



KJÆRE GJEST

VÅRT KINESISKE KJØKKEN REPRESENTERER TO AV DE STØRSTE PROVINSENE I KINA." SZECHUAN "OG" KANTON
HVER PROVINS HAR SINE SÆRTREKK I RETTENE, SOM SKILLER DEM FRA HVERANDRE

SZECHUAN'S KJØKKEN HAR EN STIL MED OPPRINNELSE FRA SICHUAN-PROVINSEN I SØRVESTIGE KINA HVOR
MATEN HAR MYESMAK, OG ER OFTE RELATIVT STERK. KANTONESISKE RETTER KOMMER FRA OMRÅDET RUNDT
KANTON I DET SØRLIGE KINA. ENKEL MATLAGING OG SUBTILE KRYDDERVARIANTER LAR DE GODE RÅVARENE OG
DEN NATURLIGE SMAKEN SKINNE IGJENNOM OG SPILLE HOVEDROLLEN UTEN AT KRYDDER OG SMAKSTILSET-
TINGER FÅR DOMINERE.

VÅRT KINESISKE KJØKKEN BRUKER RÅVARER AV HØY KVALITET FRA LOKALE LEVERANDØRER.

CHEF HANG (SZECHUAN-PROVINSEN), HAR 20 ÅRS ERFARING I KINESISK KJØKKEN. HAR BLANT ANNET JOBBET I
ET HOTELL I BERLIN, REGAL SHANGHAI HOTEL OG XIAN HYATT HOTEL.

CHEF NICOLAS FRA HONG KONG, HAR 15 ÅRS ERFARING I KINESISK KJØKKEN. TIDLIGERE JOBBET HAN I FOUR
SEASONS HOTEL HONG KONG, OG NEW WORLD MILLENNIUM HONG KONG HOTEL.

ENTEN DU SKAL FEIRE BRYLLUP, BURS DAG, KONFIRMASJON, HA
JULEBORD ELLER BARE SAMLE GODE VENNER TIL FESTILIG LAG...VI
ORDNER I STAND MAT OG DRIKKE ETTER DERES ØNSKER

請享用!
VELKOMMEN!

OM GARDEN RESTARANT AS

I GARDEN RESTAURANT ØNSKER VI Å TILBY AUTENTISK ASIATISK OG KINESISKE DELIKATESSER, TILBEREDET

MED GODE LOKALE RÅVARER.VI VIL TILBY DEG SUNN MAT ,SOM SAMTIDIG HAR DEN GODE SMAKEN I

BEHOLD.

I KINA ER ET MÅLTID EN SOSIAL BEGIVENHET SOM ER MENT TIL Å DELES I FELLESSKAP MED ANDRE. VÅR

MENY ER BYGGET OPP RUNDT DENNE TANKEN OG ER DERFORVELEGNET FOR DELING.

TIPS TIL MATBESTILING:

VI ANBEFALER VÅRE KUNDER TIL Å BESTILLE FORSKJELLIGE RETTER FRA MENYEN OG DELE MED

HVERANDRE FOR Å SIKRE AT ALLE GJESTENE

FÅR EN SMAKEBIT AV HVER ENKELT RETT.

VI GLEDER OSS TIL Å GI ALLE VÅRE KUNDER EN GOS OG UFORGLEMMELIG MATOPPLEVELSE!

ALLERGIER/ALLERGIES



SPICYBESKRIVELSE



ALLE RETTENE KAN INNEHOLDE SPOR AV NØTTER OG ANDRE ALLERGIFREMKALLENDE INGREDIENSER.

VENNLIGST VENDE SEG TIL VÅRE SERVITØRER DERSOM DU HAR NOEN ALLERGIER.

ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF NUTS OR OTHER INGREDIENTS THAT MAY PROVOKE ALLERGIC REACTIONS.

PLEASE LET OUR STAFF KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERFIES.

