

# The MENU

---

SUSHI BAR IS CONTEMPORARY  
JAPANESE & NIKKEI IZAKAYA

IZAKAYA - JAPANSKE SMÅRETTER SOM ER LAGET FOR Å DELES,  
SLIK AT MAN KAN SMAKE PÅ EN REKKE SPENNENDE VARIANTER.

RETTER TILBEREDES I TO SEPARATE OMRÅDER:

SUSHIBAREN OG ROBATA-GRILLEN

VI SERVERER RETTER SOM ER DESIGNET  
FOR DELING OG BRINGES TIL BORDET JEVNT  
OG FORTLØPENDE GJENNOM HELE MÅLTIDET

# SUSHI BAR SHARING MENU

ET UTVALG AV VÅRE BESTE RETTER FRA  
SUSHIBAREN OG ROBATAGRILLEN

CUCUMBER SALAD  
SALMON NEW STYLE SASHIMI  
TRUFFLE TUNA TARTARE MAKI  
GRILLED COD  
GRILLED BEEF  
SPINACH WITH SESAME DRESSING  
MUSHROOM RICE  
CHAWANMUSHI WITH STRAWBERRIES  
(F, N, G, M, E, SO, SE)

DENNE MENYEN ER KUN TILGJENGELIG SOM ET VALG FOR HELE BORDET

PRIS PER PERSON (MIN 2 PERS): KR 599

# SUSHI BAR SIGNATURE COCKTAILS

<b>SALTY PASSION FRUIT</b>	158
Captain Morgan Spiced, pasjonsfrukt, sitron, eggehvite	
<b>PINK GRAPEFRUIT</b>	158
Dry gin, grapefrukt, eggehvite, Rose Limonade	
<b>YUZU-ZUZU</b>	158
Sake, Midori, vodka, lime, eggehvite	
<b>ASIAN MIX</b>	158
Tequila, druer, peppermint, aloe vera	
<b>TOM KHA CHI</b>	158
Cointreau, hvit rom, kokosmelk, thailandske urter	
<b>LYCHEE SPRITZ</b>	158
Vermouth Bianco, Prosecco, Bitter orange, lycheesirup	
<b>SMOKY PASSION FRUIT</b>	158
Whisky, pasjonsfruktjuice, eplejuice, sitronsaft	
<b>SUNSTROKE</b>	158
Tanqueray London Gin, Aperol, Vermouth Bianco, Bitter orange	
<b>UMETINI</b>	158
Umeshu likør, dry gin, miso	
<b>SHISO-JITO</b>	158
Shiso blader, yuzu likør, hvit rom	

## GIN & TONIC

<b>JINZU GIN</b>	169
Yuzu Tonic, kaffir	
<b>TANQUERAY GIN NO.10</b>	169
Agurktonic, agurk	
<b>TANQUERAY GIN</b>	150
Indian tonic, sitron	
<b>KIMERUD GIN</b>	155
Fever-Tree Mediterranean Tonic, lime	

## SNACKS

<b>CUCUMBER SALAD</b> Asiatisk agurksalat med crispy chiliolje (se,so)	79	<b>EDAMAME</b> Japanske soyabønner med havsalt eller chilisaus (so,se,g)	85
<b>BROCCOLI</b> Jalapeñomajones og crispy rice (e,so,g)	79	<b>TEMPURA MUSHROOMS</b> Fritert østerssopp med trøffelmajones (g,e)	90
<b>GRILLED CORN</b> Grillet mais med shisosmør (g,m,so,f)	90	<b>STEAM BUN</b> Kimchi, syltet agurk og rødløk. Velg mellom sprøstekt kylling eller langtidsstekt svin (g,e,so,f,m)	100

## SMÅRETTER

<b>MUSSELS &amp; RED CURRY</b> Trønderske blåskjell med koriander og lime (sk,b,f)	160	<b>SPINACH WITH SESAMEDRESSING</b> Spinat med sesamdressing og syltet daikon (so,g,se)	95
<b>WONTON TACOS WITH SALMON</b> Små asiatiske tacos fylt med laksetartar og avokadokrem (g,f,e)	120	<b>MR WONG'S DUMPLINGS</b> Dumplings med oksekjøtt og ingefærsaus (e,sk,b,g,se)	150
<b>MR WONG'S RIBS</b> Crispy ribs med XO saus (g,f,sk,se)	150	<b>SHITAKE AND OYSTER MUSHROOMS</b> Grillet sopp med Trøffel-wafusaus (so,g,se,b)	145

