ASIA

Høst 2026

SELSKAP MED SMAK AV ASIA

Samle kollegaer, venner eller familie til en kveld full av smak. Smaksmenyene våre er laget fra bunnen av og satt sammen for å deles rundt bordet. Enten dere planlegger en intim middag eller en stor feiring for opptil 90 gjester i våre private rom, tar vi oss av detaljene. Dere trenger bare å nyte kvelden.

Vi gleder oss til å ta imot dere!

Smaksmenyer

TASTE THE EAST

895,- per person

Kveldsmeny i tre steg – forretter til deling, én hovedrett per gjest og dessert

1 TIL DELING

ASIA TAQUITOS
Laksetartar, avokado, korianderaioli
F · H · SK · SO

TUNFISKTATAKI
Sesam, yuzu ponzu-saus, chiliolje
C · F · SO

KYLLING- OG SESAMGYOZA
Gyoza med kylling og sesam C · H · SO

2 VELG ÉN HOVEDRETT

SPRØSTEKT ASIATISK RIBBE
Sprøstekt svineribbe med Nam Jim Jaew-saus, thaisalat og aromatisk krydret ris
C · F · H · SO

eller

ASIA STEAK FRITES +100,-
Indrefilet med Szechuan-peppersaus, serveres med norisaltede pommes frites BL · C · M · SO

eller

GRILLET LAKS
Tom yum-saus, thaislaw, serveres med jasminris
F · SK · SO

3 DESSERT

VALRHONA SJOKOLADEMOUSSE
Sjokolademousse med sjokoladecrisp og bringebær
E · M

Hovedrett velges på forhånd og bekreftes sammen med endelig gjesteantall.

RICE 'N SHINE

545,- per person

Lunsj til 15.30

THAI MANGO TAQUITOS
Mango, koriander, avokado H · SO

KYLLING- OG SESAMGYOZA
Gyoza med kylling og sesam C · H · SO

LAKSESASHIMI
Husets ponzu, sprø rødbet, micro greens C · F · SO

GRILLET LAKS
Tom yum-saus, thaislaw, serveres med jasminris F · SK · SO

LEGG TIL DESSERT 95,-

YUZU- OG LIMECURD
Serveres med marengs og peanøtt- og sesamcrunch
C · E · M · P

GRØNN SMAKSMENY

725,- per person

1 TIL DELING

THAI MANGO TAQUITOS
Mango, koriander, avokado H · SO

GULROT- OG INGEFÆRGYOZA
Fritert grønnsaksgyoza, chiliponzu C · H · SO

SAKE FLAMED EDAMAME
Røkt salt, lime M · SO

2 HOVEDRETT

AUBERGINE TONKATSU
Fritert aubergine, tonkatsusaus, thaislaw, serveres med jasminris C · H · SO

3 DESSERT

MANGO SAGO
Kokos- og tapiokapudding med mangopuré

Allergenkodene står etter hver rett – se forklaring på side 3.

Gjør kvelden komplett



SNACKS

Vil dere legge til noen deilige snacks?

Rekechips SK	**35,-**
Sake Flamed Edamame M · SO	**105,-**
Aubergine fries med chili- og limesirup	**138,-**
Sprøstekt blekksprut BL · C · F · SO	**182,-**

VINMENYER

Vinmenyene våre inkluderer Purezza still og kullsyret vann gjennom hele kvelden, samt kaffe/te til desserten.

Klassisk vinmeny	**545,-**
Premium vinmeny	**725,-**

FULL FESTPAKKE

ca. 10 000–50 000,-

Vi bidrar med egendesignet meny, garderobe, forlenget åpningstid og DJ i hele 4 timer. Inkluderer rigging og nedrigging, alt utstyr og høyttalere.

UTSTYRSLEIE

5 000,-

DJ-oppsett

Chambre séparée







Vi tilbyr et helt lukket privat rom med plass til opptil 90 gjester. For mindre selskap kan rommet deles i to med et forheng. Da får dere en fin balanse mellom privat ro og restaurantens livlige atmosfære, men vær oppmerksom på at rommene ikke er fullstendig lydisolerte. For helt privat ro anbefaler vi å leie hele rommet.

STORE CHAMBRE

HELT LUKKET ROM

For en helt privat og rolig opplevelse uten forstyrrelser.

