables and homemade hoisin sauce



Vegetar Peking and

齋北京片皮鴨 Vegetar Peking and 319,-

Sprøstekt østerssopp med pannekaker, grønnsakstilbehør og husets hoisinsaus (middag for 1)

Crispy fried oyster mushroom with pancakes, vegetables and homemade hoisin sauce



Vegetar 1

紅燒豆腐 Hong siu tofu 248,-

Woket tofu med bambusskudd, sukkererter, gulrot, brokkolini, østerssopp og shiitake i sterk chilisaus

Stir-fry tofu with bamboo shoots, sugar peas, carrots, broccolini, oyster mushroom and shiitake in spicy sauce



Vegetar 2

羅漢齋 Lo han jai 248,-

Woket tofu med bambusskudd, sukkererter, gulrot, brokkolini, østerssopp og shiitake i mild soyasaus

Stir-fry tofu with fresh bamboo shoots, sugar peas, carrots, broccolini, oyster mushroom and shiitake in soy sauce



Vegetar 3

冬菇小唐菜 Siu tong choi 248,-

Woket pak choi og shiitake i canton hvitløksaus

Stir-fry pak choi and shiitake in canton garlic sauce



BBQ 1

招牌燒鴨 Husets grillet And 1/4 268,-

Grillet and med ben marinert i hoisinsaus serveres med andesjysaus. Inneholder ande bein

Grilled duck marinated in hoisin sauce. Served with rich duck sauce. Contains duck bones



BBQ 2

招牌燒鴨 Husets grillet And 1/2 548,-

Grillet and med ben marinert i hoisinsaus serveres med andesjysaus. Inneholder ande bein

Grilled hoisin sauce with bone marinated duck with duck sauce



BBQ 3

招牌叉燒 Husets cha siu 238,-

Glasert grillet marinert svinekjøtt

Glazed grilled marinated cha siu pork



Gluten



Hvete fra soyasaus



Soya



Sesamolje

Østerssaus



Bløtdyr



Skalldyr



Fisk

Nudel 1

烏冬炒雞肉 Kylling udon nudler 238,-

Udon nudler stekt med strimlet kylling, shiitake, squash, bønnespirer og vårløk i husets soyasaus

Fried udon noodles with chicken and shiitake, squash, bean sprout, spring onion in house soy sauce



Nudel 3

星洲炒米 Singapore nudler 238,-

Stekte vermicelli risnudler med grillet svinekjøtt, scampi, egg og grønnsaker i sterk karri

Fried vermicelli rice noodles with grilled pork, scampi, egg and vegetables in spicy curry



Nudel 5

蝦球炒麵 Kongereker nudler 288,-

Pannestekte nudler toppet med kongereker og grønnsaker med husets chili saus

Pan fried noodles topped with prawns and vegetables in chili sauce



Nudel 7

雲吞湯麵 Wonton nudelsuppe 258,-

Wonton nudelsuppe med svinekjøtt, løk og pak choi

Wonton noodle soup with pork, onion and pak choi



Nudel 9

燒鴨湯麵 Grillet and nudelsuppe 258,-

Grillet and nudelsuppe med løk og pak choi. Inneholder ande bein

Grilled duck noodles soup with onion and pak choi. Contain Bone



Nudel 2

豉椒牛肉炒河 Biff hofan nudler i svartbønnesaus 238,-

Pannestekte hofan nudler toppet med biff, squash, paprika, løk i sterk svartbønnesaus

Pan fried rice noodles topped with beef, squash, paprika, onion in spicy black bean sauce