## ROBATA GRILL

<b>PRAWNS</b> Grillede argentinske villreker med kokossaus og svart pepper glaze (so,g,e,m,sk)	199	<b>LAMB CHOPS</b> Grillet lammecarré med koriandermiso og grillet tomatsalsa (so,se,g)	275
<b>COD</b> Grillet torsk med søt misosaus (f,so,g)	240	<b>CHICKEN</b> Grillet kylling med teriyakisaus (g,so)	240
<b>SCALLOPS</b> Grillede kamskjell med japansk curry og eplesalat (e,b,m)	210	<b>NEW YORK STRIP</b> Grillet ytrefilet med sitronsaus og mizunasalat (g,so,m)	275

## SIDE DISHES

<b>MUSHROOM RICE</b> (so,g,se,m)	95	<b>POTATO «TAKOYAKI» STYLE</b> (f,e,so,g,sk)	95
<b>SUSHI RICE</b>	50	<b>GRILLED ASPARGUS</b> (se,m)	95

## NEW STYLE SASHIMI

<b>SALMON</b>	150	<b>KINGFISH</b>	170
Ponzu-tamarindsaus, mangochips, cashewnøtter ( <i>f,g,n,se,so</i> )		Ponzu-trøffelsaus, trøffelpuré, Japanske sopp, avruga ( <i>f,so</i> )	
<b>TUNA</b>	180	<b>SCALLOPS</b>	199
Gresskar-ponzusaus, geitost, yuzu-eplepuré ( <i>f,m,so</i> )		Kokos Leche de Tigre, pomelo, søtpotetchips ( <i>f,sk,b,)</i>	
<b>WHALE TATAKI</b>	170		
Lettgrillet, XO saus ( <i>f,sk,so,g</i> )			

## SPECIAL ROLLS

<b>SALMON ASPARAGUS (6 BITER)</b>	159	<b>SNOW CRAB TEMPURA (8 BITER)</b>	179
Marinert laks, asparges, løk, crunch, soyapapir, wasabimajones ( <i>f,e,g,so</i> )		Snøkrabbe, tempura scampi, syltet takuwan, wasabimajones, teriyaki ( <i>sk,g,se,so</i> )	
<b>TRUFFLE TUNA TARTARE (8 BITER)</b>	169	<b>TRUFFLE HALIBUT (8 BITER)</b>	169
Østerssopp tempura, trøffelaioli, ( <i>f,e,g,so,se</i> )		Søtpotet, trøffelolje, tempuraflak, avokado, tobiko ( <i>f,g</i> )	
<b>MUSHROOM TEMPURA (8 BITER)</b>	139	<b>SCALLOPS / SALMON TARTARE (8 BITER)</b>	179
Østerssopp, most avokado, shiso salt ( <i>g</i> )		Laks, kamskjell, agurk, chilimajones, vårløk ( <i>f,b,e</i> )	
<b>SOFTSHELL / SALMON (8 BITER)</b>	169	<b>SOFTSHELL / KINGFISH (6 BITER)</b>	179
Tempura softshellkrabbe, laks, avokado, chilimajones, tobiko, kimchi sesam ( <i>f,sk,e,g,se</i> )		Softshellkrabbe, soyapapir, kingfishtartar, jalapeñomajones, agurk, avokado ( <i>f,sk,e,g,se,so</i> )	
<b>RAINBOW GARDEN (6 BITER)</b>	139	<b>CEVICHE MAKI (6 BITER)</b>	179
Most avokado, asparges, rødløk, mango, agurk, makademia, ponzu-trøffelsaus, mangopuré ( <i>n,so,g</i> )		Hvitfisk, laks, avokado, asparges, rødløk, mango, agurk, søtpotet, yuzu, Aji Amarillo ( <i>f,se</i> )	
<b>FLAMED SALMON (8 BITER)</b>	179	<b>SALMON AVOCADO (8 BITER)</b>	150
Flambert laks, tempura scampi, avokado, chilimajones, teriyaki, tobiko, tempuracrunch ( <i>f,sk,e,g,se</i> )		Most avokado, Japansk majones ( <i>f,e</i> )	