MINIMUMSFORBRUK
70 000,-

KAPASITET
90 gjester

UTSTYR
Prosjektor, lerret og mikrofon

THE FOODFLIRT

God plass til mingling og feiring, med intim atmosfære og flott utsikt over fjorden, Akershus festning og Rådhusplassen.

MINIMUMSFORBRUK
40 000,-

KAPASITET
55 gjester

UTSTYR
Prosjektor og lerret

LILLE CHAMBRE

Perfekt for intime feiringer eller private arrangementer der dere ønsker en livlig atmosfære.

MINIMUMSFORBRUK
20 000,-

KAPASITET
30 gjester

Praktisk informasjon

BETALING

For selskap på 8 eller flere gjester ber vi om at regningen gjøres opp samlet på stedet. Faktura tilbys kun unntaksvis, og da for større selskap.

Faktura: Minimumsbeløpet er 10 000,-, og kredittsjekk og godkjent fakturaavtale for selskapet må være på plass senest 7 virkedager før ankomst.

Kortgaranti for større selskap: For selskap på 30 gjester eller flere sender vi dere en enkel kortgarantilenke for å bekrefte bordbestillingen. Fyll den ut innen tre virkedager etter at dere har mottatt den – så er bordet deres.

> **Er kortgarantien ikke fylt ut innen fristen, kanselleres bestillingen automatisk, og bordet blir dessverre frigitt til andre gjester.**

Dere blir selvfølgelig ikke belastet med mindre bestillingen avbestilles etter avbestillingsfristen. Kortopplysningene behandles trygt av Stripe og deles aldri med restauranten (les mer på stripe.com/nb-no).

AVBESTILLING

Endelig gjesteantall og eventuelle allergier eller andre behov må bekreftes innen fristen for deres selskap. Ved sen avbestilling, no-show eller redusert gjesteantall etter fristen belastes 500,- per person. Ved avbestilling mindre enn 24 timer før ankomst belastes full menypris per person.

FRISTER

Opptil 11 personer	3 virkedager før ankomst
12+ personer	7 virkedager før ankomst (14 i julebordsesongen)
30+ personer	14 virkedager før ankomst

ALLERGENER

B Bygg	BL Bløtdyr	C Sesam	CA Cashewnøtter	E Egg	F Fisk
H Hvete	L Lupin	M Melk	MA Mandler	P Peanøtter	R Rug
S Selleri	SE Sennep	SK Skalldyr	SO Soya	SU Sulfitt	V Valnøtter

Vi ønsker at alle skal kunne kose seg hos oss – ta gjerne kontakt, så tilrettelegger vi så godt vi kan for allergier og andre behov. Vi lager alt fra bunnen av selv, så alle rettene våre kan inneholde spor av alle allergener.



ASIA

Vi gleder oss til å ta imot dere!

ASIA

Autumn 2026

GATHER AROUND THE TABLE AT ASIA

Gather your colleagues, friends or family for an evening full of flavour. Our tasting menus are made from scratch and designed to be shared around the table. Whether you are planning an intimate dinner or a grand celebration for up to 90 guests in our private rooms, we take care of the details. All you need to do is enjoy the evening.

We look forward to welcoming you!

Tasting menus

TASTE THE EAST

895,- per person

Evening menu in three steps – starters to share, one main course per guest and dessert

1 TO SHARE

ASIA TAQUITOS
Salmon tartare, avocado, coriander aioli F · H · SK · SO

TUNA TATAKI
Sesame, yuzu ponzu sauce, chilli oil
C · F · SO

CHICKEN & SESAME GYOZA
Chicken and sesame gyoza C · H · SO

2 CHOOSE ONE MAIN COURSE

ASIAN CRISPY PORK BELLY
Crispy pork belly with Nam Jim Jaew sauce, Thai salad and aromatic spiced rice
C · F · H · SO

or

ASIA STEAK FRITES +100,-
Tenderloin with Szechuan pepper sauce, served with nori salt fries BL · C · M · SO

or

GRILLED SALMON
Tom yum sauce, Thai slaw, served with jasmine rice
F · SK · SO

3 DESSERT

VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE
Chocolate mousse with chocolate crisp and raspberries
E · M

Main courses are pre-ordered and confirmed together with the final number of guests.

