

SUSHI BAR

SIDEN 1998

FORRETTER

FRIED SCAMPI 129

6 biter fritert scampi med ris, mango og teriyaki saus
(hvetegluten, skalldyr, soya, peanøtter)

TEMPURASALAT 175

Fritert scampi, chilimajones, agurk, avokado, tobiko, japansk teriyaki
(hvetegluten, skalldyr, soya, egg)

SALMON PONZU 129

6 skiver laks sashimi med ponzu saus, lakserogn og vårløk
(gluten, fisk, soya, sitrus)

NEW STYLE SASHIMI 155

3 skiver kveite, 3 skiver kingfish, jalapeño, ørretrogn, avruga, ponzusaus, vaktelegg
(gluten, fisk, soya, sitrus, egg)

TUNFISK TRØFFEL-PONZU 159

6 skiver tunfisk sashimi med avruga rogn og trøffel-ponzu saus
(fisk, gluten, soya,)

CRISPY DUCK SALAT MED SHISO-PONZU SAUS 205

Tempurafritert and, asiatisk salat, mango, vermicelli, sprø ris
(gluten,soya, sitrus)

MENY

WHALE TATAKI 149

6 skiver lettgrillet hval med fersk ingefær, hvitløk og ponzu saus
(fisk, gluten, soya,sitrus)

SASHIMI MANDARIN 139

Laks og kveite sashimi med mandarin saus og lakserogn
(fisk,sitrus)

ØSTERS NATURELL/ OMAKASE 45/55

(bløtdyr, Chef`s Choice. Gi beskjed til servitøren om dine allergier)

SPECIAL NIGIRI 139

6 biter flambert laks nigiri med trøffel teriyaki saus og crunchy tempura
(gluten, fisk, soya)

LAKSETARTAR 155

Laks, avokado, tobiko, ris, ponzusaus, vaktelegg
(gluten, fisk, soya, sitrus, egg)

MISOSUPPE 99

Misosuppe med tofu, sjøgress, vårløk
(soya, fisk)

DIM SUM

BEEF DUMPLINGS 130

4 stk dumplings fylt med biff. Dampet i ingefærsaus
(egg, skalldyr, bløtdyr, hvetegluten, egg, sesamfrø)

BEEF TRIANGLE 130

4 stk friterte trekanter fylt med biff, karri og kokosmelk. Serveres med hjemmelaget sweet chili saus
(hvetegluten)

CHICKEN SPRINGROLLS 130

4 stk friterte vårruller fylt med kylling og grønnsaker. Serveres med hjemmelaget sweet chili saus
(hvetegluten, soya, bløtdyr, skalldyr, sesamfrø)

DUCK SPRINGROLLS 130

4 stk friterte vårruller fylt med and, grønnsaker og sopp. Serveres med hjemmelaget sweet chili saus
(hvetegluten, soya, bløtdyr, skalldyr, sesamfrø)

FRIED WONTON 130

4 stk friterte wonton fylt med svin og scampi. Serveres med hjemmelaget sweet chili saus.
(hvetegluten, soya, bløtdyr, skalldyr, sesamfrø)

SINGEL-FOR 1 PERSON

COMBO 14 252

14 biter sushi: 6 hotate maki, 6 tempura roll, 2 nigiri laks
(fisk, bløtdyr, skalldyr, hvetegluten, soya, egg)

MAKI MORIAWASE 336

18 biter maki: 6 chili salmon, 6 tempura roll, 6 mango roll
(fisk, skalldyr, egg, hvetegluten, melk, sesamfrø)

SUSHI MORIAWASE 336

18 biter nigiri: 8 laks, 4 tunfisk, 4 kveite og 2 kamskjell
(fisk, bløtdyr)

SASHIMI MORIAWASE 361

21 skiver sashimi, ris og ponzu saus 6 laks, 3 tunfisk, 3 kveite, 3 kingfish, 3 kamskjell og 3 scampi
(fisk, skalldyr, hvetegluten, sitrus, bløtdyr)

