



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

MILD MEDIUM STERK VERY STERK

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

Set-menyene er satt sammen for en komplett smaksopplevelse med klassiske og moderne retter fra det kantonesiske og szechuanske kjøkkenet

CHEF MENY

SPRØSTEKT VÅRRULL CRISPY DUCK SOM HOVEDRETT

VALGFRI DESSERT FRA VÅR DESSERT MENY

kr.458.- PER PERSON

ROYAL SET MENY

2 hovedretter på deling

STEKT KAMSKJELL

VILT ROYAL OG XIANG JIAN AND

VALGFRI DESSERT FRA VÅR DESSERT MENY

kr.580.- PER PERSON Min. 2 persons

PEKING AND MENY

En kulinarisk reise til Beijing

Vi er stolte av å kunne tilby en autentisk smaksopplevelse med røtter fra Kina!

Hva er Peking And?

Peking And er en ikonisk rett fra det kinesiske kjøkken,kjent for sin sprø, gyldne hud og saftige kjøtt.

Hver and tilberedes etter tradisjonelle metoder som har

blitt perfektjonert gjennom århundrer-nøye forberedt, hengt til tørk,

og stekt til perfektjon for å oppnå den karakteristiske sprøheten.

PEKING AND -4 RETTERS MIDDAG

(min.2 personer, Må bestilles 2 dager i forveien) **kr.680,- per person**

DENNE BERØMTE RETTEN SERVERES SLIK DEN SERVERES I BEIJING:
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



Start måltidet ditt med spennende snacks og fantastiske dim sum.

- 2

HA KAU 4stk 水晶蝦餃

kr.119,-
- Marinerte store reker i rispasta, dampet. Klassisk smårett fra Kanton
steamed dumplings filled with scampi.
- 128

DAMPET CHAR SIU PAO 2stk 叉燒包

kr.98,-
- Kinesisk hveteboller med grillet ribbe(dampet).
Chinese bun with BBQ pork.
- 131

DIM SUM MIX 8stk 點心拼盤

kr.179,-
- Kokkens utvalg av vare tre mest populære 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 .
- 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



ALLERGIER/ALLERGIES



FORRETTER STARTERS



Smakfulle småretter som dim sum og spennende snacks-perfekt å dele eller nyte før hovedretten.

- 1

STEKT KAMSKJELL 煎帶子

kr.126,-
- med asparges og hjemmelaget saus.
Fried Scallops with asparagus and homemade sauce.
- 3

SPRØSTEKT VÅRRULL 1stk 豬肉春卷

kr.88,-
- Hjemmelaget, fylt med svinekjøtt og grønnsaker.
Spring Roll Homemade, filled with pork knuckle and vegetables
- 5

CRISPY DUCK 香酥鴨

kr.125,-
- Soy-braised duck, finely shredded and pan-seared,
served with Chinese pancakes and hoisin sauce.
Soyabraisert and, finstrimles og pannestekt,
serveres med kinesiske pannekaker og hoi-sin saus
- 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, Svinekjøtt wonton og søt chillisaus
Crispy fried prawn, pork wonton and sweet chilli sauce
- 11

KYLLING VÅRRULL 1stk 雞肉春卷

kr.88,-
- Sprøstekt vårrull fylt kylling og grønnsaker.
Crispy fried spring roll filled with chicken and vegetables



- 6

GYOZA 4stk 煎餃

kr.129,-
- Pannestekt dumplings med kylling serveres
med hjemmelaget dipsaus.
Pan-fried dumplings with chicken served
with homemade dipping sauce



- 8

TEMPURA PRAWN 3stk 炸天婦羅大蝦

kr.128,-
- Panert scampi med sursøt saus
Deep fried king prawns served with salad.

SUPPER SOUP



- 4

TOM YUM SJØMAT SUPPE 東洋湯

kr.139,-
- 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.129,-
- 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.129,-
- Chicken soup with mushrooms
- 7B

WONTON-SUPPE 雲吞湯

kr.119,-
- Wonton-suppe med sjøgress, vårløk og kinesisk eddik og gir en syrlig smak.
Wonton-suppe with seaweed, scallion and chinese vinegar with a sour taste.

ALLERGIER/ALLERGIES



FISK OG SKALLDYRRRETTER

FISH AND SEAFOOD DISHES

Vi velger nøye ut fersk fisk og sjømat av høy kvalitet, kombinert med tradisjonelle asiatiske smaker for en utsøkt matopplevelse.

12 SAM SIN HOT POT 咖喱三鮮

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.

kr.279,-

13 KAMSKJELL OG SCAMPI NEW STYLE

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

kr.289,-



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.248,-

15

FRITYRSTEKT HUMMER OG KONGEREKER 炸龍蝦

Halv hummer friteres sammen med store reker og serveres med ananas, paprika, løk og surset 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.358,-



17 SZECHUAN CHEF HOT POT 東洋海鮮煲

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

kr.318,-

KJØTTRETTER

MEAT DISHES

Fra saftige wokretter til sprø crispy duck-her finner du retter for enhver smak, tilberedt med aromatiske sauser og ferske råvarer.

