ASIA

SHARING FOOD FLIRT

EDAMAME, CRISPY SESAME RICE CRACKERS & AVOCADODIP

ASIA TAQUITOS

CRISPY GINGER SALMON MAKI & HALIBUT CEVICHE

ORGANIC CHICKEN SKEWER & SPICY CRUSHED POTATOES

TIRA MISO

Min. 2 personer. Kr 625 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.) BL,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

V HOUSE MADE KIMCHI [0,1] 45

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

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

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

V 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

V 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, coriander aioli
Lemongrass salmon tartare, avocado, coriander aioli
Warning: Could lead to a serious addiction!

BAO BUNS

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

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

V Vegan V 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 grønnlistet og kommer fra bærekraftig fiske
Blåskjell, kveite og laks er fra Norge
KYLLING: Dyrevernmerket økologisk kylling fra Hovelsrud gård
SVIN: Dyrevernmerket 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
SALAT: Denne kommer fra ONNA - Norges største vertikale gård

BRONSE Debio GODKJENT

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,H,SO [0,4] 145
Sesam, fermentert soya, vårløk, lime
Sesame, fermented soy, spring onion, lime

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

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

V 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 tataki, 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

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 CO_2e LAVT KLIMAAVTRYKK
[0,6-1,5] Kg CO_2e MIDDELS KLIMAAVTRYKK
[1,6+] Kg CO_2e HØYT KLIMAAVTRYKK

WARMING CURRIES & SOUPS

V ASIA GREEN CURRY C,SE,SO [0,3] 185
Sesongens grønnsaker, koriander / *Seasonal vegetables, coriander*

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

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

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

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*

V MUSHROOM & BROCCOLINI TOBAN B,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, eggnuddler, søt soya, koriander / *Stir fry vegetables, egg noodles, sweet soy, coriander*

BBQ Lamb chops C,SO [2,9] 395
Lammecarre, rød miso, syltet daikon / *Lamb chops, red miso, pickled daikon*

SALADS

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

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

ON THE SIDE

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

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

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

KIDS MENU

KIDS POKEMON SUSHI C,F,SO [0,3] 128
6 biter laksenigiri, 4 biter avokadomaki
6 pcs salmon nigiri, 4 pcs avocado maki

CHICKEN & NOODLES E,H,SO [0,5] 128
Økologisk kylling fra Hovelsrud gård, eggnudler, sesamfrø
Organic chicken from Hovelsrud gård, egg noodles, sesame

SWEET TREAT

TIRA MISO E,M,SO [0,7] 135
Melkesjokoladekake, 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*

V 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

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

HVITVIN	14 cl.	fl.
ASIA Riesling Trocken 2021 Økologisk Rheinhessen, Tyskland	125	660
Saint-Lannes Signature 2020 Dom. Saint Lannes, Cote de Casgogne, Frankrike	130	680
Basa 2020 Telmo Rodriguez, Galicia, Spania	138	730
Pündericher Riesling Kabinett 2021 Økologisk Clemens Busch, Mosel Tyskland	140	745
Godon Sauvignon Blanc 2020 Vin De France, Frankrike	145	768
Chablis La Sereine 2020 Økologisk Chablisienne, Chablis, Frankrike	168	890
Levert Bourgogne Chardonnay 2021 VC de Bourgogne, Burgund, Frankrike	168	890

RØDVIN		
ASIA Tempranillo 2021 Castilla La Mancha, Spania	120	625
Cuvee Rochebonne 2020 Trenel Fils, Beaujolais, Frankrike	125	660
Piemonte Barbera 2020 Tenuta Carretta, Piemonte, Italia	145	750
Côtes du Rhône 2021 Økologisk Janasse, Rhône, Frankrike	150	780
Arbois Trousseau 2016 Naturvinstil Dom. Rolet, Jura, Frankrike	155	835
Bourgogne Pinot Noir 2018 M. Carillon, Burgund, Frankrike	168	890

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 Kjørepils 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

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-reduserende prosjekter godkjent av CHOOOSE. Alle prosjektene er med på å støtte oppunder FNs bærekraftsmål 2030.

Miljøfyrtårn®

BESTILL GJERNE VIA DENNE QR-KODEN