

# SUSHI BAR

## SASHIMI PONZU

<b>LAKS</b> 6 skiver laks serveres med ponzusaus og lakserogn <small>(Fisk, gluten, sitrus, soya)</small>	<b>NY!</b> 95,-
<b>KVEITE / KINGFISH</b> 6 skiver kveite og kingfish serveres med ponzusaus og lakserogn <small>(Fisk, gluten, sitrus, soya)</small>	<b>NY!</b> 122,-

## TEMPURA

<b>FRIED SCAMPI</b> 6 biter fritert scampi serveres med ris, mango og teriyaki saus <small>(Gluten, skaldyr, soya, peanøtter)</small>	<b>NY!</b> 105,-
<b>FRIED SALMON</b> 6 biter fritert laks serveres med ris, mango og teriyaki saus <small>(Gluten, fisk, soya, peanøtter)</small>	<b>NY!</b> 105,-
<b>FRIED TEMPURA MORIAWASE</b> 12 biter fritert laks og scampi, 10 biter grønnsakstempura. Serveres med salat, ris, ponzu-, mango- og teriyakisaus <small>(Gluten, fisk, skaldyr, gluten, soya, sitrus, peanøtter)</small>	<b>NY!</b> 265,-

## SINGEL

FOR 1 PERSON

<b>MAKI MORIAWASE</b> 18 biter maki (6 chili salmon, 6 tempura roll, 6 mango roll) <small>(Fisk, skaldyr, egg, gluten, melk, sasamfrø)</small>	<b>NY!</b> 292,-
<b>SUSHI MORIAWASE</b> 18 biter nigiri sushi (8 laks, 4 tunfisk, 4 kveite og 2 kamskjell) <small>(Fisk, bløtdyr)</small>	292,-
<b>SASHIMI MORIAWASE</b> 21 skiver sashimi (3 laks, 3 tunfisk, 3 kveite, 3 kingfish, 3 smørfisk, 3 kamskjell og 3 scampi) <small>(Fisk, skaldyr, gluten, sitrus, bløtdyr)</small>	314,-
<b>SUSHI COMBO</b> 18 biter av sushi og maki (6 tempura roll, 6 sakura maki, 2 sushi laks, 2 sushi tunfisk og 2 sushi kveite) <small>(Fisk, skaldyr, bløtdyr, gluten, egg, sesamfrø)</small>	282,-
<b>SALMON COMBO</b> 18 biter av sushi og maki (6 salmon roll, 6 philadelphia, 6 sushi laks) <small>(Fisk, gluten, soya, egg, melk, sesamfrø)</small>	260,-
<b>MORIAWASE COMBO</b> 20 biter av sushi, sashimi og maki (6 tempura roll, 4 sushi laks, 2 sushi tunfisk og 2 sushi scampi, 3 sashimi laks og 3 sashimi kingfish) <small>(Fisk, skaldyr, egg, gluten, sesamfrø)</small>	<b>NY!</b> 293,-
<b>OMAKASE</b> Kokkens valg basert på våre beste råvarer <small>(Mulighet for alle allergener)</small>	<b>NY!</b> 370,-

Meny, nettbutikk og bordbestilling: [www.sushibar.no](http://www.sushibar.no)

  Følg oss på på Facebook og Instagram

**EXTRA: CHILIMAJONES** (Egg) 30,- **TERIYAKISAUS** (Soya, gluten, peanøtter) 30,- **PONZUSAUS** (Soya, sitrus, gluten) 30,- **MANGOSAUS** 30,- **RIS** 30,- **INGEFÆR** 45,- **GOMA WAKAME** (Gluten, sesamfrø) 45,- **KIMCHI** 45,- **EDAMAME** (Soya) 55,-

## SHARING

FOR 2 ELLER 3 PERSONER

<b>MORIAWASE MIXED</b> 48/72 biter sushi, sashimi og maki <small>(Gluten, skaldyr, bløtdyr, fisk, egg, soya, melk, sesamfrø, sitrus)</small>	595,-/895,-
<b>TEMPURA MIXED</b> 44/66 biter sushi, sashimi, maki og sprøstekt fisk og skaldyr <small>(Gluten, skaldyr, bløtdyr, fisk, egg, soya, melk, sesamfrø, sitrus, peanøtter)</small>	589,-/883,-
<b>MAKI MIXED</b> 36/54 biter assorterte makiruller <small>(Gluten, skaldyr, bløtdyr, fisk, egg, soya, melk, sesamfrø, sitrus, peanøtter)</small>	577,-/866,-
<b>OMAKASE MIXED</b> Kokkens valg basert på våre beste råvarer En spennende pakke for to eller tre personer <small>(Mulighet for alle allergener)</small>	<b>NY!</b> 740,-/1110,-