18 HJEMMELAGET CRISPY DUCK (SOM HOVEDRETT) 香酥鴨

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

kr.298,-

18A SPRØSTEKT AND 炸鴨

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

kr.299,-

19 CHA SIU (BBQ SVINEKJØTT) 叉燒

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

kr.219,-

21 LAMMEFILET I PURRELØK OG MGARTRARSAUS 鐵板羊肉

Fillet og lam med løk og ingver saus

kr.278,-



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.245,-

23

VILT ROYAL 煎烤鹿肉

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

kr.398,-

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.

Under the lid in an ovenproof dish, you'll find shrimp, chicken, lamb, and beef fillet with vegetables in a garlic and chili pepper sauce.

kr.269,-



25 DOU CHI ANDEBRYST 豆豉鴨絲

Strimlet andebryst, wokstekt med sesongens grønnsaker og soyabønne saus

Shredded duck breast, wok-fried with seasonal vegetables and soya bean sauce

kr.218,-

ALLERGIER/ALLERGIES



ALLERGIER/ALLERGIES



KJØTTRETTER

MEAT DISHES

Fra saftige wokretter til sprø crispy duck-her finner du retter for enhver smak, tilberedt med aromatiske sauser og ferske råvarer.

26 OKSEFILET SZECHUAN STYLE 四川牛肉

Med friske grønnsaker smaksrik og "hot".

Beef in sichuan sauce .served with vegetables and rice.

kr.219,-

26D BIFF I SATAY SAUCES 沙爹牛

Med friske grønnsaker og satay sauces

Beef in Satay Sauces With fresh vegetables

kr.219,-

27 KYLLING GONG BAO 宮保雞

Med cashew nøtter, en berømt klassiker fra szechuan distriktet i kina. Meget smaksrik

Chicken wok with cashew and veggies mix in Sichuan chilli sauce.

kr.218,-



28 KYLLING KANTON 咕咾雞

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.

kr.218,-



29 GAN SHAO BIFF 幹燒牛柳

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.

kr.259,-

30 XIANG JIAN AND 香煎鵝

Grillet andebryst serveres med grønnsaker og peking and saus

Grilled duck breast served with vegetables and peking duck sauce

kr.308,-

31 TIGER REKER OG BIFF-SURF & TURF 煎大蝦牛柳

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

kr.358,-

32 KINESISK PEPPERBIFF 黑椒牛柳

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.

kr.348,-



33 KYLLING I KARRI 咖喱雞

marinert kyllingfilet serveres med wokgrønnsaker og hjemmelaget karrisaus.

Chicken in curry sauce .Served with carrot, bamboo shoots, peppers and rice

kr.218,-

ALLERGIER/ALLERGIES



RIS&NUDLER

RICE&NOODLES

38 HUSETS STEKT RIS MED KYLLING ELLER BIFF

炒饭

Fried rice with chicken, or beef, eggs and vegetables.

kr.198,-

39 HUSETS STEKTE NUDLER MED KYLLING ELLER BIFF

炒面

Fried noodles with chicken, or beef, and vegetables.

kr.198,-

40 HUSETS STEKTE NUDLER MED SCAMPI

虾炒面

Fried noodles with prawns and vegetables.

kr.218,-

VEGETARRETT

VEGETARIAN DISHES



34 FOUR SEASON HOT POT 什锦煲

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

kr.188,-

35 TOFU VEGETAR HOT POT 豆腐煲

Sichuan wok brettet tofu med blandede grønnsaker i kasserolle..

Sichuan wok braised tofu with assorted vegetables in casserole.

kr.198,-

36 HUSETS STEKTE RIS MED GRØNNSAKER 素炒饭

Fried rice with vegetables.

kr.178,-

37 HUSETS STEKTE NUDLER MED GRØNNSAKER 素炒面

Fried noodles with vegetables.

kr.188,-

ALLERGIER/ALLERGIES



BARNEMENY

KIDS MENU

- 41 PØLSE MENY (2PØLSER MED POMMES FRITES)**  kr.99,-
- 42 HUSETS STEKT RIS MED BIFF/KYLLING/ GRØNNSAKER**  kr.129,-
- 43 HUSETS STEKTE NUDLER MED BIFF/ KYLLING/GRØNNSAKER**     kr.129,-
- 44 INNBAKT KYLLING MED SURSØTSAUS OG RIS**   kr.129,-

DESSERT

Søte fristelser med asiatiske smaker-en perfekt avslutning på måltidet.

