

---

**DIMSUM OG DUMPLINGS**

---

**Moneybag 2 stk**

Fritert rispapir fylt med biff, chorizo og ost, knytt sammen med gressløk. Sweet chilisaus.

(1,2, 3, 3.1,6,13)

**139,-**

**Gordon Bell 2 stk**

Fritert rispapir med scampi, chorizo og ost, knytt sammen med gressløk. Sweet chilisaus.

(1,2,3,3.1,5,6,12)

**129,-**

**Dimsum Sumai Mushi 3 stk/6 stk**

Dampet dimsum med scampi, spicy kamskjell, kongekrabbe og scampi. Gomadressing.

(1,3,3.1,5,6,12,13)

**195,-/ 369,-**

**Fritert dumplings 3 stk/6 stk**

Vårrull med grønnsaker, gordon bell, moneybag. Sweet chilisaus.

(1,2,3,3.1,5,6,12,13)

**189,-/359,-**

---

**FORRETTER**

---

**Kamskjell Ishi Yaki**

Lett pannestekt kamskjell med jordskokkpuré toppet med wasabidressing, crispy bacon og rischips.

(2,3,3.1,5,6,11,12,13)

**189,-**

**Kylling Satay 3stk**

Grillspyd med marinert kyllingfilèt og kremet peanøtteddipp.

(14)

**179,-**

**Biff tataki**

Tynnskåret oksefilet med rødøløk og spicy ponzusaus. Toppet med crispy rischips.

(3,3.1,5,6)

**219,-**

**Akami tartar**

Finhakket norsk bluefin tunfisk med rødøløk, søt japansk reddik og koriander, vendt i yuzu og wasabidressing. Crispy wonton med korianderkrem.

(1,2,3,3.1,5,6,11)

**198,-**

---

**HUSETS SPESIALRETTER**

---

**Omakase shot**

Newstyle sashimi med laks, kveite og tunfisk.

3 typer saus.

(3,3.1,5,6,11,12)

**295,-**

**Laks tsukuri**

Tynnskåret laks, avokado, sjøgress, granateple, kremet wasabi, sunomonosaus, honning- og sennepsaus.

(2,5,7,11)

**225,-**

**Hummer wasabi**

Fritert hummer vendt i wasabikrem med rischips.

(1,2,5,12)

**389,-**

**Thaisalat med friterte tigerreker**

Friterte tigerreker vendt i spicy majones, avokado, fersk mango, gulrot, reddik, asparges, eple, granateple og sjøgress. Toppet med mangomajones, terriyakisaus, honning- og sennepsaus.

(1,2,3,3.1,5,6,7,12)

**289,-**

**Thaisalat med grillet indrefilet**

Grillet indrefilet med papaya, fersk mango, agurk, eple og cashewnøtter. Toppes med hjemmelaget spicy østerssaus.

(3,3.1,4,6,10,11,12,13)

**319,-**

---

**SASHIMI OG SUSHI**

---

Sashimi 3 stk./ Nigiri 2 biter.

Velg mellom:

**Laks**

**75,-**

**Tunfisk**

**75,-**

**Kveite**

**79,-**

**Scampi**

**72,-**

(11,12)

**Sesam ura maki 8 biter**

Laks, agurk og avokado med spicy majones i ris-og sesamrull.

(2,5,11)

**155,-**

**Matbar kombo 12 biter**

6 laks nigiri, 6 tempura maki scampi.

(1,3,3.1,5,11,12)

**389,-**

---

**HUSETS SPESIAL SUSHI**

---

**Kveite tempura nigiri 2 stk**

Fritert kveite toppet med wasabikrem og terriyakisaus.

(1,2,3,3.1,6)

**105,-**

**Okse nigiri 2 stk**

Indrefilet av okse toppet med wasabidressing og sennep, med et lite hint av rødvin i sushirisen.

(3.1,5,6,7,10)

**119,-**

**Royal Nigiri 2 stk**

Indrefilet av okse, fois gras og et lite hint av rødvin i sushirisen. Toppet med appelsinsaus, terriyaki og kaviar.

