

# ASIA

## SHARING FOOD FLIRT

EDAMAME, CRISPY SESAME RICE CRACKERS & AVOCADODIP

ASIA TAQUITOS

CRISPY GINGER SALMON MAKI & HALIBUT CEVICHE

ENTRECÔTE & SPICY CRUSHED POTATOES

TIRA MISO

Min. 2 personer. Kr 665 pr pers. C,E,F,H,M,SE,SK,SO

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

## LUNCH FAVOURITES

frem til 15:30

ASIA SHARING LUNCH [0,8] 325  
(min 2 pers, pris pr. pers.) B,L,E,F,H,P,SE,SK,SO,

Asia taquitos, laksesashimi, crispy squid, crispy kylling bao bun & thai mangosalat  
Asia taquitos, salmon sashimi, crispy squid, crispy chicken bao bun & thai mango salad

BENTOBOX [1,2] 205

Varierer 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.

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

## SNACKS

✓ HOUSE MADE KIMCHI [0,1] 45

✓ SESAME SEAWEED RICE CRACKERS C [0,3] 65  
Overskuddsris, Lofoten tang, wasabi «peaso»  
Wasted rice, Lofoten seaweed, wasabi peaso

✓ AUBERGINE FRIES [0,1] 88  
Koriander salt, chili- og limesirup  
Coriander salt, chilli and lime syrup

✓ SAKE FLAMED EDAMAME M,SO [0,2] 95  
Røkt Maldonsalt, lime / Smoked Maldon salt, lime

✓ GRILLED PADRON PEPPERS C,SO [0,1] 98  
Koreansk BBQ-saus / Korean BBQ sauce  
OBS: Noen kan være spicy

CRISPY SQUID BL,F,SO [0,5] 115  
Chili- & hvitløksdip / Chilli & garlic dip

YUZU CHICKEN WINGS (4 pcs) C,SO [0,5] 130  
Yuzu kosho honning glaze, schichimi  
Yuzu kosho honey glaze, schichimi

## TAQUITOS

✓ MUSHROOM TAQUITOS (2 pcs) H,SO [0,1] 148  
Bakt gresskar, sopp, crispy quinoa, vegansk aioli  
Roasted pumpkin, mushroom, crispy quinoa, vegan aioli

ASIA TAQUITOS (2 pcs) E,F,H,SE,SK,SO [0,3] 162  
Laks- og sitrongresstartar, avocado, koriander aioli  
Lemongrass salmon tartare, avocado, coriander aioli  
Warning: Could lead to a serious addiction!

## BAO BUNS

✓ TEMPURA MUSHROOM BAO BUN (2 pcs) H,SO [0,3] 152  
Portebello sopp, alfalfa spirer, shiso chimichurri  
Portebello mushroom, alfalfa sprouts, shiso chimichurri

CRISPY CHICKEN BAO BUN (2 pcs) C,E,H,S,SE,SO [0,6] 198  
Syltet fennikel, koreansk BBQ saus, salat  
Pickled fennel, Korean BBQ sauce, salad leaves

✓ Vegan ✓ Vegetar 🔥 Spicy

### 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 grønncertifisert 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?

ØSTERSOPP: Dyrkes i kaffegrut på Risløkka i Oslo av de flinke folka i Grotten

SALAT: Denne kommer fra ONNA - Norges største vertikale gård



## From our sushi bar

### RAW

SALMON SASHIMI (6 pcs) C,F,SO [0,2] 130  
Husets ponzu, micro greens / House ponzu, micro greens

HALIBUT CEVICHE F [0,8] 145  
Fersk sitrus, korianderolje, søtpotetchips  
Fresh citrus, coriander oil, sweet potato chips

KOREAN SALMON TARTARE C,F,SO [0,4] 145  
Sesam, fermentert soya, vårløk, lime  
Sesame, fermented soy, spring onion, lime

ORGANIC BEEF TARTARE C,SE,SO [1,7] 165  
Tangmajones, jordskokkchips  
Seaweed mayo, Jerusalem artichoke crisps

### ASIA STYLE NIGIRI & MAKI

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

KINGFISH NIGIRI (2 pcs) C,F,SO [0,2] 88

HALIBUT NIGIRI (2 pcs) C,F,SO [0,2] 88

✓ PICKLED DAIKON MAKI C,SO [0,5] 135  
Søt og spicy soya, shiso, avocado / Sweet spicy soy, shiso, avocado

✓ GREEN BEAN TEMPURA MAKI C,H,SO [0,3] 138  
Tempura aspargesbønner, grillet paprika  
Tempura green bean, grilled red pepper

EMERALD EMPRESS MAKI C,E,F,SE,SO [0,6] 168  
Laksetartar, syltet gulrot, avocado  
Salmon tartare, pickled carrot, avocado, cucumber

SHISO PRETTY ROLL MAKI C,E,F,SE,SO [0,6] 175  
Laks, shiso, jalapenosaus / Salmon, shiso, jalapeno sauce

