

# Meny Sushi Bar Kristiansund

## Småretter

|                                                        |          |
|--------------------------------------------------------|----------|
| Spicy Kylling «Karaage»<br>(hvetegluten, kylling, egg) | kr 130,- |
| Edamame eller Spicy Edamame<br>(soya)                  | kr 110,- |
| Skalldyr Salat<br>(hvetegluten, skalldyr, egg, salat)  | kr 120,- |
| Fried scampi<br>(hvetegluten, skalldyr, egg)           | kr 105,- |
| Laks Ponzu (6 Skiver)<br>(fisk, soya)                  | kr 95,-  |

## Singel – For 1 person

|                                                                                                                                                                                                                     |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Maki Moriawase<br>18 biter maki<br>(6 chili salmon, 6 tempura roll, 6 mango roll)<br>(fisk, skalldyr, egg, hvetegluten, laktose, sesamfrø)                                                                          | kr 292,- |
| Sushi Moriawase<br>18 biter nigiri sushi<br>(8 laks, 4 tunfisk, 4 kveite og 2 kamskjell)<br>(fisk, bløtdyr)                                                                                                         | kr 292,- |
| Sashimi Moriawase<br>21 skiver sashimi<br>(6 laks, 3 tunfisk, 3 kveite, 3 kingfish,<br>3 kamskjell og 3 scampi)<br>(fisk, skalldyr, hvetegluten, sitrus, bløtdyr)                                                   | kr 314,- |
| Sushi Combo<br>18 biter av sushi og maki<br>(6 tempura roll, 6 sakura maki, 2 sushi laks,<br>2 sushi tunfisk og 2 sushi kveite)<br>(fisk, skalldyr, bløtdyr, hvetegluten, egg, sesamfrø)                            | kr 282,- |
| Salmon Combo<br>18 biter av sushi og maki<br>(6 salmon roll, 6 philadelphia, 6 sushi laks)<br>(fisk, hvetegluten, soya, egg, laktose, sesamfrø)                                                                     | kr 260,- |
| Moriawase Combo<br>20 biter av sushi, sashimi og maki<br>(6 tempura roll, 4 sushi laks, 2 sushi tunfisk og<br>2 sushi scampi, 3 sashimi laks og 3 sashimi kingfish)<br>(fisk, skalldyr, egg, hvetegluten, sesamfrø) | kr 293,- |

## Sharing – For 2 eller 3 personer

|                                                                                                                                                                                      |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Moriawase Mixed</b><br>48/72 biter sushi, sashimi og maki<br>(hvetegluten, skalldyr, bløtdyr, fisk, egg, soya, laktose, sesamfrø, sitrus, peanøtter)                              | kr 595,-/895,- |
| <b>Tempura Mixed</b><br>44/66 biter sushi, sashimi, maki og sprøstekt<br>fisk og skalldyr<br>(hvetegluten, skalldyr, bløtdyr, fisk, egg, soya, laktose, sesamfrø, sitrus, peanøtter) | kr 589,-/883,- |
| <b>Maki Mixed</b><br>36/54 biter assortederte makiruller<br>(hvetegluten, skalldyr, bløtdyr, fisk, egg, soya, laktose, sesamfrø, sitrus, peanøtter)                                  | kr 577,-/866,- |

## Barnemeny

|                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Sprøstekt laks, med ris og teriyakisaus</b><br>(fisk, soya, hvetegluten, peanøtter, sesamfrø, peanøtter) | kr 99,- |
| <b>Maki med sprøstekt laks og Philadelphia</b><br>(fisk, soya, hvetegluten, laktose)                        | kr 74,- |
| <b>Nigiri med laks</b><br>(fisk, soya, hvetegluten)                                                         | kr 74,- |
| <b>Is</b><br>(laktose, egg)                                                                                 | kr 55,- |

## Valgmeny

### Nigiri Sushi (2 biter)

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Laks (fisk)             | kr 37,- |
| Kveite (fisk)           | kr 37,- |
| Scampi (skalldyr)       | kr 37,- |
| Tunfisk (fisk)          | kr 48,- |
| Kamskjell (bløtdyr)     | kr 48,- |
| Hamachi Kingfish (fisk) | kr 48,- |