SET-MENY



CHEF MENY

SPRØSTEKT VÅRRULL 🍴🍴🍴

CRISPY DUCK SOM HOVEDRETT 🍴🍴🍴🍴

VALGFRI DESSERT FRA VÅR DESSERT MENY

kr.395.- PER PERSON

ROYAL SET MENY

2 hovedretter på deling

STEKT KAMSKJELL 🍴🍴🍴🍴🍴

VILT ROYAL 🍴🍴🍴

OG

XIANG JIAN AND 🍴🍴

VALGFRI DESSERT FRA VÅR DESSERT MENY

kr.520.- PER PERSON

Min. 2 persons

PEKING AND MENY

PEKING AND 🍴🍴🍴🍴 -4 RETTERS MIDDAG

(min.2 personer, Må bestilles 2 dager i forveien) **kr.580,- per person**

DENNE BERØMTE RETTEN SERVERES SLIK DEN SERVERES I BEJING:
SERVERES MED 3 FORSKJELLIGE VARIANTER:

- 1.ANDEKJØTT MED KINESISKE PANNEKAKER , PAKKES MED HOI-SIN SAUS, VÅRLØK OG AGURK
- 2.ANDESUPPE
- 3.FINSTRIMLET ANDEKJØTT, WOKSTEKT MED INGEFÆR,VÅRLØK, PAPRIKA OG LØK I SOYABØNNESAUS
- 4.VALGFRI DESSERT FRA VÅR DESSERT MENY

ALLERGIER/ALLERGIES



DIM SUM DUMPLING



- 128 DAMPET CHAR SIU PAO 2stk 叉燒包** kr.79,-
Kinesisk hveteboller med grillet ribbe(dampet).
Chinese bun with BBQ pork.
- 131 DIM SUM MIX 8stk 點心拼盤** kr.159,-
Kokkens utvalg av vare tre mest populaer dim sum .
Chef's recommendation of out three most popular dim sum
- 132 SIU MAI 4stk 燒賣** kr.98,-
Siu Mai er en dampet dim sum fylt med marinert svinekjøtt .
Siu Mai is a steamed dim sum filled with marinated pork and prawns Steamed dumplings filled with pork.
- 136 SIU LOONG BUN 4stk 小籠包** kr.98,-
Kinesisk dampet mini bolle, fylt med marinert svinekjøtt og kylling .
chinese steamed mini buns, filled with marinated pork and chicken



FORRETTER STARTERS



- 1 STEKT KAMSKJELL 煎帶子** kr.126,-
med asparges og hjemmelaget saus.
Fried Scallops with asparagus and homemade sauce.
- 2 DIM SUM (HA GAU) 4stk 蝦餃** kr.98,-
Marinerte store reker i rispasta, dampet Klassisk smårett fra Kanton
Cantonese style steamed dumplings filled with scampi.
- 3 SPRØSTEKT VÅRRULL 1stk 豬肉春卷** kr.68,-
Hjemmelaget, fylt med svinekjøtt og grønnsaker.
Spring Roll Homemade, filled with pork knuckle and vegetables
- 6 GAU JI 4stk 煎餃** kr.88,-
Pannestekt dumplings med kylling serveres med hjemmelaget dipsaus.
Pan-fried dumplings with chicken served with homemade dipping sauce
- 9 VEGETAR VÅRRULL 3stk 素春卷** kr.68,-
med gulrot, Kål og løk
Deep fried spring rolls filled with vegetables.
- 10 WONTON 4stk 蝦肉餛飩** kr.78,-
Sprøstekt reker wonton og søt chillisau.
Deep-fried prawn wonton and sweet chilli sauce
- 11 KYLLING VÅRRULL 1stk 雞肉春卷** kr.68,-
Sprøstekt vårrull fylt kylling og grønnsaker.
Crispy fried spring roll filled with chicken and vegetables



- 5 CRISPY DUCK 香酥鴨**
Soyabraisert and, finstrimles og pannestekt,
serveres med kinesiske pannekaker og hoi-sin saus
 kr.125,-



- 8 TEMPURA PRAWN 3stk 炸天婦羅大蝦**
Panert scampi med sursøt saus
Deep fried king prawns served with salad.
 kr.98,-