## CLASSIC ROLLS

<b>PHILADELPHIA URAMAKI (8 BITER)</b> 145 Laks, avokado, Philadelphia ( <i>f,m,se</i> )	<b>CHILI TUNA URAMAKI (8 BITER)</b> 155 Tunfisk, chilimajones, agurk, vårløk ( <i>f,e,se</i> )
<b>HOTATE URAMAKI (8 BITER)</b> 145 Kamskjell, agurk, chilimajones, vårløk ( <i>b,e,se</i> )	<b>CHILI SALMON URAMAKI (8 BITER)</b> 145 Laks, chilimajones, agurk, vårløk ( <i>f,e,se</i> )
<b>SALMON URAMAKI (8 BITER)</b> 135 Fritert soyamarinert laks, avokado, chilimajones ( <i>f,e,g,se,so</i> )	<b>FRIED MAKI #1 (6 BITER)</b> 175 Laks, scampi, avokado, agurk, chilimajones ( <i>g,f,sk,e,se,n</i> )
<b>TEMPURA URAMAKI (8 BITER)</b> 145 Fritert scampi, avokado, chilimajones, sesam, tobiko ( <i>f,sk,e,g,se</i> )	<b>MANGO ROLL (6 BITER)</b> 145 Laks, Philadelphia, mango, jordbær ( <i>f,m,se</i> )

## SUSHIBAR CLASSICS

### SINGLE-FOR 1 PERSON

<b>MORIAWASE COMBO</b> 385 6 Tempura Roll, 2 nigiri tunfisk, 4 nigiri laks, 2 nigiri scampi, 3 sashimi laks og 3 sashimi kingfish ( <i>f,sk,e,g,se</i> )
<b>SUSHI COMBO</b> 350 8 Chili Salmon Uramaki, 6 Tempura Roll, 2 nigiri laks, 2 nigiri tunfisk og 2 nigiri kveite ( <i>f,sk,e,g,se,m</i> )
<b>OMAKASE MAKI SET</b> 450 Chef's Choice av 3 makiruller ( <i>Mulighet for alle allergener</i> )
<b>SASHIMI OMAKASE</b> 415 Chef's Choice av 21 skiver sashimi ( <i>f,sk,g,b</i> )
<b>SUSHI MORIAWASE</b> 385 18 biter nigiri sushi: 8 laks, 4 tunfisk, 4 kveite og 2 kamskjell ( <i>f,b</i> )

### SHARING FOR 2 ELLER 3 PERSONER

<b>MORIAWASE MIXED</b> 850/1275 48/72 biter nigiri, sashimi og maki ( <i>g,f,sk,b,so,se</i> )
<b>TEMPURA MIXED</b> 780/1165 44/66 biter nigiri, sashimi, maki med fritert fisk og skalldyr ( <i>g,f,sk,b,so,se</i> )
<b>OMAKASE MAKI MIXED</b> 750/1050 Chef's Choice av 38/52 biter maki ( <i>Mulighet for alle allergener</i> )
<b>OMAKASE MIXED</b> 975/1465 Chef's Choice av 40/60 biter nigiri, sashimi og maki ( <i>Mulighet for alle allergener</i> )

# NIGIRI & SASHIMI 2 BITER

LAKS (f)	49	KVEITE (f)	63
TUNFISK (f)	63	KINGFISH (f)	63
KAMSKJELL (b)	63	FLAMBERT LAKS NIGIRI 6 BITER	160
SCAMPI (sk)	63	(f,g,so)	

## VEGETAR



CUCUMBER SALAD Crispy chiliolje (se,so)	79	EDAMAME Havsalt eller chilisaus (so,se,g)	85
BROCCOLI Jalapeño og crispy rice (e,so,g)	79	TEMPURA MUSHROOMS Trøffelmajones (g,e)	90
SPINACH WITH SESAME DRESSING (so,g,se)	95	SHITAKE AND OYSTER MUSHROOMS Trøffel-vafusaus (so,g,se,b)	145
MUSHROOM RICE (so,g,se,m)	95	SUSHI RICE	50
RAINBOW GARDEN MAKI (6 BITER) Most avokado, asparges, rødløk, mango, agurk, makadamia , ponzu- trøffelsaus, mangopuré (n,so,g)	139	MUSHROOM TEMPURA MAKI (8 BITER) Østerssopp, most avokado, shiso salt (g)	139

