



Engelsviken

MATBAR

FORRETTER

Moneybag 2 stk

Fritert rispapir fylt med biff, chorizo og ost. Knyttet sammen med gressløk og sweet chilisaus.
(1,2,3,3,1,6,13) **139,-**

Fritert dumplings 3stk/6stk

Vårrull med grønnsaker, gordon bell, moneybag med sweet chilisaus.
(1,3,3,1,5,6,12,13) **189,-/359,-**

Sashimi art

Laks carpaccio, avokado, granateple, honning og sennepsaus, kremet wasabi og sunomonosaus.
(2,5,7,11) **225,-**

Omakase sashimi

Newstyle sashimi med laks, kveite og tunfisk. Serveres med 3 typer saus.
(4,11) **295,-**

Tempurasalat

Friterte tigerreker vendt i spicy majones, avocado, agurk, japansk reddik, fersk mango og sjøgress. Toppet med wasabikrem og terriyakisaus.
(1,2,3,3,1,5,6,12) **289,-**

SASHIMI OG SUSHI

Sashimi mix 9 stk

3 laks, 3 tunfisk og 3 kveite sashimi. Serveres med yuzusaus.
(3,3,1,5,12) **229,-**

Nigiri mix 6 biter

2 laks, 2 kveite, 2 tunfisk nigiri.
(5,12) **229,-**

Sesam ura maki 8 biter

Laks, agurk og avocado med spicy majones i ris og sesamrull.
(2,5,11) **155,-**

HUSETS SPESIALMAKI

Kveite tempura 2 biter

Fritert kveite toppet med wasabikrem og terriyakisaus.
(1,2,3,3,1,6) **105,-**

Spicy laks tartar 6 biter

Fritert maki med Philadelphiaost, toppet med spicy laks tartar og teriyakisaus.
(1,2,3,1,5,6,11) **185,-**

Laks wasabi 6 biter

Fritert scampi tempura, avokado, agurk og gulrot rullet med rå laks og crispy tempura crumble. Toppet med kremet wasabisaus.
(1,2,3,1,6,11,12) **165,-**

Mango & Scampi 6 biter

Fritert scampi, avokado, gulrot og agurk rullet i mango.
(1, 3,1, 5,12) **165,-**

Crumble avokado 6 biter

Laks med spicy majones rullet i avokado. Toppet med crispy tanoki.
(1,2,3,1,5,11) **165,-**

Chef's choice 20/30 biter

Kjøkkensjefens spesial sushi.
(1,2,3,3,1,5,6,11,12) **699,-/990,-**

SETT MENY FOR TO PERSONER

Omakase sashimi

Moneybag

Velg mellom chef's choice og crispy duck

Per person: 659,-

DAGENS RETT

Dagens rett

En ny smaksfull opplevelse hver uke.

Spør servitøren om allergener og pris.

BARNEMENY

Crispy kylling med ris

(1,2,3,1,6,13) **145,-**

Laks nigiri 4 biter

(11) **159,-**

VARMRETTER

Crispy duck- for to personer

Sprøstekt soyabraisert and med aromatiske krydder. Serveres med en miks av grønnsaker, hoisinsaus, chilisaus og pannekaker
(3,3,1,5,6,13,14) **749,-**

Roasted duck

Serveres med pak choi og japansk salat. Velg mellom cantonesesaus eller plommesaus.
(3,3,1,6,12,13). **349,-**

Crunchy kylling wok

Fritert finstrimlet kylling, asparges, stangselleri, sukkererter, paprika og ris. Toppet med plumme- og chilisaus.
(5,8) **325,-**

Cashewnøtt wok

Minimais, gresskar, sukkererter, løk, blomkål, paprika, sort kål og asparges i østerssaus og ris. Toppes med cashewnøtter.
(1,3,3,1,4,6,12,13)

Fritert kylling 325,-

Biff 289,-

Kylling 279,-

Scampi 279,-

Pad-Thai

Tradisjonell thailandsk favoritt basert på risnudler med en fin balanse av søtt, surt og salt.
(1,2,3,3,1,11,12,13,14) **Biff 289,-**
Kylling 279,-
Scampi 279,-

Miang pla

Dampet kveite med ingefær, serveres med en miks av grønnsaker, nudler og spicy tamarindsaus.
(3,3,1,5,6,11,14) **359,-**