SUPPER SOUP



- 4 TOM YUM SJØMAT SUPPE 東洋湯** kr.109,-
Med kongekrabbe, kamskjell, steinbit og store reker "Syrlig, skarp og sterk".
Classic hot and sour thai soup with prawns and lemon grass.
- 7 PEKING SUPPE 北京酸辣湯** kr.98,-
Med andekjøtt, gulrot, bambusskudd, kinesisk sopp, egg og vårløk.
Classic hot and sour soup with egg, ham, bamboo shoots and carrot.
- 7A KYLLING SUPPE 雞湯** kr.79,-
Chicken soup with mushrooms
- 7B WONTON-SUPPE 雲吞湯** kr.79,-
Wonton-suppe med sjøgress, vårløk og kinesisk eddik og gir en syrlig smak.
Wonton-suppe with seawdde, scallion and chinese vinegar with a sour taste.

ALLERGIER/ALLERGIES



ALLERGIER/ALLERGIES



FISK OG SKALLDYRRRETTER

FISH AND SEAFOOD DISHES

12 SAM SIN HOT POT 咖喱三鲜 kr.259,-

Hot Pot med kamskjell, store reker, steinbit, serveres med grønnsaker og hjemmelaget kokoskarrisaus.
Hot Pot with scallops, large prawns, catfish, served with vegetables and homemade coconut curry sauce.

13 KAMSKJELL OG SCAMPI NEW STYLE kr.278,-

Med asparges, paprika, shiitake sopp, løk med XO saus.
Scallops and Scampi New Style With asparagus, peppers, shiitake mushrooms, onions with XO sauce.

17 SZECHUAN CHEF HOT POT 東洋海鮮煲 kr.308,-

Wokstekt "Tiger" reke, kongekrabbe, kamskjell og steinbit med grønnsaker serveres i ildfast form med Tom Yum saus.
Wokstekt "Tiger prawns, king crab, scallops and catfish with vegetables are served in an oven-proof form with Tom Yum sauce



14 SPICY KONGEREKER 千島大蝦

Wokstekt og serveres med grønnsaker i szechuan-chilisaus.
Wok fried Prawns and served with vegetables szechuan chili sauce.

kr.218,-

15 FRITYRSTEKT HUMMER OG KONGEREKER 炸龍蝦

Halv hummer friteres sammen med store reker og serveres med ananas, paprika, løk og sursøt saus.

Half a lobster is fried together with large prawns and served with pineapple, paprika, onion and pickled sauce.

kr.308,-

16 LUNG HA OG AO NIU 龍蝦牛柳

Halv hummer, indrefilet av biff, kamskjell, store reker og steinbit serveres med wokstekte grønnsaker og Szechuan chilisaus.

Half a lobster, tenderloin of beef, scallops, large prawns and catfish.served with stir-fried vegetables and Szechuan chili sauce.

kr.348,-



ALLERGIER/ALLERGIES



KJØTTRETTER

MEAT DISHES

18 HJEMMELAGET CRISPY DUCK (SOM HOVEDRETT) 香酥鴨 kr.249,-

Soyabraisert and med kinesiske pannekaker, vårløk, agurk, gulrot og hoi-sin saus
Deep fried duck served with steamed pancakes and vegetables.

18A SPRØSTEKT AND 炸鴨 kr.299,-

Sprøstekt And i hoi sin saus og Grønnsaker wok .Serveres med ris.
Deep-fried duck in hoisin sauce .Served with vegetable and rice.

19 CHA SIU (BBQ SVINEKJØTT) 叉燒 kr.186,-

Ovnstekt marinert svinekjøtt,skives og wokstekes med friske grønnsaker.
Oven-baked marinated pork, slices and wok-fried with fresh vegetables.