### ALLERGENER I MENYEN

M: Melk

G: Gluten

B: Bløtdyr

SO: Soya

E: Egg

F: Fisk

SK: Skalldyr

SE: Sesam

N: Nøtter

## DESSERT

<b>CHAWANMUSHI</b>	125
Panna Cotta tilsmakt tonkabønner, jordbær og pasjonsfrukt ( <i>m</i> )	
<b>CHOCOLATE FONDANT</b>	125
Misokaramell og vaniljeis ( <i>m,e,so</i> )	
<b>ICE CREAM / SORBET (PRIS PER KULE)</b>	45
Spør servitøren om dagens utvalg ( <i>e,m</i> )	

## TE & KAFFE

Grønn te/Jasmin te	60
Americano	49
Espresso	49
Cappuccino	55
Caffe Latte/Caffe Mocca	55
Varm sjokolade	55
Ekstra shot espresso	15

## KAFFEDRINKER

<b>IRISH COFFEE</b>	139
Jameson, brunt sukker, kaffe og fløte	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	139
Vodka, Kahlua, Espresso	
<b>JAPANESE COFFEE</b>	169
Nikka from the Barrel, falernum, kaffe og fløte	

## DESSERTVIN

Zantho Beerenauslene, Østerrike	86
Mas Janeil Maury, Frankrike	95

## JAPANSK LIKØR

Ninki-Ichi Umeshu, plommelikør	140
Ninki-Ichi Yuzushu, yuzu likør	124



# The BAR

## Ø L & C I D E R

### FATØL

E.C. Dahls, Dahls 4,5 %	0,33	0,4
Brooklyn Stonewall Inn Ipa 4,6 %	72	82
Kirin Ichiban 5%	95	114
Kronenbourg 1664 Blanc 5,0 %	102	159 (0,5)
	69 (0,25)	139 (0,5)

### FLASKEØL

Ringnes Lite 4,30% (glutenfri) 0,33l	96
E.C. Dahls Raspberry Sour 4,6 %, 0,33l	120
Frydenlund Bayer 4,5%, 0,33l	96
Nøgne Øl Asian Pale Ale 4,5%, 0,33l	110
Nøgne Øl Blonde 4,5%, 0,33l	110
Asahi Super Dry, Asahi Breweries 5,0 %	109

### CIDER

Somersby Pærecider 4,5%, 0,33l	110
Somersby Sparkling Cider 4,5%, 0,33l	110
Bulmers Original Cider 4,5 % 0,5	145

## A L K O H O L F R I T T

### ØL

Carlsberg, A/F 0,5%, 0,33l	58
Brooklyn Special Effects A/F 0,4%, 0,35l	58
Kronenbourg 1664 Blanc, A/F 0,5 %, 0,33l	68
Ginger Joe A/F 0%, 0,33l	68

### BRUS

Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7-Up, 0,33	53
Eplejuice fra Lier, Egge Gård 0,5	95
Passionfruit Lemonaid 0,33	75
Iced tea with ginger 0,33	75
Seicha Matcha Yuzu & Ginger Drink 0,33	75

# VINKART

---

## VINER PÅ GLASS

### MUSSERENDE

Casa Canevel Prosecco	115
Langlois Cremant de Loire	180

### HVIT

Calles Jazz Riesling	125
Mas la Chevalière Chardonnay Bio	121
Domaine Les Fumées Blanches	129
Gentil Hugel, Alsace	126
Finca Montepedroso, Verdejo	145

### ROSÉ

Miradou Rosé	118
--------------	-----

### RØD

Masi Campofiorin	138
La Rioja Alta Lat 42	129

## VINER PÅ FLASKE

### MUSSERENDE

Casa Canevel Prosecco, Italia	559
Langlois Cremant de Loire, Frankrike	907

### CHAMPAGNE

Champagne André Clouet Silver Brut Nature, Frankrike	1180
Ayala Brut Majeur Rose, Frankrike	1390
Moet&Chandon, Frankrike	1550

