

Pacific Bar & Restaurant Meny

Pacific Set Menu 双人套餐

(minimum 2 personer / minimum 2 persons)

498 kr,- per. Person

Forretter / Appetizer

Sharing Platters 3,8,9,11,12 小吃拼盘

Løkringer, friterte kongereker, kylling karaage, baby back ribs.

Onion rings, deep fried king prawns, chicken karaage, baby back ribs.

Hovedretter / Main Courses

Teriyaki Scampi 3,9 烧汁虾球

Scampi med asparges, sopp og paprika i teriyaki saus.

Scampi with asparagus, mushrooms, and peppers in teriyaki sauce.

Pepper Biff 9,10 黑椒牛粒

Terning biff av indrefilet, pannstekes med grønnsaker og asiatisk pepper saus. Serveres med ris.

Cube steak of tenderloin stir fried in pan with vegetables, and asiatisk pepper sauce. Served with rice.

Dessert

Crème Brûlée 10,11 法式鸡蛋香草炖奶

Crème Brûlée med vanniljesmak med frukt eller bær i henhold til sesong.

Crème Brûlée with vanilla flavor and seasonal fruits and berries.

Pacific Bar & Restaurant Meny

Små retter / Small dishes

Kamskjell 3 香煎帶子 **149 kr,-**

Pannestekt kamskjell, serveres med gulrotpure, basilikum, pasjonsfrukt og lime.

Pan fried scallops, served with carrot puree, basil, passion fruit and lime.

Dim Sum Mix 3,9,11,12 點心拼盤 **149 kr,-**

Kokkens utvalg av tre forskjellige dumplings.

Chef's selection of three different dumplings.

Pacific Spesial 3,10,12 春卷 **125 kr,-**

Innbakte scampi og kamskjell. Serveres med chili dip.

Embedded Scallops, and scampi. Served with sweet chili dip.

Vegetar Våruller 10,12 (Vegetar) 素春卷 **89 kr,-**

Vegetar mini våruller. Serveres med chili dip.

Vegetar mini spring rolls. Served with sweet chili dip.

Vegetable Tempura 9,12 (Vegan) 蔬菜天婦羅 **79 kr,-**

Sesongens friterte grønnsaker med soya dip.

Deep fried seasonal vegetables with soya dip.

Edamame 9 (Vegan) 毛豆 **35 kr,-**

Dampete umodne soyabønner med maldon salt.

Steamed unripe soyabeans, tossed with maldon salt.

Pacific Bar & Restaurant Meny

Japansk Goyza 9,11,12 日式煎饺 **99 kr,-**

Pannestekt kylling dumpling, serveres med hjemmelaget dip.

Pan fried chicken dumpling, served with homemade dip.

Kylling Satay eller Teriyaki 3, 7, 9, 13 鸡肉串 **79 kr,-**

Grillet kyllingspyd med hjemmelaget satay saus eller teriyaki saus.

Grilled chicken skewers with homemade satay or teriyaki sauce.

Crispy Ball 9, 12 炸花球 **89 kr,-**

Hakket svinnekjøtt med shiitake, hvitløk og asparges pakket i vårrullplater.

Minced pork with shiitake, garlic and asparagus wrapped in spring rolls.

Sharing Platters 3,8,9,11,12 小吃拼盘 (Minimum 2 personer) **149 kr,- per.person**

Løkringer, friterte kongereker, kylling karaage, baby back ribs.

Onion rings, deep fried king prawns, chicken karaage, baby back ribs.

Pacific Bar & Restaurant Meny

Supper – soups

Gresskarsuppe 10 南瓜汤 **119 kr,-**

Gresskarsuppe med cocosmelk og chili smak. Serveres med brød.

Pumpkin soup with coconut milk and a little chili flavor. Served with bread.

Nudler – Noodles

Tom Kha Gai 12 泰式椰汁汤面 **239 kr,-**

Eggnudler i en nydelig kyllingsuppe med, lime, gulrot, chili, sopp, sitrongress og cocosmelk.

Egg noodles in a lovely chicken soup with lime, carrot, chili, soup, lemongrass, and coconut milk.

Chow Mein 9 (velg mellom biff, kylling eller scampi) 炒面 **228 kr,-**

Stekete eggnudler med grønnsaker, og valg mellom biff, kylling eller scampi.

Stir fried egg noodles with vegetables, and your choice of beef, chicken, or scampi.

Pacific Bar & Restaurant Meny

Hovedretter / Main courses

Tempura Scampi Salat 3,11,12 天妇罗炸虾沙拉 **249kr,-**

Friterte kongereker med sesong salat, og frukt, serveres med hjemmelaget chili majones dressing.

Fried king prawns with seasonal salad, and fruit, served with homemade chili mayonnaise dressing.

Teriyaki Scampi 3,9 烧汁虾球 **259kr,-**

Scampi med asparagus, sopp og paprika i teriyaki saus.

Scampi with asparagus, mushrooms, and peppers in teriyaki sauce.

Salt & Pepper Prawns 3,12 椒盐虾  **259kr,-**

En smakfull kombinasjon med Szechuan pepper & salt, finhakked løk, hvitløk og paprika.