21 LAMMEFILET I PURRELØK OG MGARTRARSAUS 鐵板羊肉 kr.258,-

Fillet og lam med leek og ginger sauce

23 VILT ROYAL 煎烤鹿肉 kr.358,-

Stekt hjortefilet med bacon, serveres med sopp asparges, råstekte poteter og hjemmelaget viltsaus.
Fried venison fillet with bacon, served with mushrooms, asparagus, roast potatoes and heavenly game sauce

25 DOU CHI ANDEBRYST 豆豉鴨絲 kr.199,-

Strimlet andebryst, wokstekt med sesongens grønnsaker og soyabønne saus
Shredded duck breast, wok-fried with seasonal vegetables and soya bean sauce

26 OKSEFILET SZECHUAN STYLE 四川牛肉 kr.189,-

Med friske grønnsaker smaksrik og "hot".
Beef in sichuan sauce .served with vegetables and rice.

26D BIFF I SATAY SAUCES 沙爹牛 kr.195,-

Med friske grønnsaker og satay sauces
Beef in Satay Sauces With fresh vegetables



22 HU LU KYLLING 葫蘆雞

Sprøstekt kylling med kinesiske smilebrød hoi-sin og søt chilisaus.
Crispy fried chicken with Chinese smilebrod hoisin and sweet chilli sauce.

kr.215,-

24 KAM GONG HOT POT 錦江煲

Under lokket i en ildfast form finner du reker, kylling,lam og oksefilet med grønnsaker i hvitløk- og chilipeppersaus
Sichuan style geum gang pot served with scallops, scampi, chicken og beef.

kr.249,-



ALLERGIER/ALLERGIES



KJØTTRETTER

MEAT DISHES



- 27 KYLLING GONG BAO 宮保雞**   kr.185,- 
- Med cashew nøtter, en berømt klassiker fra szechuan distriktet i kina. Meget smaksrik
Chicken wok with cashew and veggies mix in Sichuan chilli sauce.
- 28 KYLLING KANTON 咕咾雞**   kr.188,-
- Frityrstekte kyllingfilet i biter med ananas, løk, paprika og sursøt saus.
Deep-fried pork / chicken with sweet and sour sauce, served with fresh vegetables and fruits.
- 29 GAN SHAO BIFF 幹燒牛柳**   kr.229,-
- Finstrimlet oksefilet, friteres og wokstekes med paprika, løk, vårløk. Serveres med sesamfrø og sursøt saus.
Shredded beef tenderloin fried with vegetables in sweet and chili sauce.



- 30 PEKING AND (XIANG JIAN AND) 香煎鴨**   kr.298,-
- Grillet andebryst serveres med grønnkaser og peking and saus.
Grilled duck breast served with vegetables and peking duck sauce
- 31 TIGER REKER OG BIFF-SURF & TURF 煎大蝦牛柳**      kr.315,- 
- Pannestekt "tiger" reke og indrefilet av okse serveres med asparges og søt hvitløk-chilisaus.
Pan-fried tiger prawns and beef tenderloin served with asparagus and sooty garlic-chili sauce
- 32 KINESISK PEPPERBIFF 黑椒牛柳**    kr.315,-
- En av spesialitetene fra kanton. Indrefilet av okse. Serveres med paprika, løk og shiitake sopp med peppersaus.
Kanton style stir-fried sliced of beef tenderloin seasoned with black peppers and vegetables.
- 33 KYLLING I KARRI 咖喱雞**   kr.185,-
- marinert kyllingfilet serveres med wokgrønnsaker og hjemmelaget karrisau.
Chicken in curry sauce. Served with carrot, bamboo shoots, peppers and rice

ALLERGIER/ALLERGIES



RIS&NUDLER

RICE&NOODLES



- 38 HUSETS STEKT RIS MED KYLLING ELLER BIFF**  kr.168,-
- 炒饭
Fried rice with chicken, or beef, eggs and vegetables.
- 39 HUSETS STEKTE NUDLER MED KYLLING ELLER BIFF**     kr.168,-
- 炒面
Fried noodles with chicken, or beef and vegetables.
- 40 HUSETS STEKTE NUDLER MED SCAMPI**     kr.178,-
- 虾炒面
Fried noodles with prawns and vegetables.

