

## POP IN TWIST TO THE CLASSICS

<b>NAKED COLADA:</b> Clarified, sour and fresh Havana Club 3, coconut, pineapple, lychee	178
<b>CRANBERRY SOUR:</b> Clarified, smoky and fruity Feddie Whisky, clementine, cranberry	188
<b>YUZU SOUR:</b> Strong and smoky Four Roses, yuzu, lime	178
<b>LAVDEE BOOI:</b> Refreshing and tangy Beefeater 24, lime, ginger beer	178

## Øl & cider

Kirin fatøl 0,25/0,5 Japan (b)	85/160
Ringnes fatøl 0,25/0,4 Norge (b)	76/118
Brooklyn Lager fatøl 0,33/0,5 USA (b)	110/155
Frydenlund Juicy IPA fatøl 0,4 Norge (b)	140
CrowMoor fat 0,3 Finland Cider	125
Somersby Pear 0,33 Danmark Cider	135
Nøgne Ø Asian Pale Ale fl 0,33 Norge (b,h)	135
Oslo Brewing, Oslo Lager fl 0,33 Norge (glutenfri)	140
Ginger Ninja, 7 fjell fl 0,33 Norge	130
Ginger Ninja chilli, 7 fjell fl 0,33 Norge	130
Carlsberg 0.0 fl 0,33 Danmark (b) (alkoholfri)	80
Nøgne Ø Himla Humla IPA fl 0,33 Norge (b) (alkoholfri)	80



## COCKTAILS

<b>POPTAIL MOJITO:</b> Refreshing, sour and cooling Mojito ispinne, Havana Club Añejo 3, mynte og lime	188
<b>TOKYO PASSION:</b> Exotic, sour and sweet Beefeater 24 gin, pasjonsfrukt og mynte (E)	178
<b>STAWBERRY DRAGON:</b> Sweet and spicy Havana Club 3, Bols Peach, strawberry, lime, thai chili	184
<b>GOLDEN GLITTER:</b> Strong and sweet Feddie Whisky, Liqueur 43, Cointreau, orange	184
<b>HIMALAYAN DREAM:</b> Exotic and light Absolut, Cartoon Lychee, litchi, lime, agave	184
<b>CLEMENTINE HOT SPICE:</b> Tangy and warming (served hot) Feddie Whisky, clementine, ginger beer, cinnamon, anis	188
<b>SPRITZERZ</b>	
<b>MELONCELLO:</b> Fresh, bright & delicious! Limoncello, vodka, watermelon	165
<b>PEACHY SPRITZER:</b> Fruity & sweet Bols peach, lemongress, cava	165

## GIN & TONIC

<b>ASIA GT PINK POPSICLE</b> Beefeater gin, Fever tree, rosa ispinne	185
<b>BEEFEATER</b> Indian tonic, sitron	178
<b>MONKEY 47</b> Yuzu Tonic, einebær	186
<b>Ki No Bi</b> Indian tonic, grapefruit	188
<b>FEDDIE GRAPEFRUIT GIN</b> Indian Tonic, grapefrukt	188
<b>HENDRICKS GIN</b> Cucumber tonic, agurk	190

## BRENNEVIN

Martell VS	125	1800 Blanco	135
Martell XO	285	1800 Reposado	130
Nikka From The Barrel	215	Feddie Blank Akevitt	135
Four Roses	120	Feddie Fatlagret Akevitt	135
Johnnie Walker Blue Label	225	Nine Sisters Ocean Gin	135
Grey Goose	135	Nine Sisters Grapefruit Gin	135

## GLASSVINER

<b>BOBLER</b>	12 cl.	fl.	<b>ROSEVIN</b>		
Cava Dignitat Spania Økologisk	150	780	Rigoutine Rose 2021	155	755
Cremant du Jura Brut	175	925	Domaine La Rigoutine, Provence, Frankrike Økologisk		
Champagne Henry-Gouet Brut	198	995	<b>RØDVIN</b>	14 cl.	fl.
Chablis Cuvée Sainte Marie 2023	190	930	Beaujolais Les Cadoles Gamay 2023	155	780
Levert Bourgogne Chardonnay 2021	185	925	Piron, Beaujolais, Frankrike		
Santa Barbara County Chardonnay 2021	205	1050	Lubanzi Red Blend 2022	160	795
Königsbacher Ølberg Erste Lage Trocken 2018	205	1050	Lubanzi Wines, Coastal Region, Sør-Afrika		
			Côtes du Rhône 2023	165	795
			Dom. de Janasse, Rhône, Frankrike		
			Pinot Noir 2022	190	965
			Creation, Walker Bay, Sør-Afrika		
			Barolo Albe 2018	205	1050
			G.D. Vajra, Piemonte, Italia		

## BLINDSMAKING?

Våre vinflights kan du få servert «blindt».  
Hør med din servitør!