Nudel 4

雞肉炒麵 Kylling nudler 238,-

Klassisk stekt nudler med kylling, løk, paprika, bambusskudd og bønnespirer

Fried noodles with chicken and onion, paprika, bean sprouts and bamboo shoots



Nudel 6

牛肉炒河 Biff hofan nudler 238,-

Stekte hofan nudler med biff og grønnsaker

Fried hofan noodles with beef and vegetables



Nudel 8

叉燒湯麵 Cha siu nudelsuppe 258,-

Cha siu nudelsuppe med svinekjøtt, løk og pak choi

Cha siu pork noodles soup with onion and pak choi



Nudel 10

蒜蓉大蝦湯麵 Kongereke nudelsuppe 288,-

Hvitløks kongereke nudelsuppe med løk og pak choi

Garlic prawn noodles soup with onion and pak choi



Sennep



Nøtter



Melk

Egg



Vegetar



Favoritt



Peanøtter

Hovedrett 1

海鮮鴨片 Hoi sin ap pin 288,-

Marinert and i skiver med woket østerssopp, shiitake, bambusskudd, sukkererter, gulrot, brokkolini i husets hoisinsaus

Marinated duck in slices with oyster mushroom, bamboo shoot, sugar peas, broccolini and carrots in hoisin sauce



Hovedrett 2

廣東大蝦 Canton dai ha 288,-

Woket kongereker i canton svartbønne chilisau med østerssopp, shiitake, paprika, asparges og løk

Prawns in canton black bean chili sauce with oyster mushroom, shiitake, paprika, asparagus and onion



Hovedrett 3

蒜蓉大蝦 Sun yong dai ha 288,-

Woket Kongereker i hvitløk og svartpepper, med paprika, gulrot asparges, brokkolini og sukkererter

Stir-fry Prawns in garlic and black pepper, with paprika, carrots asparagus, broccolini and sugar peas



Hovedrett 4

牛肉絲 Ngau yuk si 258,-

Fritert strimlet biff filet med julienne paprika, gulrot og løk i husets rød chilisau

Fried shredded beef with paprika carrots and onion in red chili sauce



Hovedrett 5

沙爹牛肉 Sa de ngau yuk 258,-

Woket biffkjøtt med husets chilli satay saus med bambusskudd, gulrot, squash, shiitake, rød paprika og løk

Stir-fry beef in house spicy satay sauce with bamboo shoot, carrots, squash, shiitake, red paprika and



Hovedrett 6

黑椒牛肉 Hak jiu ngau yuk 258,-

Woket biffkjøtt med shiitake, sukkererter, gulrot og løk med svartpepper saus

Beef with shiitake, sugar peas, carrot and onion with black pepper sauce



Hovedrett 7

辣椒雞 Lat jiu gai 258,-

Woket Kylling med chili med løk, paprika, sukkererter og squash i hoisin chilisau

Stir-fry chicken with chili with onion, paprika and squash, sugar peas and squash in hoisin chili sauce



Hovedrett 8

五香雞 Ng heung gai 258,-

Woket kylling med shiitake, squash, løk og paprika i Five-Spice -saus

Stir-fry chicken with shiitake, squash, onion and red paprika with Five-Spice sauce



Hovedrett 9

辣汁炒飯 Spicy stekt ris 228,-

Chilisau stekt ris med svinekjøtt, scampi, purre, gulrot, erter, paprika og egg.

Spicy fried rice with pork, scampi, leaks, carrots, peas, paprika and egg.



Gluten



Hvete fra soyasaus



Soya



Sesamolje

Østerssaus



Bløtdyr



Skalldyr



Fisk

Dessert 1

Crème Brûlée 148,-

Hjemmelaget Klassisk Crème Brûlée

Homemade classic Crème Brûlée



Dessert 2

Innbakt Banan 148,-

Fritert innbakt banan med sirup, vanilje og mørk sjokolade iskrem

Deep fried banana with syrup, vanilla and dark chocolate ice cream



Dessert 3

3 kuler Is og Sorbet 128,-

Hjemmelaget is og sorbet

Solbærsorbet, mangosorbet og mørk sjokoladeiskrem

Homemade ice cream and sorbet

Blackcurrant sorbet, mango sorbet and dark chocolate



Dessert 4

Panna Cotta med pasjonsfrukt 148,-

Madagaskar vanilje panna cotta med pasjonsfruktsaus, følges med mørk sjokoladeiskrem