VEGETARRETT

VEGETARIAN DISHES



- 34 FOUR SEASON HOT POT 什锦煲**   kr.158,-
- En nydelig kombinasjon av årstidens beste grønnsaker serveres i en hot pot med hoi-sin saus.
A lovely combination of the season's best vegetables served in a hot pot with hoi-sin sauce
- 35 TOFU VEGETAR HOT POT 豆腐煲**   kr.168,-
- Sichuan wok brettet tofu med blandede grønnsaker i kasserolle..
Sichuan wok braised tofu with assorted vegetables in casserole.
- 36 HUSETS STEKTE RIS MED GRØNNSAKER 素炒饭**  kr.148,-
- Fried rice with vegetables.
- 37 HUSETS STEKTE NUDLER MED GRØNNSAKER 素炒面**     kr.148,-
- Fried noodles with vegetables.

ALLERGIER/ALLERGIES



KIDS MENU

BARNEMENY

Alle 99kr

41 PØLSE MENY (2PØLSER MED POMMES FRITES)



43 HUSETS STEKTE NUDLER MED BIFF/ KYLLING/GRØNNSAKER



42 HUSETS STEKT RIS MED BIFF/KYLLING/ GRØNNSAKER



44 INNBAKT KYLLING MED SURSØTSAUS OG RIS

DESSERT

45 BALSAMICO MARINERTE JORDBÆR MED VANILJEIS kr.108,-



46 IS ALA GARDEN



A.Sorbet med Friske Frukter

B. Sjokolade - og vaniljeis med friske frukter

kr.85,-

kr.85,-

47 HUSETS PANNA COTTA MED BRINGEBÆRSAUS



kr.119,-

48 CREME BRULEE



Flambert Sukker, Is Eller Krem og Fukt .

kr.129,-

49 FRITYRSTEKT BANAN



Med vaniljeis og sirup og friske frukter.

Fried banana with malt sugar, vanilla ice cream and fruits.

kr.108,-

49A BANANASPLIT



Med Is, Sjokosaus og Fukt

kr.119,-

50 HJEMMELAGET SJOKOLADEMOUSSE



Med sorbet is og friske frukter

kr.119,-

51 FRITYRSTEKT CAMEMBERT OST



Med vaniljeis og friske frukter

kr.119,-

ALLERGIER/ALLERGIES



SWEET WINE

DESSERTVIN

52 LITCHI(荔枝酒)KINA kr.68,-

litchi vin er en fvlidig kinesisk dessert vin laget av 100% litchi frukt.

denne vinen har en gyllen farge med sat smak

53 DISZNÓKÖ TOKAJI FURMINT LATE HARV 2012,UNGARN.TOKAJ kr.72,-

Dyp gyllen.preg av modne tropefrukter med innslag av tørkede

blomster, rosiner,krydder og sjokolade.

54 VIGNETIL DI MORON RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2011,ITALIA,VENETO kr.76,-

Intens bouquet av kirsebær, stor fruktighet og balansert struktur,

lang og god ettersmak.

KAFFE

COFFEE

76 KAFFE kr.34,- 80 KAFFE LATTE kr.48,-

77 ESPRESSO kr.36,- 81 KOFFEINFRI KAFFE kr.32,-

78 AMERICANO kr.39,- 82 ISKAFFE kr.42,-

79 CAPPUCCINO kr.39,-

TE

83 JASMINE TE(KINESISK) 茉莉花茶 kr.38,-

Jasmine te er den mest velduftende kinesiske teen den er

kaget ved å smaksette grønn te med jasmine blomster

84 TIE GUAN YIN(KINESISK) 鐵觀音 kr.48,-

Tie guan yin er et av de meste kjente grønn te i kina, fra fujian provinsen.

teen er verdsatt for den fruktige bær-lignende smaken og aromaen.

i tillegg gir det en veldig myk og dyp smak med en søt ettersmak

85 PU-ERH TE(KINESISK) 普洱 kr.48,-

Hører til svart te, og er et av de meste kjente, fra yunnan provinsen.

