

The MENU

SUSHI BAR IS CONTEMPORARY
JAPANESE & NIKKEI IZAKAYA

IZAKAYA - JAPANSKE SMÅRETTER SOM ER LAGET FOR Å DELES.

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

6 - RETTERS SHARING MENY

ET UTVALG AV VÅRE BESTE RETTER FRA
SUSHIBAREN OG ROBATAGRILLEN

CUCUMBER SALAD
SALMON NEW STYLE SASHIMI
TRUFFLE TUNA TARTARE MAKI
GRILLED "BLACK COD" AND SPINACH WITH SESAME DRESSING
GRILLED ANGUS BEEF AND MUSHROOM RICE
CHAWANMUSHI WITH STRAWBERRIES
(f, n, g, m, e, so, se)

PRIS PER PERSON (MIN 2 PERS): KR 699

3 - RETTERS MENY

WONTON TACOS WITH SALMON
GRILLED PORK BELLY WITH "TAKOYAKI" POTATOES AND KIMCHI
YUZU CHEESECAKE
(f, g, m, e, so, se)

PRIS PER PERSON: KR 479

SIGNATURE COCKTAILS

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

GIN & TONIC

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

S N A C K S

CUCUMBER SALAD Asiatisk agurksalat med crispy chiliolje (se,so)	95	EDAMAME Japanske soyabønner med havsalt eller chilisaus (so,se,g)	135
BROCCOLI Jalapeñomajones og crispy rice (e,so,g)	110	TEMPURA MUSHROOMS Fritert østerssopp med trøffelmajones (g,e)	130

S M Å R E T T E R

WONTON TACOS WITH SALMON Små asiatiske tacos fylt med laksetartar og avokadokrem (g,f,e)	145	MR WONG'S RIBS Crispy ribs med XO saus (g,f,sk,se)	165
MR WONG'S DUMPLINGS Dumplings med oksekjøtt og ingefærsaus (e,sk,b,g,se)	155	STEAM BUN Kimchi, syltet agurk og rødløk. Velg mellom sprøstekt kylling eller langtidsstekt svin (g,e,so,f,m)	125

MR WONG'S CRISPY DUCK

Crispy duck med wonton chips. Serves med vårløk, agurk, syltet gulrot, syltet kål, kinesiske pannekaker, hjemmelaget sweet chili og hoisin saus (g,so,se)

	1 PERS	2 PERS
	325	650

R O B A T A G R I L L

PRAWNS Grillede argentinske villreker med kokossaus og svart pepper glaze (so,g,e,m,sk)	280	LAMB CULOTTE Grillet lammeculotte med koriandermiso og grillet tomatsalsa (so,se,g)	290
"BLACK COD" Grillet torsk fra Lofoten med søt misosaus (f,so,g)	290	CHICKEN SOUS VIDE Grillet kyllinglår med teriyakisaus (g,so)	280
SALMON Grillet laks med svart pepper, japansk smørsaus og asparges (f,m,so)	285	ANGUS BEEF Grillet ytrefilet av australsk angus med sitronsaus og mizunasalat (g,so,m)	350
		PORK BELLY Grillet ribbe glasert med teriyakisaus, fersk kimchi (so,g,se,f)	290

S I D E R E T T E R

MUSHROOM RICE (so,g,se,m)	80	GRILLED CORN Grillet mais med shisosmør (g,m,so,f)	75
SUSHI RICE	50	GRILLED ASPARAGUS (se,m)	80
POTATO «TAKOYAKI» STYLE (f,e,so,g,sk)	80	SHITAKE AND OYSTER MUSHROOMS Grillet sopp med Trøffel-wafusaus (so,g,se,b)	90
SPINACH WITH SESAME DRESSING Spinat med sesamdressing (so,g,se)	75		

NEW STYLE SASHIMI

SALMON	150	TUNA	180
Ponzu-tamarindsaus, mangochips, cashewnøtter (<i>f,g,n,se,so</i>)		Ponzu-trøffelsaus, japansk sopp, avruga (<i>f,so</i>)	
KINGFISH	170	SCALLOPS	199
Ponzusaus, trøffelolje(<i>f,so,g</i>)		Kokos "leche de tigre", pomelo, søtpotetchips (<i>f,sk,b,)</i>	
WHALE TATAKI	170		
Lettgrillet, XO saus (<i>f,sk,so,g</i>)			

