

# GRUPPEMENYER

## SHARINGMENY

**HUSETS VÅRRULLER** (SK/G [HVETE])  
Med kylling, scampi og plommedipp

**GRILLET AUBERGINE** (SF/SE) (VEGANSK)  
Med ingefærmiso og ristede sesamfrø

**MAKIFUSION** (E/G/SK/F/SF)  
Crispy makirolls med tonkatsu,  
avocado, chili og laksetartar

**KYLLING SATAY** (F)  
Med rød curry, kokos, litchi og ris

**KIMCHI BAO BUNS MED RIBBE** (G [hvete]/E)

**HUSETS SORBET**

kr 495/pers.

## 2 ALTERNATIVE FORRETTER

**MAKIFUSION** (E/G/SK/F/SF)  
Crispy makirolls med tonkatsu,  
avocado, chili og laksetartar

**HUSETS VÅRRULLER** (SK/G [HVETE])  
Med kylling, scampi og plommedipp

Vin anbefaling:  
**Von Winning Riesling Weingut**  
kr 440/flaske, kr 110/glass

## 3 ALTERNATIVE HOVEDRETTER

PRISENE GJELDER INKL. FORRETT OG DESSERT

**KIMCHI-RIBBE** (G [HVETE]/E)  
Med wokgrønnsaker og nudler  
kr 465 (pris for tre retter)

**GINDARA TORSK** (E/SU/L/SE/SO/SF)  
Med miso-saus og søtpoteter  
kr 465 (pris for tre retter)

**CRISPY DUCK** (G [HVETE]/E)  
Med thaiurter, hoisindip og tynne pannekaker  
kr 495 (pris for tre retter)

Vin anbefaling rødvin:  
**Masi Barbera d'Alba Superiore** kr 530/flaske  
**Nervi Gattinara, Nervi Cantine** kr 690/flaske

## 2 ALTERNATIVE DESSERTER

**MOCCA PANNA COTTA**  
(G/E/M/N [MANDLER/HASSEL/CASHEW])

**BRUNOSTISKREM** (M/E)

Vin anbefaling dessertvin:  
**Cazes Muscat de Rivesaltes** kr 510/flaske

## VEGAN/VEGETARMENY

**GRILLET AUBERGINE** (SF/SE) (VEGANSK)  
Med ingefærmiso

**PAD THAI VEGETAR** (SO/E/N [cashew])  
(Eller vegansk uten egg)

**HUSETS SORBET**

kr 395 (pris for tre retter)

Vi tilpasser for allergier og andre ønsker

### ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri (S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B)  
Vennligst si ifra om eventuelle allergier.