RICE 'N SHINE

545,- per person

Lunch until 15:30

THAI MANGO TAQUITOS
Mango, coriander, avocado H · SO

CHICKEN & SESAME GYOZA
Chicken and sesame gyoza C · H · SO

SALMON SASHIMI
House ponzu, crispy beetroot, micro greens C · F · SO

GRILLED SALMON
Tom yum sauce, Thai slaw, served with jasmine rice F · SK · SO

ADD DESSERT 95,-

YUZU & LIME CURD
Served with meringue and peanut & sesame crunch
C · E · M · P

GREEN TASTING MENU

725,- per person

1 TO SHARE

THAI MANGO TAQUITOS
Mango, coriander, avocado H · SO

CARROT & GINGER GYOZA
Fried vegetable gyoza, chilli ponzu C · H · SO

SAKE FLAMED EDAMAME
Smoked salt, lime M · SO

2 MAIN COURSE

AUBERGINE TONKATSU
Fried aubergine, tonkatsu sauce, Thai slaw, served with jasmine rice C · H · SO

3 DESSERT

MANGO SAGO
Coconut and tapioca pudding with mango purée

Allergen codes are shown after each dish – see the key on page 3.

Complete the evening



SNACKS

Would you like to add some delicious snacks?

Prawn Crackers SK	**35,-**
Sake Flamed Edamame M · SO	**105,-**
Aubergine Fries with Chilli and Lime Syrup	**138,-**
Crispy Squid BL · C · F · SO	**182,-**

WINE MENUS

Our wine menus include Purezza still and sparkling water throughout the evening, as well as coffee/tea with dessert.

Classic wine menu	**545,-**
Premium wine menu	**725,-**

FULL PARTY PACKAGE

approx. NOK 10,000–50,000

We provide a custom-designed menu, cloakroom, extended opening hours and a DJ for a full 4 hours. Includes setup and takedown, all equipment and speakers.

EQUIPMENT RENTAL

NOK 5,000

DJ setup

Chambre séparée







We offer a fully enclosed private dining room seating up to 90 guests. For smaller groups, the room can be divided into two sections with a curtain. These spaces strike a pleasant balance between privacy and the lively atmosphere of the restaurant; however, please note that they are not fully soundproof. For complete privacy, we recommend booking the entire room.

LARGE CHAMBRE

FULLY CLOSED ROOM

For a completely private and serene experience, free from interruptions.

MINIMUM SPEND
NOK 70,000

CAPACITY
90 guests

EQUIPMENT
Projector, screen, microphone

THE FOODFLIRT

Generous space for mingling and celebrations with an intimate ambience and stunning views of the fjord, Akershus Fortress and City Hall Square.

MINIMUM SPEND
NOK 40,000

CAPACITY
55 guests

EQUIPMENT
Projector and screen

SMALL CHAMBRE

Perfect for intimate celebrations or private events where a vibrant atmosphere is wanted.

MINIMUM SPEND
NOK 20,000

CAPACITY
30 guests

Good to know

PAYMENT

For groups of 8 or more, we ask for a single combined payment on site. We only offer invoicing in exceptional cases, and then only for larger parties.

Invoice: The minimum amount is NOK 10,000, and a credit check and approved invoice agreement for the party must be completed no later than 7 working days before arrival.

Card guarantee for larger parties: For parties of 30 guests or more, we will send you a simple card guarantee link to confirm your table booking. Please complete it within three working days of receiving it – and the table is yours.

> **If the card guarantee is not completed by the deadline, the booking will be cancelled automatically and the table will unfortunately be released to other guests.**

You will of course not be charged unless the booking is cancelled after the cancellation deadline. Card details are handled securely by Stripe and are never shared with the restaurant (read more at stripe.com/en-no).

CANCELLATION

Please confirm the final number of guests and any allergies or dietary requirements by the deadline for your group. Late cancellations, no-shows or a reduced number of guests after the deadline will be charged NOK 500 per person. Cancellations made less than 24 hours before arrival will be charged the full menu price per person.

DEADLINES

Up to 11 guests	3 working days before arrival
12+ guests	7 working days before arrival (14 during the Christmas party season)
30+ guests	14 working days before arrival

ALLERGENS

B Barley	BL Molluscs	C Sesame	CA Cashew	E Egg	F Fish
H Wheat	L Lupin	M Milk	MA Almond	P Peanut	R Rye
S Celery	SE Mustard	SK Shellfish	SO Soy	SU Sulphites	V Walnut

We want everyone to enjoy their time with us – just get in touch, and we will accommodate allergies and other needs as best we can. We make everything in-house, so all our dishes may contain traces of all allergens.



ASIA

We look forward to welcoming you!