SPECIAL ROLLS

SALMON ASPARAGUS (6 BITER)	159	SNOW CRAB TEMPURA (8 BITER)	210
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>)	
TRUFFLE TUNA TARTARE (8 BITER)	169	TRUFFLE HALIBUT (8 BITER)	169
Østerssopp tempura, trøffelaioli, (<i>f,e,g,so,se</i>)		Søtpotet, trøffelolje, tempuraflak, avokado, tobiko (<i>f,g</i>)	
MUSHROOM TEMPURA (8 BITER)	139	SCALLOPS / SALMON TARTARE (8 BITER)	179
Østerssopp, most avokado, shiso salt (<i>g</i>)		Laks, kamskjell, agurk, chilimajones, vårløk (<i>f,b,e</i>)	
SOFTSHELL / SALMON (8 BITER)	169	SOFTSHELL / KINGFISH (6 BITER)	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>)	
RAINBOW GARDEN (6 BITER)	139	CEVICHE MAKI (6 BITER)	179
Most avokado, asparges, rødløk, mango, agurk, makadamia , ponzu-trøffelsaus, mangopuré (<i>n,so,g</i>)		Hvitfisk, laks, avokado, asparges, rødløk, mango, agurk, søtpotet, yuzu, aji amarillo (<i>f,se</i>)	
FLAMED SALMON (8 BITER)	179	SALMON AVOCADO (8 BITER)	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

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

SUSHIBAR CLASSICS

SINGLE-FOR 1 PERSON

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

SHARING FOR 2 ELLER 3 PERSONER

MORIAWASE MIXED 850/1275 48/72 biter nigiri, sashimi og maki (<i>g,f,sk,b,so,se</i>)
TEMPURA MIXED 780/1165 44/66 biter nigiri, sashimi, maki, fritert fisk, skalldyr og sopp (<i>g,f,sk,b,so,se</i>)
OMAKASE MAKI MIXED 750/1050 Chef's Choice av 38/52 biter maki (<i>Mulighet for alle allergener</i>)
OMAKASE MIXED 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)	95	EDAMAME Havsalt eller chilisaus (so,se,g)	135
BROCCOLI Jalapeño og crispy rice (e,so,g)	110	TEMPURA MUSHROOMS Trøffelmajones (g,e)	130
SPINACH WITH SESAME DRESSING (so,g,se)	75	SHITAKE AND OYSTER MUSHROOMS Trøffel-vafusaus (so,g,se,b)	90
MUSHROOM RICE (so,g,se,m)	80	SUSHI RICE	50
GRILLED CORN Grillet mais med shisosmør (g,m,so,f)	75	MUSHROOM TEMPURA MAKI (8 BITER) Østerssopp, most avokado, shiso salt (g)	139
GRILLED ASPARAGUS (se,m)	80	RAINBOW GARDEN MAKI (6 BITER) Most avokado, asparges, rødløk, mango, agurk, makadamia , ponzu- trøffelsaus, mangopuré (n,so,g)	139

ALLERGENER I MENYEN

M: Melk

G: Gluten

B: Bløtdyr

SO: Soya

E: Egg

F: Fisk

SK: Skalldyr

SE: Sesam

N: Nøtter

DESSERT

CHAWANMUSHI	125
"Panna cotta" tilsmakt tonkabønner, jordbær og pasjonsfrukt (m)	
CHOCOLATE FONDANT	125
Misokaramell og vaniljeis (m,e,so)	
YUZU CHEESECAKE	125
Dekonstruert yuzu ostekake med bakt hvit sjokolade (m,g,so)	
ICE CREAM (PRIS PER KULE)	45
Vanilje, sjokolade (e,m)	
SORBET (PRIS PER KULE)	45
Jordbær, bringebær, pasjonsfrukt, mango, sitrus	
OMAKASE DESSERT	290
Et utvalg av våre desserter. Perfekt til å dele! (m,e,so,g)	

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

IRISH COFFEE	139
Jameson, brunt sukker, kaffe og fløte	
ESPRESSO MARTINI	139
Vodka, Kahlua, Espresso	
JAPANESE COFFEE	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

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

S A K E

	8cl
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

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

BRENNEVIN

WHISKY	4cl
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
VODKA	
Smirnoff red vodka	90
Belvedere pure	139
Ciroc	149

JAPANSK BRENNEVIN

WHISKY	4cl
Nikka from the Barrel	188
Yoichi Single Malt	218
GIN	
Jinzu Gin	124
Roku Gin	154
Nikka Coffey Gin	162
VODKA	
Nikka Coffey Vodka	146
LIKØR	8cl
Ninki-Ichi Yuzushu	124
Ninki-Ichi Umeshu	140