

HOVEDMENY

SIGNATURETTER

BIFF BULGOGI 259,-

Marinert storfe, pepperglaze, chilimajones, stekt ris med egg, hjertesalat, korianderyoghurt, marinert agurk og gulrot. Toppet med chili, vårløk og ristet sesam.

Allergener: gluten, melk, egg, bløtdyr, soya, sesam

SCAMPI BULGOGI 239,-

Scampi marinert i teriyaki, stekt ris med egg, hjertesalat, marinert agurk, gulrot, wasabi majones og vårløk. Toppes med rista sesamfrø, wasabicrunch og chili.

Allergener: gluten, skaldyr, egg, soya

KYLLING BULGOGI 239,-

Kylling lårfilet marinert i moo shu-saus, stekt ris med egg, hjertesalat, marinert agurk og gulrot, aioli, syltet rødløk, vårløk og sesamfrø. Toppet med chili.

Allergener: egg, soya, sesam, gluten, bløtdyr

INDREFILET AV OKSE 399,-

Servert med søtpotetpuré, rosenkål, pancetta, friteret grønnkål og estragonsaus.

Allergener: melk

FOYNS DUCK 359,-

Peking and, kinesiske pannekaker, hoisin-saus, agurk, vårløk, gulrot, granateple og syltet kål.

Allergener: bløtdyr, gluten, soya, sesam

SKREILOIN 399,-

Pannestekt five spice marinert skreiloin servert med asiatiske grønnsaker, yuzu emulsjon, sushiris og spirer.

Allergener: fisk, melk, egg

CLASSIC

SENSE BURGER 259,-

Kvernet shortribs og brisket, syltet rødløk, salat, remuladedressing, potet- og søtpotetfries.

Røkt cheddar +20,-

Kun søtpotetfries + kr.20,-

Aioli ved siden av, kr.20,-

Allergener: melk, hvete, sennep, egg, sesam

HALLOUMI BURGER 269,-

Fritert halloumi, hjemmelaget kimchi, gochujanghonning, aioli, syltet rødløk, salat, potet- og søtpotetfries.

Aioli ved siden av kr.20,-

Kun søtpotetfries + kr.20,-

Allergener: melk, hvete, egg, sennep

DESSERT

FOYNS TRØFLER 89,-

3 små hjemmelagede sjokolader med forskjellige smaker. Spør din servitør.

Allergener: melk

SJOKOLADEKREM 169,-

Med smak av Nikka Coffee whiskey. Servert med crème legere, dulce de leche og karamelliserte pekannøtter.

Allergener: melk, nøtter

MATCHA TIRAMISU 159,-

Mascarponekrem, mandelbiskvier, matcha-pulver, bær og rista mandelflak.

Allergener: gluten, egg, nøtter, melk

FOYNS

BAR & RESTAURANT

MIDDAG

SERVERES FRA KL. 16

FOYNS



FOYNTONSBERG.NO

SHARING-MENY

MINIMUM 2 PERS MÅ VELGE SAMME SHARING

SHARING

PAPADUM

Tynn, fritert leiv av linsemel servert med yoghurt, sriracha og gochujanghonning.

Allergener: Melk

KAMSKJELL

Tynnskåret råmarinert kamskjell servert med sitrusvinaigrette, chili, agurk, furikake og fritert lotusrot.

Allergener: soya, sesam, bløtdyr

KYLLING TACO

Tortilla med kylling i moo shu-saus, kimchi coleslaw, syltet rødløk, vårløk, koriander, og furikake.

Allergener: soya, sesam, gluten, egg

BIFF BULGOGI

Marinert storfe, pepperglaze, chilimajones, stekt ris med egg, hjertesalat, korianderyoghurt, marinert agurk og gulrot. Toppet med chili, vårløk og ristet sesam.

Allergener: gluten, melk, egg, bløtdyr, soya, sesam

PRIS PER PERS 399,-

4-RETTER

SHARING

PAPADUM

Tynn, fritert leiv av linsemel servert med yoghurt, sriracha og gochujanghonning.

Allergener: Melk

KAMSKJELL

Tynnskåret råmarinert kamskjell servert med sitrusvinaigrette, chili, agurk, furikake og fritert lotusrot.

Allergener: soya, sesam, bløtdyr

TUNFISK TATAKI

Tynnskåret marinert tunfisk som har kysset grillen. Servert med sesammarinerte bobbybønner, tom yam-majones, vårløk, fritert sukkertang og chili.

Allergener: fisk, skalldyr, soya, sesam

GRILLET FLAT IRON STEAK

Rosastekt flat iron steak i tynne skiver servert med mandelpotetchips, kimchimarineret kål, fritert hvitløk, soya demi glaze med chili og vårløk.

Allergener: soya

FOYNS DUCK

Peking and, kinesiske pannekaker, hoisinsaus, agurk, vårløk, gulrot, granateple og syltet kål.

Allergener: bløtdyr, gluten, soya, sesam

SJOKOLADEKREM

Med smak av Nikka Coffee whiskey. Servert med crème legere, dulce de leche og karamelliserte pekannøtter.

Allergener: nøtter, melk

PRIS PER PERS 599,-

6-RETTER

SMÅ RETTER

VI ANBEFALER 2- 3 RETTER PER PERSON

SMÅTT OG GODT

PAPADUM

89,-

Tynn, fritert leiv av linsemel servert med yoghurt, sriracha og gochujanghonning.

Allergener: melk

KYLLING TACO

159,-

Tortilla med kylling i moo shu-saus, kimchi coleslaw, syltet rødløk, vårløk, koriander og furikake.

Allergener: soya, sesam, gluten, egg

STEAK TACO

169,-

Storfekjøtt med røkt cheddar, avokado, gulrot, agurk, sylta løk, chili, koriander og chilimajones

Allergener: soya, gluten, egg

GRILLET FLAT IRON STEAK

189,-

Rosastekt flat iron steak i tynne skiver servert med mandelpotetchips, kimchimarineret kål, fritert hvitløk, soya demi glaze med chili og vårløk.

Allergener: soya

KAMSKJELL

189,-

Tynnskåret råmarinert kamskjell servert med sitrusvinaigrette, chili, agurk, furikake og fritert lotusrot.

Allergener: soya, sesam, bløtdyr

TUNFISK TATAKI

189,-

Tynnskåret tunfisk som har kysset grillen. Servert med sesammarinerte bobbybønner, tom yam-majones, vårløk, fritert sukkertang og chili.

Allergener: fisk, skalldyr, soya, sesam

FRIES	49,-
HVITLØKSFRIES	59,-
SØTPOTETFRIES	69,-
WASABIMAJONES	35,-
CHILIMAJONES	35,-
CHIMICHURRI	45,-
AIOLI	35,-
KORIANDERYOGHURT	35,-
JAPANSK MAJONES	35,-
SPICY GOCHUJANGHONNING	45,-
INGEFÆRPONZU	20,-

HELE BORDET MÅ VELGE DEN SAMME SHARINGEN, SAMT BEREGNE 1,5 TIME FOR 4-RETTENS OG 2,5 TIMER VED VALG AV 6-RETTENS.