SUSHI COMBO 324

18 biter sushi: 6 tempura roll, 6 sakura maki, 2 nigiri laks, 2 nigiri tunfisk og 2 nigiri kveite
(fisk, skalldyr, bløtdyr, hvetegluten, egg, sesamfrø)



SINGEL-FOR 1 PERSON

MORIAWASE COMBO 337

20 biter sushi: 6 tempura roll, 4 nigiri laks, 2 nigiri tunfisk og 2 nigiri scampi, 3 sashimi laks og 3 sashimi kingfish
(fisk, skalldyr, egg, hvetegluten, sesamfrø)

SALMON COMBO 337

18 biter av sushi: 6 salmon roll, 6 sakura maki og 6 nigiri laks
(Fisk, gluten, soya, egg, melk, sesamfrø)

OMAKASE 425

20 biter sushi, sashimi og maki av våre beste råvarer . Chef's choice.

(Alle allergier. Gi beskjed til servitøren om dine allergier)

SHARING - FOR 2 ELLER 3 PERSONER

MORIAWASE MIXED 684/1029

48/72 biter sushi, sashimi og maki
(hvetegluten, skalldyr, bløtdyr, fisk, egg, soya, melk, sesamfrø, sitrus, peanøtter)

TEMPURA MIXED 677/1015

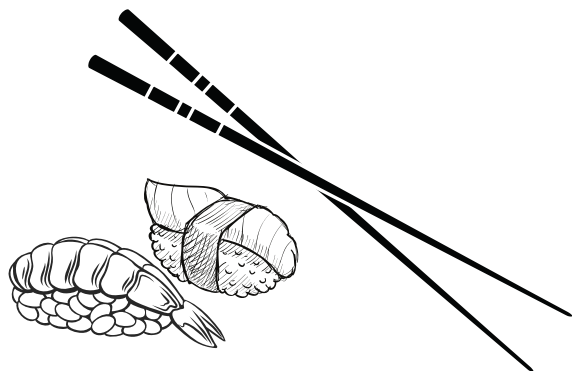
44/66 biter sushi, sashimi, maki og fritert fisk og skalldyr
(hvetegluten, skalldyr, bløtdyr, fisk, egg, soya, melk, sesamfrø, sitrus, peanøtter)

MAKI MIXED 664/996

36/54 biter, et utvalg av våre beste makiruller
(hvetegluten, skalldyr, bløtdyr, fisk, egg, soya, melk, sesamfrø, sitrus, peanøtter)

OMAKASE MIXED 851/1276

40/60 biter sushi, sashimi, maki av våre beste råvarer. Chef's choice!
(Alle allergier. Gi beskjed til servitøren om dine allergier)



NIGIRI SUSHI (2 BITER)

LAKS	(fisk)	43
KVEITE	(fisk)	43
SCAMPI	(skalldyr)	43
TUNFISK	(fisk)	55
KAMSKJELL	(bløtdyr)	55
HAMACHI	(fisk)	55
ÅL	(fisk)	55

CHILI TUNA 139

Tunfisk, chilimajones og vårløk
(fisk, egg, sesamfrø)

FUTOMAKI (6 BITER)

MANGO ROLL 130

Laks, Philadelphia, mango og jordbær
(fisk, melk, sesamfrø)

TEMPURA ROLL 131

Fritert scampi, chilimajones, avokado og agurk
(Fisk, gluten, soya, egg, sesamfrø)

CALIFORNIA ROLL 117

Kokt scampi, avokado, agurk, Philadelphia og salat
(skalldyr, melk, sesamfrø)

SAKE ROLL 130

Laks, vårløk, agurk, avokado, chilimajones og tobiko
(fisk, egg, soya, sesamfrø)

CRAB ROLL 171

Soft shell krabbe, agurk, avokado og chilimajones
(fisk, egg, soya, hvetegluten, sesamfrø)