A tasteful combination with Szechuan pepper & salt, chopped onions, garlic and paprika.

Svinekjøtt i Sur-søt 咕老肉 **239 kr,-**

Sprøstekt svinenakker serveres med kjærlighetsfrukt og grønnsaker i sursøt saus.

Deep fried pork with love fruit and vegetable in sweet sour sauce.

Garlic Tasty Spare Ribs 9 蒜香排骨沾椒盐 **259kr,-**

Marinerte spareribs pannestekt med hvitløk, serveres med dip saus.

Marinated sparerib pan fried with garlic, served with dip sauce.

Coca-Cola Spareribs 9 可乐排骨 **259kr,-**

Spareribs kokt i coca-cola og asiatisk krydder.

Spareribs boiled in coca-cola and Asian spice.

Pacific Bar & Restaurant Meny

Pepper Biff 9,10 黑椒牛粒 **289 kr,-**

Terning biff av indrefilet, pannestekes med grønnsaker og asiatisk pepper saus. Serveres med ris.

Cube steak of tenderloin stir fried in pan with vegetables and asiatisk pepper sauce. Served with rice.

Indrefilet av Biff 190g 10,12 香煎牛里脊 **339 kr,-**

Indrefilet stekt med pepper og urter, serveres med gulerot, tomat med pepper saus, og ostegratinerte poteter.

Tenderloin steak with pepper and herbs served with carrot, tomato with pepper sauce, and cheese-grated potatoes.

Crispy Sweet Chili Biff 8,12 脆皮酸甜牛柳条 **289 kr,-**

(du kan velge om du vil ha chilismak eller ikke)

Sprøstekt strimlet biff med hjemmelaget søt eller chilismak sauce.

Crispy strip of beef with homemade sweet or chilli sauce.

Kylling i Sur-søt 咕老鸡 **249 kr,-**


Sprøstekt kyllingfilet serveres med kjærlighetsfrukt og grønnsaker i sursøt saus.

Deep fried chicken with love fruit and vegetable in sweet sour sauce.

Orange Chicken 橙汁鸡 **249 kr,-**

Sprøstekt kylling serveres med appelsin saus og grønnsaker.

Deep fried chicken served with orange sauce and vegetables.

Kung Pao Chicken 9, 12, 13  宫保鸡丁 **249 kr,-**

Autentisk kinesisk Kung Pao kylling med grønnsaker og cashewnøtter i chili bønner sause.

Authentic Chinese Kung Pao chicken with vegetables and cashew nuts in chili bean sauce.

Pacific Bar & Restaurant Meny

Thai Red Curry   泰式红咖喱 249kr,-



Kylling i Thai red karri saus og grønnsaker.

Chicken in Thai red curry sauce, and vegetables.

Peking Duck 8, 9, 12 北京烤鸭 279kr,-

Med hoisin saus, pannekaker, agurk, purreløk og paprika.

With hoisin sauce, pancakes, cucumber and paprika.

Havets Delikatesser 3   海鲜冬阴功 298kr,-

Blåskjell, Blekksprut, Scampi, Hummer og Kylling i Thai Tom Yam suppe.

Mussels, Squid, Scampi, Lobster and Chicken in Thai Tom Yam soup.

Teriyaki Tofu(Vegan) 9,12 照烧油豆腐 198kr,-

Sprøstekt tofu i Japanske teriyaki saus og grønnsaker.

Crispy tofu in Japanese teriyaki sauce and vegetables.

Dagens Fisk eller Skalldyr 1,3 当季海鲜菜品 (鱼或贝类海鲜) 329 kr,-

Spør vår servitør om dagens fisk eller skalldyr (Sesongens fisk eller skalldyr)

Ask the waiter for more information (Seasonal fish or shellfish)

Barnemeny / Kids Menu

Stekt ris med egg og skinke 79 kr,-

Kyllingspyd med ris / Chicken skewers with rice 89 kr,-

Pølse med Pommes frites / Sausage with French fries 89 kr,-

Pacific Bar & Restaurant Meny

Dessert 甜品

Crème Brûlée 10,11 法式鸡蛋香草炖奶 **98 kr,-**

Crème Brûlée med vaniljesmak og sesong frukt og bær.

Crème Brûlée with vanilla flavor and seasonal fruits and berries.

Mango Pannekake 10, 12 煎饼芒果冰淇淋 **119 kr,-**

Vaniljeis serveres sammen med pannekake, mangosaus og krem.

Vanilla ice cream served with pancake, mango sauce and cream.

Sjokoladefondant 12, 13,10 熔岩巧克力 **139 kr,-**

Hjemmelaget Sjokoladefondant, serveres med frukt, bær og iskrem.

Homemade Chocolate Fondant, served with fruit, berries and ice cream.