pu erh teen smaker kremet jordnær, og litt søt, den etterlater en

eksepsjonell smakfull og aromatisk finish i munnen

86 OOLONG TE(KINESISK) 烏龍 kr.48,-

Oolong te er en semi-fermentert te som ligger midt mellom

ufermentert grønn te og fermentert sort te, den er en meget populær

te i kina med blant annet meget høyt innhold av vitamin c, dette er teen

som har ofte har en dyp, kompleks smak - og en fruktig aroma

87 ASSORTERT TE FRA ARVID NORDOUIST kr.38,-

Spør servitører

*ALLERGIER suntt



KALDE DRIKKER



kr.47,-

66	Cola	Pesi	Farris naturell
	Cola zero	Pesi max	Farris sitron
	Fanta	Solo	Schweppes tonic water
	Sprite	7up	Limpton lemon ice tea
		Eplemost	Orange Juice



67	CARLSBERG PILSNER 0.4L	kr.85,-
	CARLSBERG PILSNER 0.5L	kr.95,-
	AASS PILSNER 0.5L	kr.95,-
	KRONENBOURG 1664 BLANC 0.5L	kr.129,-

68	TSING TAO BEER (KINA) 033CL	kr.82,-
	Gyllen, noe bitter med et hint av ristet korn.	

69	KIRIN ICHIBAN (JAPAN)0.33CL	kr.82,-
	Fint preg av lyst malt og sitrus, innslag av humle i ettersmaken.	

70	SOMERSBY PÆRECIDER 0.33L	kr.82,-
----	--------------------------	---------

71	CARLSBERG 033CL	kr.79,-
	Lett fruktighet med toner av eple, høy og hasselnøtt fra malt.	

72	SAN MIGUEL(GLUTENFRI) 033CL	kr.79,-
----	-----------------------------	---------

72A	HEINEKEN 033CL	kr.82,-
	Lyst, friskt og lettdrikkelig øl, med en mild, litt bitter smak og en fruktig karakter.	

72B	CORONA EXTRA 033CL	kr.82,-
	Let hint av malt . Frisk med lav bitterhet	

72D	KRONENBOURG 1664 BLANC	kr.82,-
	Svært fruktig med hint av fersken, aprikos, sitrus, løff og et lett krydret preg.	

72E	GRIMBERGEN BLONDE	kr.82,-
	Lys, fyldig belgisk ale med krydret og fruktig karakter	

74	SMIRNOFF ICE	kr.82,-
----	--------------	---------

ØL UTEN ALKOHOL

73	MUNKHOLM (ALKOHOLFRI)	kr.47,-
	Balansert mellom maltsødme og bitterhet	

73B	CARLSBERG NON ALCOHOLIC	kr.49,-
	Ren med forale toner og hint av malt. Smaken er medium fyldig og lett fruktig	

ALLERGIER Sulfitt



RØDVIN



RED WINE

55A	MARQUES DE CHIVE CRIANZA	kr.375,-
-----	--------------------------	----------

Dufter av baer med preg av jordbaer og krydder.

Smaker godt av baer og frukt. Frisk ettersmak med blote tanniner.

55B	MONILE RIPASSO VALPOLICELLA	kr.475,-
-----	-----------------------------	----------

Konsentrert aroma av kirsebaer, litt mørk sjokolade og mandel i avslutningen.

God struktur med bløte, integrerte tanniner og fin fruktsødme

56	ZACCAGNINI MONTEPULCIANO D'ACRUZZO,ITALIA,ABRUZZO	kr.398,-
----	---	----------

Dufter av plommer og søte bær. bløt og fersk frukt med en

balansert syre og lette terre tanniner

57	FENOCCHIO BARBERA D'ALBA SUPERIORE,ITALIA,PIEMONTE	kr.450,-
----	--	----------

Vinen er i tradisjonell stil med fin fruktighet og fyldeog,og har fin syrebalanse og tanninpreg.

fargen er rubinrød. duften er delikat og fruktig.