PONZU ROLL 155

Ponzumarinert laks, kveite, mango, tobiko, avokado, agurk
(fisk, soya, hvetegluten, sitrus)

SASHIMI (2 SKIVER)

LAKS	(fisk)	43
KVEITE	(fisk)	43
SCAMPI	(skalldyr)	43
TUNFISK	(fisk)	55
KAMSKJELL	(bløtdyr)	55
HAMACHI	(fisk)	55
ÅL	(fisk)	55

URAMAKI (6 BITER)

PHILADELPHIA 127

Laks, avokado og Philadelphia
(fisk, melk, sesamfrø)

SALMON 118

Fritert soyamarinert laks med avokado og chilimajones
(fisk, egg, hvetegluten, soya, sesamfrø)

HOTATE 127

Kamskjell, agurk, chilimajones og vårløk
(bløtdyr, egg, sesamfrø)

CHILI SALMON 127

Laks, chilimajones og vårløk
(fisk, egg, sesamfrø)

HOT MAKI

FRIED MAKI №1 (6 BITER) 154

Fritert futomaki med scampi, laks, chilimajones, avokado, agurk, fritert søtpotet, teriyakisaus
(fisk, skalldyr, hvete gluten, soya, egg, peanøtter, sesamfrø)

FRIED MAKI №2 (8 BITER) 154

Fritert uramaki med laks, avokado, Philadelphia, laksetartar og mangodressing
(fisk, hvete gluten, melk, sesamfrø, egg)

FRIED MAKI №3 (6 BITER) 154

Fritert futomaki med kamskjell, chilimajones, agurk, lime og chilisau
(bløtdyr, hvete gluten, egg, sesamfrø)

FRIED MAKI №4 (8 BITER) 154

Fritert uramaki med snøkrabbe, chilimajones, tobikko, vårløk og agurk
(skalldyr, hvete gluten, egg, sesamfrø)

SPECIAL MAKI

SPECIAL MAKI №1 (6 BITER) 159

Ura maki med snowcrab, kingfish tartar, avokado, agurk, jalapeño majones, tobiko og fritert søtpotet
(fisk, skalldyr, egg, soya, sitrus)

SPECIAL MAKI №2 (8 BITER) 159

Ura maki med fritert laks, avokado, spicy tuna tartar, chilimajones og kimchi sesamfrø
(fisk, egg, gluten, soya, sesamfrø)

SPECIAL MAKI №3 (8 BITER) 159

Ura maki med fritert scampi, flambert laks, avokado, teriyakisaus, tobiko, chilimajones og crunchy tempura
(fisk, skalldyr, egg, gluten, soya)

SPECIAL MAKI №4 (8 BITER) 159

Ura maki med kamskjell, spicy laksetartar, agurk, chilimajones, vårløk og sesamfrø
(fisk, skalldyr, bløtdyr, egg, sesamfrø)

CRISPY DUCK MAKI (8 BITER) 194

Ura maki med fritert and, agurk, avokadokrem, spicy hoisin majones, sprø ris, soya papir
(gluten, sitrus, egg)

VEGGIE

TOFU VEGAN MAKI 99

Alfaspirer, tofu, agurk, sesamfrø
(sesamfrø)

AVOKADO VEGAN MAKI 99

Avokado, sesamfrø
(sesamfrø)

KAPPA VEGGIE MAKI 99

Avokado, agurk, Philadelphia
(Melk, sesamfrø)

MANGO VEGGIE ROLL 99

Mango, jordbær, Philadelphia
(Melk, sesamfrø)

WOK

CRISPY DUCK 325

Tempura fritert and med grønnsaker og hoisin saus. Serveres med ris, hoisin saus, agurk, vårløk og kinesiske pannekaker
(gluten, soya, bløtdyr, sesamfrø)

EXTRA

CHILIMAJONES (egg) 34

TERIYAKISAU 34

(hvete gluten, soya, peanøtter)