Iskule (velg 1, 2 eller 3 kuler med is) 10 冰淇淋球 **35/ 55 /69 kr,-**

Iskuler, servert med frukt eller bær i henhold til sesong. (velg mellom Vanilje, Oreo, Mango, Sorbet)

Ice cream with seasonal fruits or berries. (Choose from vanilla, Oreo, Mango, Sorbet)

Allergi / Allergy:

1-Fisk / 2 - Selleri / 3 - Skalldyr / 4 - Sennep / 5 - Lupin / 6- Bløtdyr / 7 - Peanøtter / 8 - Sesamfrø / 9- Soya / 10 - Melk / 11 - Egg / 12 - Gluten/hvetemel / 13 - Nøtter/valnøtter / 14 - Sulfit

Sterk grad : 🌶️=litt spicy 🌶️🌶️=spicy 🌶️🌶️🌶️= veldig spicy

**MERK: Snakk med våre servitører om du har noen andre allergier som ikke er oppgitt.
Talk to our waiters if you have any other allergies that are not stated.**

Pacific Bar & Restaurant Meny

Tilbehør / Extras

Gratinerte poteter	60 kr,-
Brød	20 kr,-
Porsjon med ekstra kjøtt	60 kr,-
Pommes frites	35kr,-
Ekstra Tofu	40kr,-
Ekstra Dip	25kr,-

Vinkart / Wine list

Rødvin / Red wine	Glass / flaske	Hvitvin / White wine	Glass / flaske
Husets vin / House wine	109,- / 489,-	Husets vin / house wine	109,- / 489,-
Bouchard Pinot Noir	119,- / 549,-	Petti Chablis	139,- / 610,-
La cassetta Valpolicella ripasso	/ 618,-	Lucien Crochet Sancerre	139,- / 610,-
Amarone del Valpolicella	148,- / 698,-	Stadt Mainz Riesling Trocken	119,- / 545,-
Brunelli Brunello Di montalcino	/ 780,-	The Crossing sauvignon blanc	139,- / 610,-
		Cloudy Bay, Sauvignon Blanc	/ 710,-
Rosevin / Rose Wine	Glass / flaske	Musserende / Sparkling	Glass / flaske
Scarlet Rosé	109,- / 489,-	Prosecco Brut	119,- / 498,-
		Prosecco Rosé	498,-
		Cava Brut	468,-
		Moet & Chandon Brut Imperial	798,-
		Veuve Clicquot Brut	798,-

Pacific Bar & Restaurant Meny

Øl & Cider / Beer & Cider		Mineralvann / Soft drinks	
Hansa 0,4	99,-	Coca cola	48,-
Tsing Tao 0,33	89,-	Coca cola Zero	48,-
Singha 0,33	89,-	Fanta	48,-
Kirin Ichiban 0,33	89,-	Sprit	48,-
Nøgne India pale ale 0,33	129,-	Eple most	48,-
Erdinger Weissbier 0,5	139,-	Bonaque naturell	48,-
Erdinger Alkoholfri 0,5	89,-	Bonaqua lime	48,-
Pære Cider 0,5	129,-	Lemonade	58,-
Eple Cider 0,5	129,-	Orju	48,-
Ginger beer	129,-	Is-te	48,-
		Red bull	59,-
Kaffe & Te / Coffee & Tea		Cocktails	
	Enkel / Dobbel	Mojito	139,-
Kaffe	40,-	Lime, brunt sukker, mynt, rom, soda.	
Te	40,-	Aperol spritz	139,-
Americano	44,- / 49,-	Aperol, prosecco, Soda.	
Espresso	44,- / 49,-	Mai Tai	139,-
Kaffe latte	49,- / 54,-	Rom, Cointreau, mandel sirup, grenadine, sitron.	
Cappucino	49,- / 54,-	Vanilje espresso martini	139,-
Mocca	49,- / 54,-	Espresso, vanilje, vodka, kahula	
Cortado	44,- / 49,-	Moscow Mule	139,-
Irish Coffee	129,-	vodka, ingefærøl og lime	
Baileys kaffe	129,-	Cuba Lire	129,-
		Rom, coca cola, lime	
		Gin Tonic	129,-
		Gin, Tonic water, lime	

Pacific Bar & Restaurant Meny

Brennevin		Tanqueray London Gin	98,-
Absolut vodka	89,-	Bombay Sapphire	98,-
Absolut Mandrin	98,-	Hendricks gin	149,-
Grey Goose	169,-	Cointreau	89,-
Jägermeister	89,-	Gammel dansk	89,-
		Bergens aquavit	89,-
Rom		Cognac	
Bacardi carta blanca	89,-	Braastad XO fine champagne	129,-
Captain Morgan spiced gold	89,-	Hennessy VSOP	139,-
Captain Morgan black label	99,-	Hennessy XO	299,-
Havana club 3 yo	109,-	Remy Martin VSOP	139,-
Havana club 7 years old	119,-	Remy Martin XO excellence	289,-
Havana club anejo especial	109,-		
Whiskey / Whisky			
Jack Daniels	109,-		
Highland park 12yo	119,-		
Highland park 18yo	219,-		
Chivas regal 12	129,-		
Chivas regal 18	179,-		
Chivas Royal salute 21 yo	299,-		
Johnnie walker Blue label	239,-		