Madagaskar vanilla panna cotta with passionsfruit sauce, with dark chocolate ice cream



Dessert 5

Sjokolade Fondant 148,-

Lun sjokolade fondant med vanilje iskrem og bringebærsaus

Warm chocolate fondant with vanilla ice cream and raspberry sauce



Dessert 6

Dessert tallerken 2pers. 250,-

Panna cotta, innbakt banan og is og sorbet

Panna cotta, deep fried banana and ice cream and sorbet

Dessert for 3pers. 375,-



9B

Dimsum søt bolle 139,-

Dampet søte hvetebolle med fyll av vaniljesmak

Steamed custard bun



Sennep



Nøtter



Melk

Egg



Vegetar



Favoritt



Peanøtter

SELSKAPSMENYER

Selskapsmenyene våre er sammensatt av flere retter og lagt opp for å kunne dele og smake de forskjellige rettene med hele selskapet.



NORD - SØR SET MENY

(Minimum 5 personer)

Peking duck

Serveres med pannekaker, 4 forskjellige grønnsaker og hoisinsaus

Dim sum sharing

kjøkkens utvalgte 7 forskjellige Dim sum av friterte, stekte og dampete dumplings av svinekjøtt, biff, og scampi.

Panna cotta

Med pasjonsfruktsaus og iskrem



569,- per person



Gluten



Hvete fra soyasaus



Soya



Sesamolje

Østerssaus



Bløtdyr



Skalldyr



Fisk

SILKEVEIEN DIM SUM MENY

Rettene stammer fra det kantonesiske kjøkkenet, og det sies at de ble servert langs Silkeveien.

(Minimum 3 personer)

Dampet rispasta dumplings fylt med scampi og bambusskudd

Dampet svinekjøtt dumplings med sesamolje aroma

Sprøstekte vårruller fylt med svinekjøtt, shiitake, bambusskudd med mer

Spicy wonton fylt med svinekjøtt toppet med hjemmelaget hvitløk og ingefær chillioljesaus og gressløk

Dampet rispasta dumplings fylt med scampi og kinesiske gressløk

Dampet dumplings fylt med krabbe og scampi

Friterte wonton fylt med biff og løk med karrismak

Friterte dumpling fylt med scampi og bambusskudd

Friterte sprø kyllingkaker

Kinakål toppet med svartbønnesaus

Rekechips

Syltet daikon og gulrøtter



539,- per person



TASTING MENU

(Minimum 5 personer)

Dim sum sharing

Kjøkkens utvalgte 7 forskjellige Dim Sum av friterte, stekte og dampete dumplings av svinekjøtt, biff, kylling og scampi.

Siderett av dampet kinakål toppet med svart bønner saus

Singapore noodle

En populær rett i Hong Kong som består av vermicelli risnudler woket med svinekjøtt, scampi, egg og grønnsaker med karri.



489,- per person



Gluten



Hvete fra soyasaus



Soya



Sesamolje

Østerssaus



Bløtdyr



Skalldyr



Fisk

CANTON BIG FAMILY MENU

Spis og opplev som en kinesisk familie.

(Minimum 6 personer)

Spicy Wonton

Wonton fylt med svinekjøtt toppet med hjemmelaget hvitløk og ingefær chillioljesaus og gressløk

Dim sum Sharing

Består av 4 forskjellige smaker av friterte, stekte og dampete småretter av svinekjøtt, biff og scampi

Hovedretter

Stekt Cha Siu-marinert svinekjøtt Husets grillet and med andesjy

Woket Pok choi med shiitake sopp og hvitløk

Woket kongereker i svartebønner saus og grønnsaker



679,- per person

Velbekomme!