### Sashimi (2 skiver)

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Laks (fisk)             | kr 37,- |
| Kveite (fisk)           | kr 37,- |
| Scampi (skalldyr)       | kr 37,- |
| Tunfisk (fisk)          | kr 48,- |
| Kamskjell (bløtdyr)     | kr 48,- |
| Hamachi Kingfish (fisk) | kr 48,- |

## Uramaki (6 biter)

|                                                                                                                         |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Philadelphia<br>Laks, avocado og Philadelphia<br>(fisk, laktose, sesamfrø)                                              | kr 111,- |
| Tempura<br>Sprøstekt scampi med avocado<br>(skalldyr, hvetegluten, sesamfrø)                                            | kr 111,- |
| Salmon<br>Sprøstekt soyamarinert laks med avocado og chilimajones<br>(fisk, egg, hvetegluten, soya, sesamfrø)           | kr 103,- |
| Hotate<br>Kamskjell, agurk, chilimajones og vårløk<br>(bløtdyr, egg, sesamfrø)                                          | kr 103,- |
| Chili Salmon<br>Laks, chilimajones og vårløk<br>(fisk, egg, sesamfrø)                                                   | kr 111,- |
| Chili Tuna<br>Tuna, chilimajones og vårløk<br>(fisk, egg, sesamfrø)                                                     | kr 121,- |
| Klippfisk maki<br>Klippfisk sautert i olivenolje, rødløk og hvitløk, koriander,<br>ruccola og soltørket tomat<br>(fisk) | kr 120,- |
| California Special Maki<br>Kokt scampi, avocado, Philadelphia og tobiko<br>(skalldyr, laktose, sesamfrø)                | kr 112,- |

## Hot Maki

|                                                                                                                                                                                               |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Fried Maki 1 (6 biter)<br>Fritert futomaki med scampi, laks, chilimajones,<br>avocado, agurk, fritert søtpotet, teriyakisaus<br>(fisk, skalldyr, hvetegluten, soya, egg, peanøtter, sesamfrø) | kr 134,- |
| Fried Maki 2 (8 biter)<br>Fritert uramaki med laks, avocado, Philadelphia,<br>laksetartar og mangodressing<br>(fisk, hvetegluten, laktose, sesamfrø)                                          | kr 134,- |
| Fried Maki 3 (6 biter)<br>Fritert futomaki med kamskjell, chilimajones, agurk, lime og chilisaus<br>(bløtdyr, gluten, egg, sesamfrø)                                                          | kr 134,- |
| Fried Maki 4 (8 biter)<br>Fritert uramaki med snow crab, chilimajones, tobikko, vårløk og agurk<br>(fisk, skalldyr, gluten, egg, sesamfrø)                                                    | kr 134,- |

## **Futomaki (6 biter)**

Mango Roll kr 113,-

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

Tempura Roll kr 114,-

Sprøstekt scampi, chilimajones, avocado og agurk  
(skalldyr, hvetegluten, egg, sesamfrø)

California Roll kr 102,-

Kokt scampi, avocado, agurk, Philadelphia og salat  
(skalldyr, laktose, sesamfrø)

Salmon Roll kr 111,-

Sprøstekt soyamarinert laks, chilimajones, agurk og avocado  
(fisk, hvetegluten, soya, egg, sesamfrø)

Sake Roll kr 113,-

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

Crab Roll kr 149,-

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

## **Veggie maki (6 biter)**

Kappa Maki kr 84,-

Avocado, agurk og Philadelphia  
(laktose, sesamfrø)

Kimchi Maki kr 84,-

Kimchi, salat, avocado, agurk, vårløk  
(sesamfrø)

## Ekstra

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| Chilimajones (egg)                                      | kr 30,- |
| Teriyakisaus (soya, peanøtter)                          | kr 30,- |
| Ponzusaus (soya)                                        | kr 30,- |
| Mangosaus                                               | kr 30,- |
| Ris                                                     | kr 30,- |
| Ingefær                                                 | kr 45,- |
| Goma Wakame (sesamfrø)                                  | kr 45,- |
| Kimchi                                                  | kr 45,- |
| Edamame (soya)                                          | kr 55,- |
| Spicy Edamame (soya)                                    | kr 60,- |
| Soya Ark (bytte sjøgress med soya ark på makirullene) * | kr 10,- |

