

# SHELLFISH HOT POT

*Limited edition – available 2–28 February*

Created for the **Tjuvholmen Shellfish Festival**,  
celebrating shellfish at their seasonal peak.

## **HOT POT INCLUDES:**

Aromatic Tom Yum–inspired broth with a selection  
of seafood and vegetables.

### **SEAFOOD & VEGETABLES:**

- Gambas from Argentina
- Scallops from Japan
- Seabass from Spain
- Shrimp dumplings filled with water chestnut, cabbage, spring onion, and garlic (G, SK, H)
- Shrimp & squid balls (F, G)
- Oyster mushrooms and bok choy

### **SERVED WITH FOUR AROMATIC SAUCES:**

- Truffle sauce (soy)
- Chili paste (soy, soybean)
- Green chili sauce (fish sauce)
- Lemongrass sauce (fish sauce)

### **RECOMMENDED COOKING:**

- Start with the shrimp dumplings (2–4 min), followed by the shrimp & squid balls (2–4 min).
- Then add scallops, gambas, and seabass (2–3 min).
- Finish with the vegetables and enjoy the remaining Tom Yum broth.
- Please note: the broth is used to cook the ingredients—do not consume it all at the beginning.

Perfect for sharing and enjoying at your own pace  
– minimum 2 persons.

*Please inform your waiter of any allergies before ordering.*

**990,- PER PERSON**

# SKALLDYR HOT POT

*Limited edition – kun tilgjengelig 2.-28. februar*

I forbindelse med **Tjuvholmen Skalldyrfestival**,  
når skalldyr er på sitt beste.

## HOT POT INNEHOLDER:

Aromatisk Tom Yum-inspirert kraft med  
et utvalg av sjømat og grønnsaker.

### **SJØMAT OG GRØNNSAKER:**

- Gambas fra Argentina
- Kamskjell fra Japan
- Havabbor fra Spania
- Rekedumplings fylt med vannkastanje, kål, vårløk og hvitløk (G, SK, H)
- Reke- og blekksprutboller (F, G)
- Østerssopp og bok choy

### **SERVERES MED FIRE AROMATISKE SAUSER:**

- Trøffelsaus (soya)
- Chilipasta (soya, soyabønner)
- Grønn chilisau (fiskesau)
- Sitrongressau (fiskesau)

### **ANBEFALT TILBEREDNING:**

- Start med rekedumplings (2–4 min), så reke- og blekksprutboller (2–4 min).
- Tilsett så kamskjell, gambas og havabbor (2–3 min).
- Avslutt med grønnsakene og nyt resten av Tom Yum-kraften.
- Merk: Kraften brukes til å koke ingrediensene – ikke drikk alt i starten.

Perfekt å dele og nyte i eget tempo – minimum 2 personer.  
Vennligst informer servitøren om eventuelle allergier før bestilling.

**990,- PER PERSON**