59	BARBERA D'ASTI SELEZIONE LUCA ROAGNA,ITALIA,PIEMONTE	kr.475,-
----	--	----------

Frisk og kompleks smak av kirsebær og moreller.saftig og lang

60	ZENATO VALPOLICELLA SUPERIOR RIPASSA,ITALIA.VENETO	kr.558,-
----	--	----------

Svært fyldig anslag,fløtt syre,en del sødme og alkohol,men bærer

den godt,mye smak denne vinen er blant de 100 beste vinene i verden

61	PRODUTTORI DEI COLLI BAROLO,ITALIA,PIEMONTE,BAROLO	kr.548,-
----	--	----------

Fin duft av anis med hint av treverk og jord.god fylde med pen frukt,ganske god syre og en lang ettersmak

med tydelige,men fine tannier.en flott og velbalansert vin med mye trøkk i smaken

62	SANTA SOFIA AMARONE DELLA VALPOLOCELLA CLASSICO.ITALIA,VENETO	kr.820,-
----	---	----------

Preg av modne mørk bær,tørket frukt og vanilje.sødmefull frukt,hint av kaffe og fat

63	HUSETS GLASS RØDVIN	kr.95,-
----	---------------------	---------

64	HUSETS RØDVIN ITALIA	kr.350,-/flaske
----	----------------------	-----------------

65	Barbera D'alba 37.5cl	kr.230,-
----	-----------------------	----------

*ALLERGIER Sulfitt



HVITVIN WHITE WINE



**88 RABL GRÜNER VELTLINER, ØSTERRIKE,
NIEDERÖSTERREICH, KAMPTAL** kr.365,-

Fyldig fruktig og frisk med moden frukt karakter, litt grønt, åpen
med god fasthet, prikker godt, tørr finish med litt grønt og jordsmonn. Tørr

90 LAROCHE CHABLIS, FRANKRIKE, BURGUND kr.498,-

Duft av gule epler og innslag av mineraler. Fin frukt og middels fylde.
Gos syre og ganske lang ettersmak. Tørr

**91 JEAN PABLOT DOMAINE DES FINES CAILLOTES
POUILLY FUM, FRANKRIKE, LOIRE** kr.540,-

Vinene her har middels fylde med god konsentrasjon,
og en frisk aromaprofil som kombinerer grønne krydderurter
med et snev av røyk (derav (fume)). Tørr

92 ALBARINO DE FEFINANES, SPANIA, kr.588,-

Dufter av blomster og lime. Frisk syre på smak med en lett tørr finish.
Mineralsk og knusktørr slank hvitvin. Tørr

93 MATROT MEURSAULT, FRANKRIKE, BURGUND kr.1298,-

Aroma av moden frukt, sitrus og eple over integrert fat, smør,
nøtt og mineraler. Fint utviklet, frisk og konsentrert. Lang ettersmak
med streif av mineraler og fat. Tørr

94 HUSSETS GLASS HVITVIN kr.95,-

95 HUSSETS HVITVIN CHARDONNAY kr.350,-/flaske

**96 LAROCHE CHABLIS, FRANKRIKE,
BURGUND -37.5 CL** kr.298,-

*ALLERGIER Sulfitt

MUSSERENDE CHAMPAGNE



97 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE kr.198,-

BRUT, ITALIA, VENETO 37.5CL

Ung, fruktig og umiddelbar, preg av pære og litt eple

98 CHIC BARCELONA BRUT, SPANIA, CATALONIA kr.360,-

Dufter av fersken og gjær med hint ananas. Frisk syre og en
lett saftig bløt frukt med en tørr utgang, pen balanse.

98A JAUME SERRA BRUT kr.350,-

Tørr og fruktig Cava. Aroma av modne gule epler,
tropisk frukt og lette kryddertoner.

