

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
Kronenbourg 1664 Blanc fatøl 0,5 Frankrike (b,h)	152
Somersby Pear fl 0,33 Danmark Cider	135
Chang fl 0,32 Thailand (b)	135
Asahi Super Dry fl 0,33 Japan (b)	138
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 (glutenfri)	130
Ginger Ninja chilli, 7 fjell fl 0,33 Norge (glutenfri)	130
Carlsberg 0.0 0,33 Danmark (b) (alkoholfri)	80
Nøgne Ø Himla Humla IPA fl 0,33 Norge (b) (alkoholfri)	80

ALKOHOLFRITT

MOCKTAILS Alkoholfrie cocktails	
PASSION PUNCH: Exotic, sour and sweet	108
Guava, pasjonsfrukt, sitrongress og kardemomme	
MANGOLICIOUS: Sweet, sparkling and tasty	108
Mango, lime og Sprite	
VIRGIN POPTAIL MOJITO: Refreshing, sour and cooling	128
Rumish, Mojito ispinne og mynte	
ESPRESSO VIRGIN MARTINI: Sweet, bitter and delicious	128
Rumish, espresso, vanilla sugar	
GINISH & TONIC: Classic and refreshing!	128
Ginish, Indian tonic, grapefruit	

MUSSEREDE	
Blanc de Blancs OddBird	20cl 120
Sparkeling Rosé OddBird	20cl 120

MINERALVANN	gl.	fl.
Pepsi, Pepsi Max, Solo flaske 0,33		58
Asias Lemonade	58	
Butterfly Soda	65	
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

COCKTAILS

TOKYO PASSION: Exotic, sour and sweet	188
Beefeater 24 gin, pasjonsfrukt og mynte	
STRAWBERRY DRAGON: Fruity, fresh and aromatic	184
Beefeater 24, pasjonsfrukt, mynte	
CUBAN BLOSSOM: Floral, zesty and crisp	190
Havana 3y, Bols eldeflower, yuzu sake, cucumber, lime	
AMARICOCO: Creamy, nutty and tropical	184
Coconut Bacardi, amaretto, mango, lime	
CREAM CRIMES: Rich, tangy and indulgent	205
Four Roses, Baileys, lime	

GIN & TONIC

ASIA GT PINK POPSICLE	185
Beefeater gin, premium indian tonic, pink popsicle	
BEEFEATER	178
Premium Indian tonic, lemon	
MONKEY 47	198
Yuzu tonic, juniper	
ETSU	190
Premium Indian tonic, grapefruit	
FEDDIE GRAPEFRUIT GIN	188
Grapefruit tonic, grapefrukt	
HENDRICKS GIN	198
Premium Indian tonic, agurk	

ASIA STYLE SANGRIA

Frisk, floral og krydret	
Riesling, yuzu sake, lychee, ginger beer	
GLASS 20 cl	168
KARAFFELL 40 cl	334
MUGGE 80 cl	650

GLASSVINER

BOBLER	12 cl.	fl.	ROSEVIN	14 cl.	fl.
Cava Dignitat	155	780	Langhe Rosato 2023	125	595
 Dignitat, Spania			 Tenuta Rocca, Piemonte, Italia		
Crémant de Bourgogne Extra Brut	175	885	Rigouline Rose 2024	155	755
Clotilde Davenne, Frankrike			 Domaine La Rigouline, Provence, Frankrike		
Champagne Taittinger Brut	245	1150	Miraval 2024	175	898
Taittinger, Frankrike			Château Miraval, Provence, Frankrike		
HVITVIN	14 cl.	fl.	RØDVIN	14 cl.	fl.
Saint-Lannes Signature 2024	155	750	Barbera d'Alba 2023	155	750
 Cote de Casgogne, Frankrike			 Tenuta Carretta, Piemonte, Italia		
Riesling Feinherb 2023	160	795	Beaujolais-Lantignié Rouge 2022	180	885
Selbach-Oster, Mosel, Tyskland			Dom. Dubost, Beaujolais, Frankrike		
Avicella Vinho Verde Bairrinho 2024	160	795	Les Bretèches 2022	170	850
Cinco Quintas, Vinho Verde, Portugal			Ch. Kefraya, Bekaa Valley, Libanon		
Chenin Blanc 2024	175	875	Casa Ferreirinha Papa Figs 2022	170	850
Roc l'Abbaye, Loire, Freankrike			 Sogrape, Douro e Porto, Portugal		
Bourgogne Chardonnay 2021	195	995	Barolo Albe 2018	205	1050
Dom. Thibert, Burgund, Frankrike			G.D. Vajra, Piemonte, Italia		
Chablis Cuvée Sainte Marie 2024	190	930	Pinot Noir 2024	190	965
  Jean-Marc Brocard, Chablis, Frankrike			Creation, Walker Bay, Sør-Afrika		
Sancerre 2023	195	995			
Henry Natter, Loir, Frankrike					

