



På Keyser ønsker vi å utforske det asiatiske kjøkkenet og alle dets fasetter. Med base i Øst Asia og en med inspirasjon fra det nordiske kjøkkenet gjør vi en dyd ut av serveringene, som både er en fryd for øyet og smaksløkene. Her kan du glede deg til smakene og fargene fra det asiatiske kjøkkenet kombinert med Nordens lekre og ferske råvarer.

Med vår Keyser Social-menyer á 10 og 13 retter, tar vi deg med på en asiatisk smaksreise og gir deg muligheten til å oppleve de forskjellige nyansene det asiatiske kjøkkenet kan by på.

Torsdag til søndag er det kun mulig å velge mellom våre 10 & 13 serveringer

### KEYSER EXPERIENCE

13 retter

795,- per person

Må velges av hele bordet

#### Menyen består av

Snacks  
Forrett  
Mellemrett  
Hovedrett  
Dessert

Vennligst informer oss om allergier og spesielle behov

### TASTING MENY

10 retter

695,- per person

Må velges av hele bordet

#### Menyen består av

Snacks  
Forrett  
Hovedrett  
Dessert

Vennligst informer oss om allergier og spesielle behov

Prøv vår vin- eller drikkemeny & fullfør din smaksreise

13 retter

Vin- eller drikkemeny

10 retter

5 glass

4 glass

730,- per person

580,- per person



## SNACKS



### Hummer tartare – Sprø wonton – Mild chili

SENNEP, HVETE, SKALLODYR, EGG

Hummer rørt sammen med japansk majones, mild chili & syltet vannmelonreddik. Servert på sprø hvete wonton-kjeks.

### Grillet tun – Butternut – Yuzu

FISK, HVETE, MELK

Grillet & kimchi-marineret tunfisk, servert med puré av butternut gresskar, toppet med kataifi & japanske yuzu-syltet rødløk.

### Tom Kha – Dumpling – Basilikum

FISK, HVETE, EGG

Thailandsk suppe basert på kokoskrem, basilikum, grønn chili & galanga. Servert med kinesisk-inspirert, dampet dumpling fylt med kylling.

Snackservering 185,-

## FORRETT



### Salmon gunkan – Ponzu soya – Japansk yuzu

SESAM, SOYA, MELK, EGG, SENNEP, FISK

Norsk laks i fersk agurk. Dryppet med salt ponzu, soyasaus & syltig, japansk yuzu.

165,-

### Tara – Panko – Tamarind

FISK, HVETE, SOYA

Fersk torsk stekt i panko crust, servert på grønnsaksnudler laget av daikon. Toppet med søt, klebrig tamarindsaus.

180,-

### Beef tataki – Fermentert sort pepper-majones – Rips

SENNEP, EGG, SESAM, SOYA

Oksestriploin rørt i sesamolje, skåret i tynne skiver & krydret med mørk soyasaus. Toppet med fermentert sort pepper-majones, ferske rips & syltet rødløk.

190,-

## MELLOMRETT



### Kamskjell – Unagi - Kataifi

BLØTDYR, HVETE, EGG

Stekt kamskjell i tynne kataifi-tråder, servert i sitt eget skal. Toppet med dyp unagi-saus & spicy chili-krem.

155,-

### Miang Kham - Shiso – Palmesukker

PEANØTTER, FISK, SOYA, SKALLODYR

Thailandsk grønnsaksrett med ingefær, fersk mango, chili, rødløk, lime & peanøtter. Serveres på & spises med et fersk shiso-blad.

165,-

### Short ribs – Asian BBQ – Sitrongressolie

SESAM, SOYA

Langtidskokte short ribs med thailandske urter, glasert med rik BBQ-saus. Toppet med frisk vårløk & sitrongressolie.

235,-

## HOVEDRETT



### Panang – Kylling – Kaffirlime

PEANØTTER, FISK

Thai curry basert på kokoskrem, servert med benfri kylling, zucchini, edamame, peanøtter & ertespirer.

265,-

### Kokosnøtt – Jasminris – Parmesan

MELK, CASHEVNØTTER

Jasminris dampet i kokosnøtt & thailandske urter. Pyntet med lagret parmesanost, cashewnøtter & karse

165,-

### Keyser veggie nudler – Kimchi – Yuzu

HVETE, SESAM, FISK

Ferske, sprø squash & agurker skåret i nudler. Toppet med kimchi-chilisaus, japansk yuzu sitrus, ristede sesamfrø & eddikspirer.

165,-

## DESSERT



### Woon Katti – Ris-cookie – Pasjonsfruktsorbet

HVETE, SESAM

Thai-dessert laget med kokoskrem med vanilje & friske jordbær. Serveres med frisk & søt pasjonsfruktsorbet og sprø ris tuiles.

165,-