

ASIA

SHARING FOOD FLIRT

EDAMAME, RICE CRACKERS, AVOCADODIP

ASIA TAQUITOS & HALIBUT CEVICHE

BEEF TATAKII MAKI

CHICKEN SKEWERS, CRUSHED POTATOES, THAI MANGO SALAD

TIRA MISO

Min. 2 personer. Kr 655 pr pers. SO,M,C,F,SK,H,E,SE,PL

We also offer a plant based tasting menu – ask your waiter!

LUNCH FAVOURITES

frem til 15:30

ASIA SHARING LUNCH (min 2 pers, pris pr. pers.) [0,8] 295

P,H,F,SK,E,SE,SO,BL

Asia taquitos, laksesashimi, crispy squid, pork belly bao & thai mangosalat

Asia taquitos, salmon sashimi, crispy squid, pork belly bao & thai mango salad

BENTOBX [1,2] 205

Variierer hver dag og inneholder alltid: *Varies each day and always contain the following:*

- En rå, lettgrillet eller crispy rett. *Raw, crispy or lightly seared dish*
- En varm curry eller nudler. *Warm curry or stir fry*
- Salat, ris, en dip. *Salad, rice, dipping sauce*

Vi lager den gjerne plantebasert. *We will gladly make it plant based* [0,5]

Allergener: Vi produserer alt selv på huset, derfor kan alle våre retter inneholde spor av alle allergener.

BL Bløtdyr E Egg F Fisk H Hvete L Lupin M Melk P Peanøtter SO Soya C Sesam SK Skalldyr S Selleri SE Sennep CA Cashew B Bygg HA Havre MA Mandler

SNACKS

HOUSE MADE KIMCHI C,SO,F [0,1] 45

✓ SESAME SEAWEED RICE CRACKERS C [0,3] 65

Avokado- & jalapenodip / *Avocado & jalapeno dip*

✓ AUBERGINE FRIES [0,1] 88

Chili- & limedip / *Chili & lime dip*

✓ HOT SOUR UMAMI SOUP SO,C,S [0,1] 95

Sopp, syltet ingefær, korianderolje

Mushrooms, pickled ginger, coriander oil

✓ SAKE FLAMED EDAMAME SO,M [0,2] 95

Røkt havsalt, lime / *Smoked sea salt, lime*

CRISPY SQUID BL,F,SO [0,5] 105

Chili- & hvitløksdip / *Chili & garlic dip*

🔥 GRILLED CHICKEN WINGS (4 pcs) SO,C,F [0,5] 128

Firecrackersaus / *Firecracker sauce*

HALIBUT TEMPURA (F,H) [0,5] 148

Kveite tempura, Nahm jim dip / *Nahm jim dip*

TAQUITOS

✓ THAI MANGO TAQUITOS (2 pcs) SO,H,C [0,2] 142

Mango- & paprikatartar, avokado / *Mango red pepper tartare, avocado*

ASIA TAQUITOS (2 pcs) H,SK,SO,FE,SE [0,3] 162

Sitrongress- & laksetartar, avokado / *Lemongrass salmon tartare, avocado*

Warning: could lead to addiction!

BAO BUNS

✓ MUSHROOM BAO BUN (2 pcs) H,SO [0,3] 142

Portobellosopp, spirer, shiso / *Portabella mushroom, sprouts, shiso*

CRISPY PORK BELLY BAO BUN (2 pcs) H,SO,E,SE,S,C [0,6] 178

Syltet fennikel, ASIAs BBQ saus / *Pickled fennel, ASIAs bbq sauce*

VÅRE LEVERANDØRER

Vi jobber tett med våre leverandører for at du skal få best mulig råvarer og vi kan være stolte av produktene vi serverer

FISK: All fisk vi bruker er grønlistet og kommer fra bærekraftig fiske
Blåskjell, kveite og laks er fra Norge

KYLLING: Dyrevermerket økologisk kylling fra Hovelsrud gård

SVIN: Dyrevermerket økologisk svin fra Heinrich Jung

STORFE: Norskprodusert og økologisk når tilgjengelig

MIKROGREENS: Dyrkes på Aker Brygge av Sincere Food to the People – blir det mer kortreist?