# VINER PÅ FLASKE

## HVIT

### TYSKLAND

Calles Jazz Riesling	624
Fritz Haag Brauneberger Riesling Trocken Mosel	730
Von Winning Paradiesgarten Riesling	905
Schloss Johannisberg Gelback Riesling Trocken	990
Groebe Westhofener Kirchspiel GG Riesling Trocken	1290
Dautel Gipskeuper Weissburgunder	825

### FRANKRIKE

Mas la Chevalière Chardonnay Bio	605
Dom Cheneveries Chablis	790
Olivier Leflaive Meursault	1870
Domaine Les Fumées Blanches	645
Château de Rochemorin	835
Domaine de la Perrière Sancerre Blanc	890
Gentil Hugel, Alsace	628

### ØSTERRIKE

Pichler-Krutzler Dürnstein Grüner Veltliner	810
---	-----

### SPANIA

Lagar de Cervera Albariño	710
Finca Montepedroso, Verdejo	735
Pasal de Esile Godello, Ribeira Sacra	890

### NEW ZEALAND

Kim Crawford Marlborough Sauvignon Blanc	718
--	-----

### SOUTH AFRICA

Ken Forrester Chenin Blanc Old Vine Reserve	790
---	-----

## ROSÉ

Miradou Rosé, Frankrike	590
Von Winning Pinot Noir Rosé	620

# VINER PÅ FLASKE

## RØD

### ITALIA

Villaggio del Colle Piemonte Barbera	563
Masi Campofiorin	690

### FRANKRIKE

Beaujolais Vendanges Gamay	680
Château de Rochemorin Rouge	825
Voillot Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes	985

### SPANIA

La Rioja Alta Lat 42	645
La Rioja Alta Viña Ardanza Reserva	965
Navaherreros Tinto, Garnacha	970
Mathilda Nieves Mencia, Ribeira Sacra	760

### TYSKLAND

Von Winning Royale Pinot Noir	985
-------------------------------	-----

### USA

Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir	630
---	-----

### LIBANON

Domaine des Tourelles Rouge	688
-----------------------------	-----

### DESSERTVIN

Zantho Beerenauslene, Østerrike	86
Mas Janeil Maury, Frankrike	95

# SAKE

	8cl
Ninki-Ichi 11, Ninki Brewery, 11%	150
Black Ninki Junmai Ginjo, 15%	120
Tomio Iwai Junmai Ginjo, 15%	150
Mizuho Kuromatsu Kenbishi, 17,5%	180
Ninki-Ichi Sparkling Junmai Ginjo, 7 %	140

# B R E N N E V I N

<b>AKEVITT</b>	4cl
Lysholm Linie Akevitt	104
Gammel Opland	110
<b>BITTER</b>	
Fernet Branca	98
Jägermeister	104
Jägermeister Manifest	128
<b>COGNAC</b>	
Hennessy V.S	132
Hennessy V.S.O.P	150
Hennessy X.O	230
Braastad V.S.O.P	112
Braastad X.O	142
<b>GIN</b>	
Tanqueray London	96
Tanqueray No. 10	134
Harahorn Gin	126
Kimerud	114
<b>LIKØR</b>	
Baileys	68
Kahlua	74
Xante	108
Dom Benedictine	114
Grand Marnier Cordon Rouge	118
Cointreau	104
<b>ROM</b>	
Zacapa Centenario 23	150
Captain Morgan White	84
Captain Morgan Spiced	84
<b>TEQUILA</b>	
Don Julio Blanco	162
Don Julio Reposado	178

# B R E N N E V I N

<b>WHISKY</b>	<b>4cl</b>
Jameson	96
Johnnie Walker Blue Label	190
Johnnie Walker Black Label	112
Lagavulin 16 Y.O	182
Talisker 10 Y.O	142
Bulleit Bourbon	106

# J A P A N S K B R E N N E V I N

<b>WHISKY</b>	<b>4cl</b>
Nikka from the Barrel	188
Yoichi Single Malt	218
Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve	298

<b>GIN</b>	
Jinzu Gin	124
Roku Gin	154
Nikka Coffey Gin	162

<b>VODKA</b>	
Nikka Coffey Vodka	146

<b>LIKØR</b>	<b>8cl</b>
Ninki-Ichi Yuzushu	124
Ninki-Ichi Umeshu	140