- 46 IS ALA GARDEN**   kr.85,-
A.Sorbet med Friske Frukter
B. Sjokolade - og vaniljeis med friske frukter
- 47 HUSETS PANNA COTTA MED BRINGEBÆRSAUS**  kr.129,-
- 48 CREME BRULEE**   kr.139,-
Flambert Sukker, Is Eller Krem og Fukt .
- 49 FRITYRSTÉKT BANAN**    kr.119,-
Med vaniljeis og sirup og friske frukter.
Fried banana with malt sugar, vanilla ice cream and fruits.
- 49A BANANASPLIT**    kr.129,-
Med Is, Sjokosaus og Fukt
- 50 HJEMMELAGET SJOKOLADEMOUSSE**  kr.129,-
Med sorbet is og friske frukter
- 51 FRITYRSTÉKT CAMEMBERT OST**     kr.129,-
Med vaniljeis og friske frukter

ALLERGIER/ALLERGIES



DESSERTVIN

SWEET WINE

- 52 LITCHI(荔枝酒)KINA** kr.68,-
litchi vin er en fvlidg 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.36,- **80 KAFFE LATTE** kr.48,-
- 77 ESPRESSO** kr.39,- **81 KOFFEINFRI KAFFE** kr.32,-
- 78 AMERICANO** kr.48,- **82 ISKAFFE** kr.42,-
- 79 CAPPUCCINO** kr.48,-

TE

- 83 JASMINE TE(KINESISK) 茉莉花茶** kr.48,-
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 

MINERALVANN



kr.49,-

66 COLA	PEPSI	FARRIS NATURELL
COLA ZERO	PEPSI MAX	FARRIS SITRON
FANTA	SOLO	SCHWEPPES TONIC WATER
SPRITE	7UP	ORANGE JUICE
ICE TEA	EPEMOST	ANANAS JUICE

ØL



BEER

67 FATØL CARLSBERG 0.5L	kr.129,-
FATØL AASS 0.5L	kr.129,-
1664 BLANC 0.5L	kr.139,-
68 TSING TAO BEER (KINA) 0.33CL	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 HEINEKEN 0.33CL	kr.82,-
GRIMBERGEN BLONDE 0.33CL	kr.92,-
CARLSBERG 0.33CL	kr.82,-
SAN MIGUEL (GLUTENFRI 0.33CL)	kr.82,-
CORONA EXTRA 0.33CL	kr.82,-
SOMERSBY PÆRECIDER 0.33L	kr.82,-
SMIRNOFF ICE	kr.82,-

ØL UTEN ALKOHOL



73 MUNKHOLM (ALKOHOLFRI)	kr.49,-
Balansert mellom malsødme 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 fylde,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.598,-
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.828,-
Preg av modne mørk bær,tørket frukt og vanilje.sødmefull frukt,hint av kaffe og fat	
63 HUSETS GLASS RØDVIN	kr.99,-
64 HUSETS RØDVIN ITALIA	kr.350,-/flaske
65 BARBERA D'ALBA 37.5CL	kr.248,-

*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.550,-
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.599,-
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.1398,-
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	HUSETS GLASS HVITVIN	kr.99,-
95	HUSETS HVITVIN CHARDONNAY	kr.350,-/flaske
96	LAROCHE CHABLIS, FRANKRIKE, BURGUND -37.5 CL	kr.298,-

*ALLERGIER Sulfitt



MUSSERENDE VIN CHAMPAGNE



97	VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT, ITALIA, VENETO 37.5CL	kr.198,-
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, VENEZIO	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.1028,-
Ren fruktig duft med noe brød, 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.99,-/glass
kr.349,-/flaske

KAFFE DRINKER

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

104 IRISH COFFEE (JAMESON,BRUN SUKKE,RKAFFE,KREM) kr.138,-

105 FRENCH COFFEE (COGNAC,BRUN SUKKER,KAFFE, KREM) kr.138,-

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

MOUTAI

75 KINESISK BRENNEVIN 54%, KINAS SVAR PÅ AKEVITT kr.108,-

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.92,-

COINTREAU 4CL kr.82,-

MAST JAGERMEISTER SE 4CL kr.82,-

GAMMEL DANSK 4CL kr.82,-

*ALLERGIER Sulfitt 

COCKTAIL

Fra 128kr

113 GIN TONIC

115 CUBA LIBRE

121 LONG ISLAND ICE TEA

114 SCREWDRIVER

116 CAMPARI COCKTAIL

121B MALIBU PINEAPPLE

MOJITO COCKTAIL

VODKA RED BULL

ESPRESSO MARTINI

WHISKY&VODKA

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

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

124 HIGHLAND PARK 12YO 4CL kr.129,-

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

126 GLENFIDDICH 15YO 4CL kr.129,-

127 GLENFIDDICH 18YO 4CL kr.159,-

JAMESON 4CL kr.92,-

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