PONZUSAUS (hvete gluten, soya) 34

MANGOSAU 34

RIS 34

INGEFÆR 52

GOMA WAKAME (sesamfrø, gluten) 52

KIMCHI (fisk) 52

SOYA ARK 10

(Bytt sjøgressark til soyaark i makirull)

EDAMAME (soya) 63

SPICY EDAMAME (soya) 69

BARNEMENY

FRTERT LAKS MED RIS OG TERIYAKI SAUS 99

(fisk, soya, hvete gluten, peanøtter, sesamfrø)

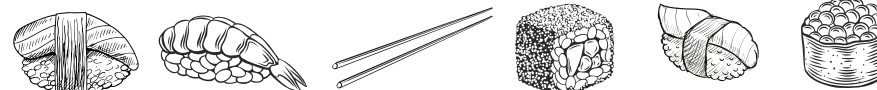
MAKI MED FRTERT LAKS OG PHILADELPHIA 80

(fisk, soya, hvete gluten, melk)

NIGIRI SUSHI LAKS (6 BITER) 80

(fisk)

SUSHI BAR



SUSHI BAR

MINERALVANN

PEPSI	46(0.33)
PEPSI MAX	46(0.33)
SOLO	46(0.33)
7-UP	46(0.33)
FARRIS NATURELL/LIME	46(0.33)
EPLJUICE FRA LIER, EGGE GÅRD	84(0.5)
LEMONAID PASSION FRUIT	65(0.33)
GRØNN ISTE MED INGEFÆR	65(0.33)

ALKOHOLFRIIT

MUSSERRENDE VIN	84(0.25)
1664 BLANC	47(0.33)
GINGER JOE	60(0.33)
CARLSBERG	59(0.33)

KAFFE/TE

KAFFE/TE	36
GRØNN TE	55
AMERICANO/ESPRESSO	46
CAPPUCCINO/CAFFE LATTE	55
VARM SJOKOLADE	46

DRIKKE

SUSHI BAR

SIDEN 1998

ØLMENY

E.C. DAHLS, DAHLS 4,5 %	72(0.33)
Lys, frisk og harmonisk øl, med lett sødme og en moderat humlearoma.	
KRONENBOURG 1664 BLANC 5,0 %	99(0.33)
Ufiltrert hveteøl, med frisk og fruktig karakter og duft av sitrus	
E.C DAHLS, RAMP PALE ALE 4,6 %	120(0.33)
Pale ale har en sitruspreget aroma. Ølet er middelsfyldig med en balansert bitterhet.	
E.C DAHLS, BOLT IPA 6,9 %	124(0.33)
Amerikansk inspirert IPA, med friskt hint av sitrus og humle	
E.C DAHLS, PEPRA SAISON 6,5 %	121(0.33)
Belgisk inspirert saison med aroma av hvit pepper	
KIRIN ICHIBAN, KIRIN BREWERIES 5,0 %	91(0.33)
Japansk øl med enestående smak og unik aroma	
ASAHI SUPER DRY, ASAHI BREWERIES 5,0 %	95(0.33)
Japansk øl med elegant struktur og balansert smak	
HITATCHINO NEST WHITE ALE 5,5 %	132(0.33)
En forfriskende og mild japansk øl, brygget på belgisk stil, med smak av appelsin, koriander og muskat	
BULMERS ORIGINAL CIDER 4,5 %	99(0.5)
Lett og tørr cider med en smule sødme og god syre	
CRABBIES GINGER BEER 4 %	79(0.33)
En frisk, sprudlende drikk med ingefærsmak	
CARLSBERG, A/F 0 %	47(0.33)
Alkoholritt øl, med lett sødmepreg og lav bitterhet	
KRONENBOURG 1664 BLANC, A/F 0 %	59(0.33)
Alkoholritt øl, med frisk og fruktig karakter og duft av sitrus	
GINGER JOE A/F 0 %	60(0.33)
Alkoholritt ingefærøl	