## Dessert

|                                                                                                                  |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Omakase dessert (min 2 pers)                                                                                     | kr 199,- |
| Et utvalg av spennende desserter fra vårt dessertkjøkken<br>(hvetegluten, laktose, egg, nøtter, sitrus)          |          |
| Sjokolade Fondant                                                                                                | kr 109,- |
| Varm sjokoladefondant med vaniljeis, jordbærsorbet og nøtter<br>(hvetegluten, laktose, egg, nøtter)              |          |
| Ostekake                                                                                                         | kr 99,-  |
| Bakt ostekake med pasjonsfrukt- og mangosaus<br>(hvetegluten, lactose, egg)                                      |          |
| Panna cotta                                                                                                      | kr 99,-  |
| Panna cotta med bærsaus<br>(laktose, egg)                                                                        |          |
| Sorbet/Iskrem (pris pr kule)                                                                                     | kr 39,-  |
| Jordbærsorbet, kokossorbet, pasjonsfruktsorbet,<br>Vaniljeis eller salt karamelliskrem<br>(hvetegluten, laktose) |          |

Har du allergi, må du gi beskjed

om dette til servitøren!

# Drikkemeny Sushi Bar Kristiansund

## Mineralvann

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Pepsi              | kr 46,- (0,33) |
| Pepsi max          | kr 46,- (0,33) |
| Solo               | kr 46,- (0,33) |
| 7-Up               | kr 46,- (0,33) |
| Farris Naturell    | kr 46,- (0,37) |
| Sino Appelsinjuice | kr 48,- (0,33) |
| Mozel Eplemost     | kr 48,- (0,33) |

## Øl & Cider

|                                                                                                     |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Carlsberg Pils 4,5 %                                                                                | Kr 72,- (0,33) |
| Carlsberg Fatøl 4,5 %<br>Lys, frisk og harmonisk øl, med lett sødme og en moderat humlearoma.       | Kr 74,- (0,4)  |
| Ringnes Lite 4,3 %<br>Glutenfritt øl med lett og frisk karakter og litt bitterhet                   | kr 69,- (0,3)  |
| Kronenbourg 1664 Blanc 5,0 %<br>Ufiltrert hveteøl, med frisk og fruktig karakter og duft av citrus  | kr 89,- (0,33) |
| E.C Dahls, Bolt IPA 6,9 %<br>Amerikansk inspirert IPA, med friskt hint av citrus og humle           | kr 124,-(0,33) |
| E.C Dahls, Lamo Wit 5,2 %<br>Belgisk inspirert hveteøl med preg av koriander, appelsinskall og nype | kr 114,-(0,33) |
| E.C Dahls, Pepra Saison 6,5 %<br>Belgisk inspirert saison med aroma av hvit pepper og urten isop    | kr 121,-(0,33) |
| Ringnes, Munkholm 0 %<br>Alkoholfritt øl, med lett sødmepreg og lav bitterhet                       | kr 47,- (0,3)  |
| Kirin Ichiban, Kirin Breweries 5,0 %<br>Japansk øl med enestående smak og unik aroma                | kr 91,- (0,33) |
| Asahi Super Dry, Asahi Breweries 5,0 %<br>Japansk øl med elegant struktur og balansert smak         | kr 95,- (0,33) |
| Somersby, Somersby Sparkling Rosé 4,5 %<br>Lett og frisk cider med en smule sødme og god syre       | kr 89,- (0,33) |