Bento boks

En boks full av kokkens favoritter. En blanding av forretter, sushi og varmretter.
Spør servitøren om allergener. **479,-**

DESSERT

Bakt sjokolademoussekake

Med mangosorbet
(1,2,4,1,4,2) **155,-**

Pasjonsfruktcurd

Med marengscrumble og jordbær
(1,2,3,3,1,3,3) **150,-**

Is dessert 2 kuler

Velg: vanilje, sjokolade, jordbær, bringebærsorbet og mangosorbet.
(2) **80,-**

MINERALVANN		
Coca cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Eplemost, Bonaqua naturell, Bonaqua sitro.		49,-
Clausthaler		49,-
Klokk & Co - Fripa Akoholfri IPA (3.1)		62,-
Klokk & Co - Fripa mango Akoholfri IPA (3.1)		62,-
Klokk & Co - Gringo Alkoholfri lager (3.1)		62,-
Eplemost fra Dyregård Glass: 59,- 0,75 Flaske: 175,-		
ØL		
Nøgne Ø - Blonde 0,33 (3,3.1,3.2)		108,-
Nøgne Ø - IPA 0,33 (3,3.1,3.2)		133,-
Nøgne Ø - Saison 0,33 (3,3.1,3.2)		123,-
Sol 0,33 (3, 3.2)		98,-
Hansa Lite 0,5 (3,2)		108,-
Kirin 0,33 (3,3.1,3.2)		98,-
Weihenstephaner 0,5 (3,3.1,3.2)		108,-
Borg fatøl (3,3.1,3.2)	0,25l: 58,- 0,4l: 99,-	
CIDER/RUSBRUS		
Crabbies Ginger Beer		103,-
Bulmers Original, Bringebær og Pære		142,-
SAKE		
Gekkeikan Sake		155,-
Shirakabe Gura		195,-

GLASS ROSEVIN	
Les fumées Blanches Rosè (10)	115,-
Von Winning Pinot Noir Rosè (10)	125,-
GLASS HVITVIN	
Domaine Les fumées blanches (10)	125,-
Von Winning Win Win (10)	143,-
Domaine Laroche Chablis (10)	155,-
GLASS MUSSERENDE	
Casa Canavel Prosecco Prosecco (10)	115,-
Halvor Bakke - hverdagsbobler Hvit/Rosè Cremant (10)	115,-
GLASS MUSSERENDE	
Mas Janeil le Petit Pas Rouge (10)	119,-
Verum Patagoina Pinot Noir (10)	130,-
ROSEVIN	
Les Fumées Blanches Rosé Francois Lurton - Frankrike (10)	545,-
Von Winning Secco Rosé (Lightly sparkling) Tyskland (10)	610,-
Von Winning Pinot Noir Rosé Weingut Von Winning Tyskland (10)	605,-
Château de Corcelles Rosé Frankrike (10)	655,-
HVITVIN	
Anselmo Mendes Muros Antigos Loureiro, Vinho Verde Portugal (10)	545,-
Anselmo Mendes Expressões Alvarinho, Vinho Verde Portugal (10)	760,-

Von Winning Win Win Weingut Von Winning Tyskland (10)	575,-
Von Winning Forster Riesling Weingut Von Winning Tyskland (10)	640,-
Groebe Riesling Tyskland (10)	660,-
Domaine Les Fumées Blanches Francois Lurton Frankrike (10)	599,-
Olivier Leflaive Auxey - Duesses Blanc Frankrike (10)	905,-
RØDVIN	
Domaine des Tourelles Cinsault Vieilles Vignes Libanon (10)	695,-
Mas Janeil Petit Pas Rouge Francois Lurton Frankrike (10)	565,-
Domaine des Marrans Chirobles Vieilles Vignes Frankrike (10)	730,-
Quercia al Poggio Chianti Classico Italia (10)	690,-
Lat 42/Finca San Martin Rioja Alta - Spania (10)	565,-
Verum Patagonia Pinot Noir Bodegas del Rio Elorza Argentina (10)	630,-
Musserende	
Casa Canavel Prosecco Italia (10)	545,-
Halvor bakke- hverdagsbobler Hvit/Rosé Frankrike (10)	545,-
Raventos Blanc de Blancs Spania (10)	685,-
Champagne Wongraven Frankrike (10)	1095,-
Champagne André Clouet Silver Brut Nature Frankrike (10)	960,-