SPRITZERZ

MELONCELLO: Fresh, bright & delicious!	168
Limoncello, vodka, watermelon	
PEACHY SPRITZER: Fruity & sweet	168
Bols peach, lemongress, cava	

BRENNEVIN

Nikka From The Barrel	215	Martell VS	125
Four Roses	120	Martell XO	285
Johnnie Walker Blue Label	265	Olmea Altos Silver	130
Feddie Single Malt	165	Olmea Altos Reposado	135
Grey Goose	135		

Vi har merket viner som er:



Se symbolene for å velge mer bærekraftig.

POP IN TWIST TO THE CLASSICS

POPTAIL MOJITO: Refreshing, sour and cooling	188
Mojito ispinne, Havana Club Añejo 3, mynte og lime	
YUZU WHISKEY SOUR: Sour, smokey and strong	178
Four Roses, yuzu, lime	
RASPBERRY AMARETTO SOUR: Tart, nutty and juicy	184
Amaretto, raspberry, lime	

NIGIRI PLATE

275

2 pcs salmon nigiri, 2 pcs flamed salmon nigiri, 2 pcs tuna nigiri, 2

SNACKS

Serveres hele åpningstiden

OLIVEN
TRØFFELCHIPS
SALTE PECAN (N)

65
75
78

SMÅRETTER

Serveres innenfor kjøkkenets åpningstid

SAKE FLAMED EDAMAME (M,SO)
Røkt salt, lime

95

AUBERGINE FRIES
Chili- og limesirup

125

CRISPY SQUID (BL,C,F,SO)
Chili- & hvitløkssdip

148

CARROT & GINGER GYOZA (3 pcs) (C,H,SO)
Fritert gyoza, chili ponzu

98

CHICKEN & SESAME GYOZA (3 pcs) (C,H,SO)
Fritert gyoza, chili ponzu

128

KIMCHI & PORK GYOZA (3 pcs) (C,H,F,SO)
Fritert gyoza, thai salsa dip

128

SHIMEJI MUSHROOM DUMPLING (3 pcs) (C,H,SO,SU)
Syltet shiitake, mushroom XO

135

SHRIMP HAKAO DUMPLING (3 pcs) (C,H,SK,SO)
Kokos- og sitrongressaus, thai basilikum

135

CHAR SIU PORK DUMPLING (3 pcs) (BL,H,SO)
Szechuan chili crisp, erteskudd

135

TAQUITOS

Serveres innenfor kjøkkenets åpningstid

THAI MANGO TAQUITOS (2 pcs) (H,SO)
Mango, koriander, avokado

148

ASIA TAQUITOS (2 pcs) (F,H,SK,SO)
Laksetartar, avokado, coriander aioli

195

RAW BAR

Serveres innenfor kjøkkenets åpningstid

SALMON SASHIMI (6 pcs) (C,F,SO)
Husets ponzu, crispy rødbet, micro greens

138

TUNA TATAKI (C,F,SO)
Sesam, yuzu ponzu saus, chiliolje

158

SALMON NIGIRI (2 pcs) (C,F,SO)
Husets grønne yuzu kosho

78

FLAMED SALMON NIGIRI (2 pcs) (C,F,SO)
Thai salsa, crispy gulrot

85

TUNA NIGIRI (2 pcs) (C,F,S)
Soya tare, syltet chili

85

SPICY TUNA GUNKAN (C,F,SO)
Spicy tunfisk tartar, crispy quinoa

78

VIRTOUS VEGAN MAKI (C,SO)
Søt og spicy soya, shiso, avocado

145

CRISPY GINGER SALMON MAKI (C,F,SO)
Sitrusmarinert laks, avokado, crispy ingefær

188

TRUFFLED BEEF TATAKI MAKI (SE,C,SO)
Ytrefilet tatak, trøffelyuzu, sort oliven

228

SPICY TUNA MAKI (F,C,SO)
Lettstekt tunfisk tatakii, avokado, crispy quinoa, syltet chili

186



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