### Viner på glass

#### **Bobler**

Prosecco di Valdobbiadene, Italia kr 95,-

#### **Hvitvin**

Gentil, Hugel, Frankrike kr 96,-

Soave Classico, San Michele, Italia, 2015 kr 96,-

#### **Rødvin**

Candidato Tempranillo, Spania kr 96,-

#### **Rosévin**

Domaine de Pellehaut, Frankrike kr 96,-

#### **Dessertvin**

M.Chapoutier, Banyuls, , Frankrike kr 73,-

### Viner på flaske

#### **Bobler**

Moët & Chandon Impérial Brut, Champagne, Frankrike kr 790,-

Charles Heidsieck Brut Réserve, Champagne, Frankrike kr 815,-

Cremant de Bourgogne, Frankrike kr 546,-

Prosecco di Valdobbiadene, Italia kr 457,-

#### **Hvite viner**

##### **Frankrike**

Hugel, Gentil, Alsace kr 475,-

Louis Jadot, Chablis, 2015 kr 620,-

Louis Jadot, Bourgogne Blanc, 2014 kr 633,-

Domaine du Carrou, Sancerre, 2015 kr 628,-

##### **Tyskland**

Calles Riesling, Tyskland kr 563,-

Kloster Eberbach, Riesling Trocken, Rheingau, 2014 kr 499,-

Raenthaler Baiken, Riesling Trocken, 2014 kr 631,-

##### **Østerrike**

Josef Ehmoser, Gruner Veltliner, 2015 kr 598,-

##### **New Zealand**

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough kr 621,-

## Italia

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| Villa Chiopris, Collio Pinot Grigio, 2015 | kr 499,- |
| San Michele, Soave Classico, 2015         | kr 484,- |
| Anselmi, San Vincenzo, 2015               | kr 492,- |
| Greco di Tufo, Campania, 2015             | kr 479,- |
| Bibi Graetz, Casamatta Bianco, Toscana    | kr 479,- |

## Røde viner

|                                                  |          |
|--------------------------------------------------|----------|
| Candidato, Tempranillo, Castilla                 | kr 475,- |
| Valpolicella Classico, Veneto, 2015              | kr 477,- |
| Bibi Graetz, Casamatta Rosso, Toscana            | kr 480,- |
| Donna Margherita, Barbera d`Alba, Piemonte, 2015 | kr 580,- |

## Rosé

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| Rosaura, Campania, Italia, 2015           | kr 498,- |
| Domaine de Pellehaut, Gascogne, Frankrike | kr 487,- |

## Dessert viner

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Banyuls, M.Chapoutier, Frankrike | kr 610,- |
| Passito di Noto 2014, Italia     | kr 699,- |

## Alkoholfri vin

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| Alkoholfri hvitvin | kr 68/176,- |
| Alkoholfri rødvin  | kr 68/176,  |

## Sake

|                                               |                |
|-----------------------------------------------|----------------|
| Nøgne Ø, Sparkling Sake                       | kr 93,- (8cl)  |
| Nikki-Ichi, Sparkling Sake, Junmai Ginjo Sake | kr 99,- (8cl)  |
| Sho Chiki, Premium Ginjo Sake                 | kr 115,- (8cl) |

## **Drinker**

Gin & Tonic kr 113,-  
4 cl tanqueray gin & tonic

Cosmopolitan kr 127,-  
2 cl smirnoff vodka, 2 cl cointreau, lime & tranebærjuice

Aperol Spritz kr 115,-  
4 cl aperol, prosecco & soda

Negroni kr 115,-  
2 cl tanqueray gin, 2 cl campari, 2 cl martini rosso

Dry Martini kr 132,-  
5,5 cl tanqueray gin & noilly prat

Tom Collins kr 118,-  
4 cl tanqueray gin, citron & sukkersirup

Caipirinha kr 121,-  
4 cl cachaca, lime & sukker

## **Likør**

Bailey's irish cream kr 76,- (4cl)

Cointreau kr 84,- (4cl)

## **Cognac**

Braastad VSOP kr 92,- (4cl)

Braastad XO kr 119,- (4cl)

Hennessy VSOP kr 115,- (4cl)

Hennessy XO kr 240,- (4cl)

## **Whiskey**

Jameson kr 81,- (4cl)

Mars Maltage Cosmo Blend kr 217,- (4cl)

## **Aqauvit**

Gammel Oppland kr 92,- (4cl)

### **Varme drikke**

|                                              |                |
|----------------------------------------------|----------------|
| Kaffe, Nespresso                             | kr 46,-        |
| Kaffe, sort                                  | kr 36,-        |
| Te                                           | kr 36,-        |
| Grønn te                                     | kr 55,-        |
| Espresso                                     | kr 46,-        |
| Cappucino                                    | kr 55,-        |
| Irish Coffee<br>wiskey, sukker, kaffe & krem | kr 121,- (4cl) |