SUSHI BAR

VINMENY

VINER PÅ GLASS

BOBLER

Pizzolato Prosecco, Brut, Italia 98

HVITVIN

Kein Name, Riesling Trocken, Rheinhessen 99
Grüner Veltliner, Höppler, Østerrike 115
Sancerre, Mathias et Emile Roblin, Loire 122
Chablis, Dom. Malandes, Chablis 125

RØDVIN

Barbera D´asti, Italia 110

ROSÉVIN

Sancerre Rose, Mathias et Emile 123
Roblin, Loire, Frankrike

VINER PÅ FLASKE

BOBLER

Pizzolato Prosecco, Brut, Italia 410
Pongrasz, Cave de Pongrasz, Stellenbosch, Sør Afrika 483
Crémant de Bourgogne, Martenot, Bourgogne, Frankrike 514
Brut 1er, Roederer, Champagne, Frankrike 995

HVITVIN

FRANKRIKE

Sancerre, Mathias et Emile Roblin, Loire 612
Chablis, Dom. Malandes, Chablis 626
Chablis Grand Cru, Les Clos, Dom. Malandes, Chablis 985

TYSKLAND

Kein Name, Riesling Trocken, Rheinhessen 361
Calles Riesling, Rheingau, Tyskland 506
Riesling Tradition Trocken, Phillip Kuhn, Pfalz 490

ØSTERRIKE

Grüner Veltliner, Höppler, Burgenland, Østerrike 488

NEW ZEALAND

Yealands Land, Sauvignon Blanc, Marlborough 609

USA

Riesling, Kung Fu, Charles Smith, Washington 490
kr 490,-Chardonnay, Eve, Charles Smith, Washington 516

RØDVIN

Barbera D´asti, Italia 440
Pinot Noir, Private Selection, Robert Mondavi, California, USA 516

ROSEVIN

Barbera D´asti, Italia 615
Pinot Noir, Private Selection, Robert Mondavi, California, USA 659





COCKTAILS

LE GRAND FIZZ 115
Vodka, hylleblomstlikør, soda, lime

GIN & TONIC 113
Bombay sapphire gin, tonic

APEROL SPRITZ 115
Aperol, prosecco, soda

BLACKCURRANT BRAMBLE 120
Tanqueray blackcurrant gin, creme de casis, prosecco, soda

DESSERT

OMAKASE DESSERT (MIN 2 PERS) 219
Et utvalg av våre desserter. Perfekt til å dele!
(hvetegluten, melk, egg, nøtter, sitrus)

SJOKOLADEFONDANT 109
Sjokoladefondant servert med vaniljeis og jordbærsorbet
(hvetegluten, melk, egg)

OSTEKAKE 109
Bakt ostekake med mangosaus
(hvetegluten, melk, egg)

ASIA 99
Mangomousse, pasjonsfruktsorbet, ananas, sesamcrunch
(melk, egg, sitrus, sesamfrø)

ISKREM / SORBET (PRIS PR KULE) 40
Spør servitøren om dagens utvalg
(melk, egg)

SUSHI BAR

SAKE

SAMURAI JUNMAI GENSHU 99 (8CL)
SHIRAKABE GURA SAKE 110 (8CL)

LIKØR

BAILEY'S IRISH CREAM 76 (4CL)

COGNAC

BRAASTAD VSOP 92 (4CL)
BRAASTAD XO 119 (4CL)
HENNESSY VSOP 115 (4CL)
HENNESSY XO 240 (4CL)

WHISKEY

BRAASTAD VSOP 92 (4CL)
BRAASTAD XO 119 (4CL)
HENNESSY VSOP 115 (4CL)
HENNESSY XO 240 (4CL)

AQUAVIT

GAMMEL OPPLAND 92 (4CL)
LINIE AQUAVIT 92 (4CL)

KAFFEDRINKER

IRISH COFFEE 121
Whiskey, sukker, kaffe & fløte

ESPRESSO MARTINI 121
Vodka, kahlua, espresso & sukker

BARMENY