(3,3.1,5,6,7,10,11)

**149,-**

**Spicy laks tartar maki 6 biter**

Fritert maki med Philadelphiaost, toppet med spicy laks tartar og terriyakisaus.

(1,2,3.1,5,6,11)

**185,-**

**Laks wasabi maki 6 biter**

Fritert jumbo tigerreker, avokado, agurk og gulrot rullet med rå laks og crispy tempura crumble. Toppet med kremet wasabisaus.

(1,2,3.1,5,6,11,12)

**165,-**

**Mango & Scampi maki 6 biter**

Fritert jumbo tigerreker, avokado, gulrot og agurk rullet i mango.

(1,3.1, 5,12)

**165,-**

**Crumble avokado maki 6 biter**

Laks med spicy majones rullet i avokado. Toppet med crispy tanoki.

(1,2,3.1,5,11)

**165,-**

**Fois gras maki 6 biter**

Fois gras med gulrot, agurk, avokado rullet i mango.

Toppet med appelsinsaus og terriyaki.

(3,3.1,5,6,11)

**189,-**

**Royal matbar maki 6 biter**

Fois gras med gulrot, agurk, avokado rullet i grillet indrefilet. Hint av rødvin i risen, toppet med appelsinsaus og terriyaki.

(3,3.1,5,6,10,11)

**249,-**

**Chef`s choice sushi 20 eller 30 biter**

Kjøkkensjefens spesial sushi.

10/15 spesial nigiri og 10/15 fusion maki

(1,2,3.1,5,6,11,12)

**699,-/ 990,-**

---

**HOVEDRETTER**

---

**Crispy duck- for to personer**

Sprøstekt soyabraisert and med aromatiske krydder.

Miks av grønnsaker, hoisinsaus og pannekaker.

(3,3.1,5,6,13,14)

**749,-**

**Roasted duck**

Pak choi, japansk salat og ris.

Velg mellom cantonesesaus eller plommesaus.

(3.1, 6,12,13)

**349,-**

**Crunchy kylling wok**

Fritert finstrimlet kylling, asparges, sukkererter, paprika, stangselleri og ris.

Toppet med plomme- og chilisaus.

(5,8)

**325,-**

**Cashewnøtt wok**

Minimais, gresskar, sukkererter, løk, blomkål, paprika, sort kål og asparges i østersaus og ris. Toppes med cashewnøtter.

(3.1, 4,6,12,13)

**Fritert kylling 325,-**

**Biff 289,-**

**Kylling 279,-**

**Scampi 279,-**

**Pad-Thai**

Tradisjonell thailandsk favoritt med risnudler, grønnsaker i en fin balanse av søtt, surt og salt.

(1,2,3,3.1,11,12,13,14)

**Biff 289,-**

**Kylling 279,-**

**Scampi 279,-**

**Teppanyaki Okse**

Indrefilet av okse med kongesopp, gulrot og grillet asparges i en saus av oyster, soya, whiskey og rødvin, med ris.

(2,3,5,6,7,12)

**425,-**

---

**SETT MENY FOR TO PERSONER**

---

**Omakase shot****Fritert dumplings****Velg mellom Chef`s Choice sushi eller crispy duck**

**659,- per person**

**Bento boks**

En boks full av kokkens favoritter. Blanding av forretter, sushi og varmretter.

Spør servitøren om allergener.

**479,- per person**

---

**BARNEMENY**

---

**Crispy kylling med japanske nudler**

(1,3,3.1,6,13)

**145,-**

**Laks nigiri 4 stk**

**159,-**

---

**DESSERT**

---

**Bakt sjokolademoussekake**

med mangosorbet.

(1,2,4.1,4.2)

**155,-****Pasjonsfruktcurd**

med marengscrumble og jordbær

(1,2,3.1, 3.3)

**150,-****Is dessert 2 kuler**Velg: vanilje, sjokolade, jordbær,  
bringebærsorbet og mangosorbet.

(2)

**80,-**

---

**KAFFE**

---

**Kaffe****38,-****Americano****42,-****Espresso****36,-****Cappucino****42,-****Kaffe Latte****42,-****Kaffe Mocca****48,-****Kakao****38,-****Te****35,-**

*Engelsviken*  
**MATBAR**