## VALGMENY

### NIGIRI SUSHI

2 BITER

<b>LAKS</b> <small>(Fisk)</small>	37,-
<b>SCAMPI</b> <small>(Skaldyr)</small>	37,-
<b>KVEITE</b> <small>(Fisk)</small>	37,-
<b>SMØRFISK</b> <small>(Fisk)</small>	40,-
<b>TUNFISK</b> <small>(Fisk)</small>	48,-
<b>KAMSKJELL</b> <small>(Bløtdyr)</small>	48,-
<b>HAMACHI KINGFISH</b> <small>(Fisk)</small>	48,-

### SASHIMI

2 BITER

<b>LAKS</b> <small>(Fisk)</small>	37,-
<b>SCAMPI</b> <small>(Skaldyr)</small>	37,-
<b>KVEITE</b> <small>(Fisk)</small>	37,-
<b>SMØRFISK</b> <small>(Fisk)</small>	40,-
<b>TUNFISK</b> <small>(Fisk)</small>	48,-
<b>KAMSKJELL</b> <small>(Bløtdyr)</small>	48,-
<b>HAMACHI KINGFISH</b> <small>(Fisk)</small>	48,-

### URAMAKI

6 BITER

<b>PHILADELPHIA</b> Laks, avocado og Philadelphia <small>(fisk, melk, sesamfrø)</small>	111,-
<b>SOFT-SHELL CRAB</b> Sprøstekt soyamarinert soft-shell krabbe med avocado <small>(gluten, skaldyr, soya, sesamfrø)</small>	146,-
<b>TEMPURA</b> Sprøstekt scampi med avocado <small>(skaldyr, gluten, sesamfrø)</small>	111,-
<b>SALMON</b> Sprøstekt soyamarinert laks med avocado og chilimajones <small>(fisk, egg, gluten, soya, sesamfrø)</small>	103,-
<b>HOTATE</b> Kamskjell, agurk, chilimajones og vårløk <small>(bløtdyr, egg, sesamfrø)</small>	103,-
<b>CHILI SALMON</b> Laks, chilimajones og vårløk <small>(fisk, egg, sesamfrø)</small>	111,-
<b>CHILI TUNA</b> Tuna, chilimajones og vårløk <small>(fisk, egg, sesamfrø)</small>	121,-

## FUTOMAKI

6 BITER

<b>MANGO ROLL</b> Laks, Philadelphia, mango og jordbær <small>(fisk, melk, sesamfrø)</small>	113,-
<b>TEMPURA ROLL</b> Sprøstekt scampi, chilimajones, avocado og agurk <small>(skaldyr, gluten, egg, sesamfrø)</small>	114,-
<b>CALIFORNIA ROLL</b> Kokt scampi, avocado, agurk, Philadelphia og salat <small>(skaldyr, melk, sesamfrø)</small>	102,-
<b>SALMON ROLL</b> Sprøstekt soyamarinert laks, chilimajones, agurk og avocado <small>(fisk, gluten, soya, egg, sesamfrø)</small>	111,-
<b>SAKE ROLL</b> Laks, vårløk, agurk, avocado, chilimajones og tobikko <small>(fisk, egg, sesamfrø)</small>	113,-
<b>CRAB ROLL</b> Sprøstekt soyamarinert soft-shell krabbe, chilimajones, agurk og avocado <small>(skaldyr, soya, gluten, egg)</small>	<b>NY!</b> 149,-

## HOT MAKI

<b>FRIED MAKI #1</b> (6 biter) Fritert futomaki med scampi, laks, chilimajones, avocado, agurk, fritert søtpotet, teriyakisaus <small>(fisk, skaldyr, gluten, soya, egg, peanøtter, sesamfrø)</small>	134,-
<b>FRIED MAKI #2</b> (8 biter) Fritert uramaki med laks, avocado, Philadelphia, laksetartar og mangodressing <small>(fisk, gluten, melk, sesamfrø)</small>	<b>NY!</b> 134,-
<b>FRIED MAKI #3</b> (6 biter) Fritert futomaki med kamskjell, chilimajones, agurk, lime og chilisau <small>(bløtdyr, gluten, egg, sesamfrø)</small>	<b>NY!</b> 134,-
<b>FRIED MAKI #4</b> (8 biter) Fritert uramaki med snow crab, chilimajones, tobikko, vårløk og agurk <small>(fisk, skaldyr, gluten, egg, sesamfrø)</small>	<b>NY!</b> 134,-

## VEGGIE MAKI

6 BITER

<b>KAPPA MAKI</b> Avocado, agurk og Philadelphia <small>(Melk, sesamfrø)</small>	84,-
<b>MANGO VEGGIE ROLL</b> Mango, jordbær, Philadelphia <small>(Melk, sesamfrø)</small>	<b>NY!</b> 84,-
<b>KIMCHI MAKI</b> Kimchi, salat, avocado, agurk, vårløk <small>(Sesamfrø)</small>	<b>NY!</b> 84,-

## BARNEMENY

<b>SPRØSTEKT LAKS</b> Ris og teriyakisaus <small>(Fisk, gluten, soya, peanøtter, sesamfrø)</small>	99,-
<b>BARNEMAKI</b> Sprøstekt laks og Philadelphia <small>(Fisk, soya, gluten, melk)</small>	74,-
<b>BARNEIS</b> <small>(Melk, egg)</small>	55,-

## DESSERTER

<b>SJOKOLADEFONDANT</b> Sjokoladefondant med vaniljeis og "dulce de leche" <small>(Melk, egg, peanøtter, hasselnøtter)</small>	95,-
<b>PANNA COTTA</b> Panna Cotta med pasjonsfrukt og mango <small>(Melk)</small>	95,-
<b>SORBET</b> Mango, bringebær, lime (pris pr kule) <small>(Gluten, melk)</small>	39,-

Har du allergi, må du gi beskjed om dette til servitøren!