## VINFLIGHT!

Har du lyst til å lære mer om vin eller teste flere ulike på en gang? Vi har ulike vinflights som byttes jevnlig. Hør med din servitør!

## ALKOHOLFRITT

### MOCKTAILS Alkoholfrie cocktails

<b>PASSION PUNCH:</b> Exotic, sour and sweet Aprikos, pasjonsfrukt, sitrongress og kardemomme	108
<b>MANGOLICIOUS:</b> Sweet, sparkling and tasty Mango, lime og Sprite	108
<b>VIRGIN POPTAIL MOJITO:</b> Refreshing, sour and cooling Rumish, Mojito ispinne og mynte	128
<b>ESPRESSO VIRGIN MARTINI:</b> Sweet, bitter and delicious Rumish, espresso, vanilla sugar	128
<b>GINISH &amp; TONIC:</b> Classic and refreshing! Ginish, Indian tonic, grapefruit	128
<b>VIN</b>	
ALT. økologisk musserende vin	345

### MINERALVANN

Pepsi, Pepsi Max, Solo flaske 0,33	gl.	fl.	58
Asias Lemonade	58		
Purezza Sparkling 0,75		58	
Ringi Gravenstein eple	65	198	
Luscombe Hot Ginger Beer 0,32 Økologisk		85	
Luscombe Passionate Ginger Beer 0,32 Økologisk		85	



## ØSTERS & BOBLER

2 ØSTERS & 1 GLASS BOBLER 198

Velg mellom naturelle eller med nahm jim

## SNACKS

Serveres hele åpningstiden

OLIVEN 65

TRØFFELCHIPS 75

SALTE MISO-MANDLER (MA) 78

MISOMANDLER & GRØNNE OLIVEN (Ma) 95

## SMÅRETTER

Serveres innenfor kjøkkenets åpningstid

ØSTERS (2stk) (BL,F,SO,C) 118

Velg mellom naturelle eller med nahm jim

SAKE-FLAMBERT EDAMAME (M,SO) 95

AUBERGINE FRIES & CHILIDIP 95

CRISPY SQUID, CHILI- OG HVITLØKSDIP 115

CRISPY GVOZA (3stk) (F,H,SO,C) 98

Gulrot & ingefær 115

kylling & sesam 128

Kimchi & svin

## TAQUITOS

Serveres innenfor kjøkkenets åpningstid

THAI MANGO TAQUITOS (2stk) (H,SO) 148

Mango, koriander, avokado

ASIA TAQUITOS (2stk) (F,H,SK,SO) 185

Laks- og sitrongresstatter, avokado, koriander-aioli

## SUSHI BAR

Serveres innenfor kjøkkenets åpningstid

SALMON NIGIRI (2 stk) (C,F,SO) 78

Husets grønne yuzu kosho

FLAMED SALMON NIGIRI (2 stk) (C,F,SO) 82

Thai salsa, crispy purre

HALIBUT NIGIRI (2 stk) (C,F,SO) 86

Mandaring kosho, syltet chilli

SALMON SASHIMI (6 stk) (C,F,SO) 138

Husets ponzu, micro greens

VIRTOUS VEGAN MAKI (SO,C) 145

Søt og spicy soya, shiso, avokado

CRISPY GINGER SALMON MAKI (C,F,SO) 188

Sitrusmarinert laks, avokado, crispy ingefær

DIRTY ITALIAN MAKI (E,SE,C,SO) 228

Vrefilet tatakii, trøffelyuzu, sort oliven



POP IN  
BAR

Allergener: Vi produserer alt på huset, derfor kan 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 **V** Valnøtt **MC** Makademianøtt