CRISPY GINGER SALMON MAKI C,F,SO [0,6] 178  
Lettgravet laks, avocado, crispy ingefær  
Citrus cured salmon, avocado, crispy ginger

🔥 SPICY KING MAKI C,F,SO [0,6] 185  
Kingfish, avokado, aji amarillo / Kingfish, avocado, aji amarillo

ITALIAN TRUFFLE MAKI C,E,SE,SO [1,5] 188  
Ytrefilet tatak, truffelyuzu, sort oliven  
Beef tatak, truffled yuzu, black olive

### MAKI OF THE WEEK

Se tavle i sushibaren eller spør din servitor

See board in the sushi bar or ask your waiter

## KLIMAAVTRYKK

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

[0,1-0,5] Kg CO2e

[0,6-1,5] Kg CO2e

[1,6+] Kg CO2e

LAVT KLIMAAVTRYKK

MIDDELS KLIMAAVTRYKK

HØYT KLIMAAVTRYKK

## WARMING CURRIES & SOUPS

✓ ASIA GREEN CURRY C,SE,SO [0,3] 185  
Sukkererter, brokkolini, koriander / Sugar snap, broccolini, coriander

TOM KHA GAI & JASMINE RICE F,SE,SK,SO [0,7] 205  
Kylling, kokosmelk, østerssopp, koriander / Chicken, coconut milk, oyster mushroom, coriander

RED CURRY WITH BRAISED ORGANIC PORK F,S,SK [0,7] 215  
Potet, aspargesbønner, thai basilikum, koriander / Potato, green beans, Thai basil, coriander

KHAO SOI CHICKEN NOODLE CURRY E,H,S,SK,SO [0,7] 220  
Kylling, ristet chili og hvitløk / Chicken, roasted chilli and garlic

## HOT DISHES & GRILL

GLAZED PORK SKEWER C,H,SO [0,4] 168  
Miso glasering, hoisin saus / Miso glaze, hoisin sauce

ORGANIC CHICKEN SKEWER C,SO [0,5] 178  
Søt & spicy soya, sesam / Sweet & spicy soy, sesame

GLAZED SALMON TERIYAKI C,F,SO [0,6] 198  
Vårløk, syltet agurk, sesamfrø / Spring onion, pickled cucumber, sesame

✓ MUSHROOM & BROCCOLINI TOBAN C,SO [0,3] 205  
Grønn miso- og bokhveterisotto, spicy soya, erteskudd / Green miso buckwheat risotto, spicy soy, pea shoots

SWEET & SOUR PORK STIR FRY E,H,P,SO [0,7] 220  
Wokkede grønnsaker, eggnudler, søt soya, koriander / Stir fry vegetables, egg noodles, sweet soy, coriander

GRILLED ORGANIC BEEF ENTRECÔTE F,SO [4,0] 245  
Syltet agurk, ingefær- og soyasaus / Pickled cucumber, ginger soy sauce

## SALADS

✓ WINTER GREENS SO [0,1] 128  
ONNA salat, betor, syltet reddik, shisodressing / ONNA salad leaves, beets, pickled radish, shiso dressing

✓ THAI MANGO SALAD P,SO [0,4] 128  
Ingefær- & sitrongressdressing, peanøtter / Ginger lemongrass dressing, peanuts

## ON THE SIDE

✓ JASMINE RICE C [0,3] 45  
Sesam furikake / Sesame furikake

🔥 ✓ CRUSHED POTATOES C,E,SE,SO [0,1] 85  
Dill, spicy majones / Dill, spicy mayo

✓ STIR FRY VEGETABLES C,H,SO [0,1] 98  
Sesongens grønnsaker, østerssopp, spicy hoisinsaus  
Seasonal vegetables, oyster mushroom, spicy hoisin sauce

## SWEET TREAT

TIRA MISO E,M,SO [0,7] 135  
Melkesjokoladecake, sjokolademousse, salt karamel / Milk chocolate sponge, chocolate mousse, salted caramel

YUZU & PASSION FRUIT CREAM CHEESE TRIFLE E,M [0,3] 135  
Blåbærsyltetøy, pasjonsfruktpure, marengs / Blueberry jam, passion fruit purée, meringue

✓ MATCHA GREEN TEA APPLE CAKE C,H,SO [0,3] 135  
Krydret eplekake, matcha-is, plommesaus / Spiced apple cake, matcha ice cream, plum sauce

A SELECTION OF OUR ICE CREAMS\* E,M,SO [0,3] 115  
Dagens utvalg av sorbeter & iskrem / Daily selection of sorbets & ice cream

\*Kan lages vegan



## GLASSVINER

<b>BOBLER</b>	12 cl.	fl.
Cava Dignitat Spania Økologisk	125	650
Champagne Henry-Gouet Brut Poilvert-Jaques, Frankrike	150	898

<b>HVITVIN</b>	14 cl.	fl.
ASIA Riesling Trocken 2021 Økologisk Rheinhessen, Tyskland	125	660

<b>Saint-Lannes Signature 2020</b> Dom. Saint Lannes, Cote de Casgogne, Frankrike	130	680
--	-----	-----