99 GIOL PROSECCO SPUMANTE, ITALIA, VENEZIA kr.360,-

Frisk og fruktig duft av pære med innslag av eple og sitron,
samt et ørlite snev av nesle. Middels fyldig med ren og pen frukt,
ganske frisk syre og lang ettersmak

**100 MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT,
FRANKRIKE. CHAMPAGNE** kr.998,-

Ren fruktig duft med noe bød, søte epler. fruktig anslag,
litt store bobler, fin syre, fine epler og sitrustoner utover,
balansert sødme, sitter godt, fruktig finish



*ALLERGIER Sulfitt

ROSÉVIN

ROSE WINE

101 LEITZ RHEINGAU PINOT NOIR ROSE, TYSKLAND.RHEINGAU kr.369,-

Ung og frisk, preg av røde bær og urter, hint av mineraler i ettersmaken

102 HUSETS ROSEVIN kr.95,-/glass
kr.349,-/flaske

KAFFE DRINKER

103 BAILEYS COFFEE (BAILEYS,KAFFE) kr.92,-

104 IRISH COFFEE (JAMESON,BRUN SUKKE,KAFFE,KREM) kr.128,-

105 FRENCH COFFEE (COGNAC,BRUN SUKKER,KAFFE, KREM) kr.128,-

106 CALYPSO COFFEE (TA MARIA,BRUN SUKKER,KAFFE,KREM) kr.128,-

MOUTAI

75 KINESISK BRENNEVIN 54%, KINAS SVAR PÅ AKEVITT kr.99,-

Moutai er nå en av kinas og dielle statsbankettsviner og det er ett av

verdens tre mest kjende spritdorter(sammen med skotsk whisky og fransk konjakk)

SAKE

107 SHO CHIKU BAI CLASSIC, KARAFFEL kr.118,-

108 TRADISJONELL SAKE VELBALANSERT LITT ORR kr.118,-

COGNAC&DIVERSE

109 ST.RÉMY AUTHENTIC BRANDY VSOP kr.82,-

110 BRAASTAD VS kr.82,-

111 CHÂTEAU MONTIFAUD COGNAC VSOP kr.103,-

112 KONGSBERG COGNAC XO, FRANKRIKE kr.108,-

113 GAMMEL OPLAND NORSK AQUAVIT kr.95,-

Cointreau 4cl kr.82,-

Mast Jagermeister se 4cl kr.82,-

Gammel Dansk 4cl kr.82,-

*ALLERGIER Sulfitt 

COCKTAIL

Fra 128kr

113 GIN TONIC

114 SCREWDRIVER

115 CUBA LIBRE

116 CAMPARI COCKTAIL

117 WHITE RUSSIAN

118 BLACK RUSSIAN

121 LONG ISLAND ICE TEA

121B MALIBU PINEAPPLE

WHISKY&VODKA

122 CHIVAS REGAL 12YO 4CL kr.129,-

123 CHIVAS REGAL 18YO 4CL kr.159,-

124 HIGHLAND PARK 12YO 4CL kr.119,-

125 HIGHLAND PARK 18YO 4CL kr.159,-

126 GLENFIDDICH 15YO 4CL kr.119,-

127 GLENFIDDICH 18YO 4CL kr.159,-

JAMESON 4CL kr.85,-

JACK DANIELS 4CL kr.92,-

JOHNNIE WALKER 4CI kr.92,-

BALLANTINES 4CL kr.82,-

*ALLERGIER Sulfitt 



WOK ER ET KINESISK KJØKKENREDSKAP;
OPPRINNELIG EN RUNDBUNNET, DYP METALLBOLLE, OFTE I STØPEJERN. WOK
BRUKES OFTE TIL Å TILBEREDE SMÅKUTTEDE
INGREDIENSER MED HØY TEMPERATUR.

Wok-teknikk er en teknikk som stammer fra helt tilbake til Tang dynastiet i kina.

Denne teknikken er en svært energieffektiv
tilberedning av grønnsaker, nudler og kjøttretter, og er den grunnleggende
teknikken som står bak våre populære
hovedretter iblant Kylling Gongbao.

KONTAKT

+4732732155 - www.gardenrestaurant.no

storgata 2 .3611 kongsberg