ØSTERSSOPP: Dyrkes i kaffegrut på Risløkka i Oslo av de flinke folka i Gruten

RAW

ORGANIC SALMON NIGIRI (2/4 pcs) F,C,SO [0,2] 68/118

Husets yuzu-koshosaus / *House yuzu kosho sauce*

HALIBUT NIGIRI (2/4 pcs) F,SO,C [0,2] 78/138

Kveite, spicy shisoponzu / *Spicy shiso ponzu*

SALMON SASHIMI (6 pcs) F,SO,C [0,2] 125

Husets ponzu, micro greens / *House ponzu, micro greens*

HALIBUT CEVICHE F,SO,C,S [0,3] 138

Kveite, leche de tigre aji fresca / *Leche de tigre aji fresca*

ASIA HOUSE URAMAKI

✓ VIRTUOUS VEGAN MAKI ROLL (8 pcs) SO,C,CA [0,5] 135

Syltet daikon, shiso chimichurri, spicy ponzu

Pickled daikon, shiso chimichurri, spicy ponzu

✓ GREEN BEAN TEMPURA ROLL (8 pcs) H,C,SO [0,5] 138

Syltet knutekål, yuzu- & trøffelvinaigrette

Pickled kohlrabi, yuzu & truffle vinaigrette

🔥 SPICY KINGFISH ROLL (8 pcs) F,C,SO,H [0,6] 155

Avokado, aji amarillo / *Avocado, aji amarillo*

SHISO PRETTY ROLL (8 pcs) F,SO,C,E,SE [0,6] 165

Laks, shiso, jalapenosaus / *Salmon, shiso, jalapeno sauce*

BEEF TATAKII MAKI (8 pcs) E,SE,C,SO [1,5] 178

Ytrefilet tatakii, trøffelyuzu, sort oliven

Beef tataki, truffled yuzu, black olive

MAKI OF THE WEEK

Se tavle i sushibaren eller spør din servitør

See board in the sushi bar or ask your waiter

SALADS

✓ CHARRED BRUSSELS SPROUTS SO,C [0,1] 128

Rosenkål, sriracha- & sesamdressing, koriander

Brussels sprouts, sriracha sesame dressing, coriander

✓ SUPER SEED SALAD SO [0,1] 128

Tang, spirer, granateple, lønnesider-vinaigrette

Seaweed, sprouts, pomegranate, maple cider vinaigrette

✓ THAI MANGO SALAD SO,P [0,4] 128

Ingefær- & sitrongressdressing, peanøtter

Ginger lemongrass dressing, peanuts

✓ Vegan ✓ Vegetar 🔥 Spicy

HOT DISHES

CURRIED MUSSELS SK,M,C,S [0,5] 185

Blåskjell, shimeji-sopp, kokosnøtt-curry / *Shimeji mushrooms, coconut curry*

✓ MASSAMAN CURRY SO,PS [0,3] 188

Glaseret sjalottløk, potet, peanøtter / *Glazed shallots, potato, peanuts*

KHAO SOI CHICKEN NOODLE CURRY H,SK,E,SO,S [0,7] 190

Ristet chili og hvitløk / *Roasted chili and garlic*

✓ GRILLED MUSHROOM TOBAN* SO,E,H,B,S [0,4] 198

Grillet østerssopp, grønn miso bygg, crispy egg

Grilled oyster mushroom, green miso barley, crispy egg

*Kan lages vegan

ASIA RED CURRY SK,S,F [0,7] 215

Braiserert svin, søt basilikum, limeblad / *Braised pork, sweet basil, lime leaf*

SWEET AND SOUR PORK STIR FRY SO,H,E,P [0,7] 220

Eggnudler, "sticky" peanøttsaus, mung bønnespirer

Egg noodles, sticky peanut sauce, mung bean sprouts

ROASTED HALIBUT F,SO,C [1,1] 235

Kveite, nahm jim, sesam daikon / *Seafood nahm jim, sesame daikon*

CONFIT DUCK LEG SO,S [0,7] 245

Konfiteret andelår, yuzu-chili-soyasaus, syltet agurk

Confit duck leg, yuzu chili soy sauce, pickled cucumber

GRILL

🔥 GLAZED PORK SKEWER SO,C [0,4] 168

Pærekimchi, vårløk / *Pear kimchi, spring onion*

SZECHUAN CHICKEN SKEWER SO,C,S [0,5] 168

Yuzu-chili-soyasaus / *Yuzu chili soy sauce*

🔥 LEMON CHILLI CHICKEN SO,C [0,5] 188

Jordskokkchips, syltet chili

Crispy Jerusalem artichoke, pickled chili

SIDE DISHES

✓ JASMINE RICE C [0,3] 35

🔥 ✓ CRUSHED POTATOES E,SE,C [0,1] 78

Spicy majones / *Spicy mayo*

✓ STIR FRY VEGETABLES SO,C [0,1] 98

Wokede grønnsaker, hvitløk & ingefær / *Stir fried greens, garlic & ginger*

Klimato har kalkulert klimapåvirkningen hver rett på menyen forårsaker. Bak rettene står det hvor mange CO2e retten slipper ut.