<b>Basa 2020</b> Telmo Rodriguez, Galicia, Spania	138	730
--	-----	-----

<b>Pündericher Riesling Kabinett 2021 Økologisk</b> Clemens Busch, Mosel Tyskland	140	745
--	-----	-----

<b>Godon Sauvignon Blanc 2020</b> Vin De France, Frankrike	145	768
---	-----	-----

<b>Chablis La Sereine 2020 Økologisk</b> Chablisienne, Chablis, Frankrike	155	825
--	-----	-----

<b>Levert Bourgogne Chardonnay 2021</b> VC de Bourgogne, Burgund, Frankrike	168	890
--	-----	-----

<b>RØDVIN</b>		
ASIA Tempranillo 2021 Castilla La Mancha, Spania	120	625

<b>Cuvee Rochebonne 2020</b> Trenel Fils, Beaujolais, Frankrike	125	660
--	-----	-----

<b>Piemonte Barbera 2020</b> Tenuta Carretta, Piemonte, Italia	138	698
---	-----	-----

<b>Côtes du Rhône 2020 Økologisk</b> Janasse, Rhône, Frankrike	138	730
---	-----	-----

<b>Arbois Trousseau 2015 Naturvinstil</b> Dom. Rolet, Jura, Frankrike	150	795
--	-----	-----

<b>Bourgogne Pinot Noir 2018</b> M. Carillon, Burgund, Frankrike	160	890
---	-----	-----

<b>ROSÉ</b>		
Rigoulina Rosé 2020 Økologisk Dom. La Rigoulina, Provence, Frankrike		650

## Øl & cider

	gl.	fl.
Kirin fatøl 0,25 Japan (bygg)	76	
Hansa fatøl 0,4 Norge (bygg)	99	
Hansa Mango IPA fatøl 0,4 Norge	115	
Tiger 0,33 Singapore		128
Oslo Brewing, Oslo Lager 0,33 Norge (glutenfri)		138
Oslo Brewing, OSLOVE Passion fruit blonde 0,33 Norge		138
Nøgne Ø Asian Pale Ale 0,33 Norge		135
Asahi Super Dry 0,33 Japan		138
Bulmers Original Cider 0,5 England		155
Sagene Kjøreplis 0,33 Norge (alkoholfri)		75
Nøgne Ø Himla Humla IPA 0,33 Norge (alkoholfri)		75

## ASIA signature COCKTAILS

Kr. 165

POPTAIL MOJITO: Mojito ispinne, Havana Club Añejo 3, mynte og lime  
 TOKYO PASSION: Beefeater 24 gin, pasjonsfrukt og mynte (E)  
 RED STRAWBERRY DRAGON: Havana Club Añejo, Peach liquer, thai chilli (E)  
 TEKIWI: Tanqueray, St Germain, Kiwi  
 SNOWFLAKE: Malibu, Absolut vodka, kokosnøttkrem  
 PEACHY SPRITZER: Bols peach, lemongrass & parsley syrup, cava  
 APPLE & GINGER MARTINI: Beefeater, eplejuice, ginger bitter (MA,E)  
 YUZU WHISKEY SOUR: Akashi, yuzu, limejuice (E)

## GT PERFECT SERVE

ASIA GT PINK POPSICKLE: Beefeater gin, Fever tree, rosa ispinne	172
TANQUERAY GIN, Yuzu Tonic, einebær	176
JINZU GIN, Grapefruit Tonic, grapefrukt	176
NINE SISTERS GIN, Indian Tonic, sitron, rosépepper	188
HENDRICKS GIN, Cucumber tonic, agurk	188

## MOCKTAILS Alkoholfrie cocktails

PASSION PUNCH: Aprikos, pasjonsfrukt, sitrongress og kardemomme	108
MANGOLICIOUS: Mango, lime og Sprite	108
RASPBERRY GINISH: Ginish, tonic, bringebær og chai	118
VIRGIN POPTAIL MOJITO: Rumish, Mojito ispinne og mynte	128

## MINERALVANN

	gl.	fl.
Coca Cola, Coca Cola Zero flaske 0,33		58
Asias Lemonade	49	
Purezza Sparkling 0,75		58
Ficus Zing Honey Wine 0,33		65
Ringi Gravenstein eple	65	198
Luscombe Hot Ginger Beer 0,32 Økologisk		85
Luscombe Passionate Ginger Beer 0,32 Økologisk		85
ChariTea Mate, iste 0,33		85
Organico - sparkling passion and apple juice 0,75 Økologisk		265

## Te & kaffe

enkel/dobbel.

Te kanne	48
Veldig deilig kaffe Økologisk	45
Espresso Økologisk	44/48
Americano Økologisk	44/48
Cappucino / Cortado / Caffè latte Økologisk M	48/52
Chai latte / Matcha latte Økologisk M	52

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 beviste 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-reducerende prosjekter godkjent av CHOOOSE. Alle prosjektene er med på å støtte oppunder FN's bærekraftsmål 2030.



BESTILL  
GJERNE  
VIA DENNE  
QR-KODEN