# SUSHI BAR

## VINER PÅ GLASS

### HVITVIN

Husets Hvitvin	96,-
Calles Riesling, Bernhard Mehrlein	98,-
Soave San Michele	92,-

### ROSÉVIN

Domaine de Pellehaut, Rosé	96,-
----------------------------	------

### RØDVIN

Husets Rødvin	96,-
Col di Sasso, Castello Banfi, Toscana	98,-

### MUSSERENDE VIN

Prosecco di Valdobbiane	98,-
-------------------------	------

## MUSSERENDE VIN

Prosecco di Valdobbiane	459,-
Cremant de Bourgogne, Louis Bouillot	495,-
Nicolas Feuillate Brut, Champagne Nicolas Feuillate	598,-

## HVITVIN

Husets Hvitvin	385,-
FRANKRIKE	
Sancerre, Domaine Vacheron	622,-
Petit Chablis, Vibrant Chablisienne	546,-

### ITALIA

Santepietre Pinot Grigio, Lamberti	362,-
Soave San Michele	418,-

### SPANIA

Oraya Sushi-vin, Castellblanch	398,-
--------------------------------	-------

### TYSKLAND

Calles Riesling, Bernhard Mehrlein	496,-
------------------------------------	-------

### NEW ZEALAND

Yealands Way Sauvignon Blanc, Yealands Estate Wines	432,-
---	-------

## RØDVIN

Husets Rødvin	365,-
---------------	-------

### FRANKRIKE

Bouchard Bourgogne Rouge la Vignée, Bouchard Père & Fils	498,-
--	-------

### ITALIA

Col di Sasso, Castello Banfi, Toscana	386,-
Piccini Memoro, Toscana	442,-

## ROSÉVIN

### FRANKRIKE

Domaine de Pellehaut, Rosé	396,-
----------------------------	-------

## PORTVIN

Graham's Late Bottled Vintage	95,-
-------------------------------	------

## ALKOHOLFRI VIN

Hvitvin	68,-/176,-
Rødvin	68,-/176,-

## ALKOHOLFRI ØL

Munkholm, Ringnes	46,-
-------------------	------

## KAFFE OG TE

Kaffe	36,-
Te	36,-
Grønn Te	55,-
Espresso	40,-
Cortado	40,-
Americano	40,-
Macchiato	40,-
Cappuccino	45,-
Caffe Latte	45,-

## MINERALVANN

Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7up (0,33l)	46,-
Boblevann (0,4l)	46,-
Liereple - eplemost fra Egge gård (0,5l)	79,-

## ØL

Dahls, E.C. Dahls (0,33/0,5l)	55,-/82,-
Kirin, Kirin Breweries (0,33l)	72,-
Asahi, Asahi Breweries (0,33l)	76,-
Miss Saison, Austman (0,33l)	89,-
1664 Blanc, Kronenbourg (0,33l)	78,-
Hoegaarden Wit, InBew (0,33l)	80,-
Leffe Blonde, InBew (0,33l)	85,-
Pale Ale, Nøgne Ø (0,5l)	110,-

## CIDER

Somersby Apple Cider (0,33l)	69,-
------------------------------	------

## SAKE

Gekkeikan Sake, Gekkeikan Sake CO (8cl)	79,-
Shirakabe Gura Sake (8cl)	99,-
Junmai Sake, Nøgne Ø (8cl)	119,-
Mii no Umeshu (Japansk plommelikør) (4cl)	79,-

## KAFFEDRINKER

Baileys Coffee	88,-
Irish Coffee	92,-

## COGNAC

Braastad VSOP	88,-
Braastad XO	116,-

## CALVADOS

Père Magloire VSOP	98,-
--------------------	------

## ARMAGNAC

Dartigalongue Bas Armagnac XO	99,-
-------------------------------	------

## GRAPPA

Masi Grappa Mezzanella di Recioto Amarone	94,-
---	------

## WHISKEY

Ballantine's	88,-
Jameson	86,-

## LIKØR

Baileys	62,-
Kahlua	64,-
Tia Maria	64,-
Cointreau	86,-
Drambuie	86,-

## VODKA

Smirnoff	79,-
----------	------

## GIN

Bombay Sapphire	79,-
-----------------	------

## ROM

Bacardi	79,-
Mineralvannstillegg	20,-