[0,1-0,5] LAVT [0,6-1,5] MIDDELS [1,6+] HØYT
Kg CO2e KLIMAAVTRYKK Kg CO2e KLIMAAVTRYKK Kg CO2e KLIMAAVTRYKK

SWEET TREAT

TIRA MISO E,M,SO [0,7]

Melkesjokoladecake, sjokolademousse, salt karamel
Milk chocolate sponge, chocolate mousse, salted caramel

LEMONGRASS COCONUT CREAM M,E [0,3]

Mangosalsa, pasjonsfrukt / Mango salsa, passionfruit

THAI BANANA CAKE E,MA,SO,M,HA [0,3]

Lakrisis, glasert banan, karamellmousse
Licorice ice cream, glazed banana, caramell mousse

✓ VANILLA AND COCONUT YOGHURT [0,3]

Yuzu, blåbær, cornflakscrunch / Yuzu, blueberry, cornflake crunch

A SELECTION OF OUR ICE CREAMS* E,M,SO,H [0,3]

Dagens utvalg av sorbeter & iskrem / Daily selection of sorbets & ice cream

*Kan lages vegan

Øl & cider

Kirin fatøl 0,25 Japan (bygg)

Hansa fatøl 0,4 Norge (bygg)

Hansa Mango IPA fatøl 0,4 Norge

St. Feuillien Blonde Grisette 0,25 Belgia (glutenfri)

Tiger 0,33 Singapore

Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33 Norge

Nøgne Ø Blonde 0,33 Norge

Asahi Super Dry 0,33 Japan

Bulmers Original Cider 0,5 England

Sagene Kjørepils 0,33 Norge (alkoholfri)

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

gl.	fl.
76	
97	
115	
120	
118	
128	
128	
135	
148	
65	
65	

HOS ASIA behandler vi våre omgivelser med kjærlighet for å hele tiden strekke oss etter å være en så bærekraftig bedrift som mulig. Vi jobber aktivt med å redusere vårt fotavtrykk ved å minimere engangsforbruk av produkter, forebygge matsvinn og være bevisste på hvilke produkter vi bruker. ASIA er miljøfyrtårnsertifisert og var den første restauranten i verden til å signere FN's Climate Neutral Now initiativ. Vi kompenserer for alle våre direkte utslipp, og for alle utslipp maten vi selger produserer, ved å bidra til CO2-reduserende prosjekter godkjent av CHOOOSE. Alle prosjektene er med på å støtte oppunder FN's bærekraftsmål 2030.



ASIA signature COCKTAILS

Kr. 158

135

POPTAIL MOJITO: Mojito ispinne, Havana Club Añejo 3, mynte og lime

ASIA GT PINK POPSICLE: Beefeater gin, Fever tree, rosa ispinne

125

GINGER APPLETONI: Hendricks gin, eple og lemonade (MA)

ALMANDA-DRINK: Amaretto, kalamansi og mandarin

125

TIPSY LYCHEE: Beefeater 24 gin, Cartron Lychee og ingefær

PEACHY SPRITZER: Peach, Cava, sitrongress- og persille syrup

TOKYO PASSION: Beefeater 24 gin, pasjonsfrukt og mynte

118

WHEN IT WAVES: Nine sisters gin, Aperol, shiso og rosa grapefrukt

HIMALAYA: Absolut vodka, lychee og agave

ASIA AÇAÍ: Havana Club Añejo Especial, Aperol, Açai og Espresso (L)

115

GT PERFECT SERVE

Kr 166

TANQUERAY GIN, Yuzu Tonic, einerbær

JINZU GIN, Grapefruit Tonic, grapefrukt

NINE SISTERS GIN, Indian Tonic, sitron, rosépepper

HENDRICKS GIN, Cucumber tonic, agurk

MOCKTAILS Alkoholfrie cocktails

PASSION PUNCH: Guava, pasjonsfrukt, sitrongress og kardemomme 98

MANGOLICIOUS: Mango, lime og basilikum 98

TROPICAL AÇAÍ: Açai, lychee og fiolsirup 118

VIRGIN POPTAIL MOJITO: Rumish, Mojito ispinne og mynte 118

RASPBERRY GINISH: Ginish, tonic, bringebær og chai 118

MINERALVANN

Coca Cola, Coca Cola Zero flaske 0,33 55

Asias Lemonade 49

Purezza Sparkling 0,75 58

Ringi Gravenstein eple 49 138

Luscombe Hot Ginger Beer 0,32 Økologisk 65

Luscombe Passionate Ginger Beer 0,32 Økologisk 65

ChariTea Mate, iste 78

Te & kaffe

enkel/dobbel.

Te kanne 45

Veldig deilig kaffe Økologisk 42

Espresso Økologisk 38/40

Americano Økologisk 39/42

Cappucino / Cortado / Caffè latte Økologisk M 42/45

Varm kakao (m/krem) Økologisk M 44(50)

Chai latte / Matcha latte Økologisk M 48