

DUMPLINGS	
<b>Moneybag 2 stk</b> Fritert rispapir fylt med biff, chorizo og ost og knytt sammen med gressløk. Serveres med sweet chilisaus. (1,2,3,3.1,6,12)	<b>155,-</b>
<b>Gordon Bell 2 stk</b> Fritert rispapir med jumbo tigerreker, chorizo og ost, knytt sammen med eggnudler. Serveres med sweet chilisaus. (1,2,3,3.1,5,6,12)	<b>155,-</b>
<b>Vårrull 2 stk</b> Fritert rispapir fylt med en miks av grønnsaker og glassnudler. Serveres med sweet chilisaus (1,3,3.1)	<b>129,-</b>
<b>Fritert dumplings 3 stk</b> Vårrull med grønnsaker, gordon bell og moneybag. Serveres med sweet chilisaus. (1,3,3.1,5,6,12,13)	<b>215,-</b>

### FORRETTER

<b>Sashimi art</b> Tynnskåret laks, toppet med wasabikrem og yuzusaus. Serveres med avokado, i honning – og dijonsennepssaus. Sjøgressalat, japansk reddik, rødbet, granateple og baby shiso miks. (1,2,3,3.1,5,6,7,11)	<b>199,-</b>
<b>Omakase sashimi</b> Newstyle sashimi med laks, kveite og tunfisk. Serveres med 3 typer saus. (3,3.1,5,6,11)	<b>169,-</b>
<b>Hana Sashimi</b> Laks, kveite og tunfisk serveres med agurk, avokado, gulrot, sjøgress og vermicellinudler. Toppes med hjemmelaget miso- yuzudressing og baby shiso miks. (3,5,6,11)	<b>219,-</b>
<b>Kamskjell toban yaki</b> Pannestekt kamskjell i sprøstekt parmesanskål med avokadokrem og wasabi – yuzudressing (1,2,3,6,12)	<b>199,-</b>
<b>Tempurasalat</b> Friterte tigerreker vendt i spicy majones, avocado, mango, granateple, japansk reddik, gulrot og sjøgress. Toppet med wasabikrem og teriyakisaus. Serveres i en sprø riskjeks. (1,2,3,3.1,5,6,12)	<b>199,-</b>

HUSETS SPESIAL SUSHI & SUSHI	
<b>Chef's choice sushi 20 eller 30 biter</b> Kjøkkensjefens spesial sushi. 10/15 spesial nigiri og 10/15 spesial fusion maki (1,2,3,3.1,5,6,11,12,13)	<b>789,-/ 1129,-</b>
<b>Kveite tempura nigiri 2 stk</b> Fritert kveite toppet med wasabikrem og teriyakisaus. (1,2,3,3.1,6,11)	<b>125,-</b>
<b>Nigiri miks 6 biter</b> 2, laks, 2 kveite og 2 tunfisk. (5,11)	<b>278,-</b>
<b>Sesam ura maki 8 biter</b> Laks, agurk og avokado med spicy majones i ris, gressløk og sesamrull. (1,5,11)	<b>179,-</b>
<b>Standard sushi kombo 14 biter</b> 2 laks, 2 kveite og 2 tunfisk nigiri og 8 sesam ura maki. (1,5,11)	<b>399,-</b>
<b>Laks pokebowl</b> Finhakked laks blandet med japansk majones og wasabidressing. Serveres med sushiris, mango, avokado, ingefær, granateple, sesam og baby shiso miks. (1,2,3,3.1,5,6,11)	<b>299,-</b>
<b>Tempura pokebowl</b> Fritert jumbo tigerreker toppet med teriyakisaus og wasabikrem. Serveres med sushiris, avokado, mango, ingefær og granateple. (1,2,3,5,6,12)	<b>299,-</b>

### HUSETS SPESIALMAKI

<b>Spicy laks tartar maki 6 biter</b> Fritert maki med Philadelphiaost, toppet med spicy laks tartar og teriyakisaus. (1,2,3,3.1,5,6,11)	<b>229,-</b>
<b>Laks wasabi maki 6 biter</b> Fritert jumbo tigerreker, avokado, agurk og gulrot rullet med rå laks og crispy tempura crumble. Toppet med kremet wasabisaus. (1,2,3,3.1,5,11,12)	<b>199,-</b>
<b>Mango &amp; Scampi maki 6 biter</b> Fritert jumbo tigerreker, japansk majones, avokado, gulrot og agurk rullet i mango. (1,3,3.1,5,12)	<b>199,-</b>

<b>Crumble avokado maki 6 biter</b> Laks med spicy majones rullet i avokado. Toppet med crispy tanoki. (1,2,3,3.1,5,11)	<b>199,-</b>
<b>Sandwich sushi 6 biter</b> Rå laks, avokado og spicy majones med fritert laks og sjøgress tempura på utsiden. (1,3,3.1,5,11)	<b>229,-</b>
<b>Trippel tartar maki 6 biter</b> Fritert laks med avocado, agurk, gulrot og spicy majones rullet i finhakked laks, kveite og tunfisk. Toppes med teriyakisaus og wasabikrem. (1,2,3,3.1,5,6,11)	<b>199,-</b>

### VARMRETTER

<b>Crispy duck- for to personer</b> Sprøstekt soyabraissert and med aromatiske krydder. Serveres med miks av grønnsaker, hoisinsaus og pannekaker. (3,3.1,5,6,13,14)	<b>849,-</b>
<b>Roasted duck</b> Pak choi, japansk salat og jasminris. Velg mellom cantonesesaus eller plommesaus. (3,3.1,6,12,13)	<b>379,-</b>
<b>Crunchy kylling wok</b> Fritert finstrimlet kylling med asparges, sukkererter, paprika, stangselleri og jasminris. Toppet med plomme- og chilisaus. (5,8)	<b>349,-</b>
<b>Cashewnøtt wok</b> Minimais, gresskar, sukkererter, løk, blomkål, paprika, sort kål og asparges i østersaus. Toppes med cashewnøtter og serveres med jasminris. (1,3,3.1,4,6,12,13)	<b>Fritert kylling 349,- Biff 339,- Kylling 329,- Scampi 329,-</b>
<b>Pad-Thai</b> Tradisjonell thailandsk favoritt med risnudler, bønnespirer, tørket chilipulver, malte peanøtter og lime i en fin balanse av søtt, surt og salt. (1,2,3,3.1,11,12,13,14)	<b>Biff 339,- Kylling 329,- Scampi 329,-</b>
<b>Miang pla</b> Dampet kveite med ingefær, serveres med en miks av grønnsaker, nudler og spicy tamarindsaus. (3,3.1,5,6,11,14)	<b>389,-</b>

<b>Ribbe XO wok</b> Sprøstekt svinekjøtt, minimais, gresskar, løk, asparges, sukkererter, paprika, sort kål og blomkål i XO- saus. Serveres med jasminris. (3,3.1,6,11,12)	<b>339,-</b>
<b>Teppanyaki</b> Miniasparges, kongesopp, gulrot og shi -me-gi sopp i en saus av hvitvin, østersaus, soya, whiskey og rødvin. Serveres med jasminris. (2,3,3.1,6,12,13)	<b>Entrecote 459,- Kyllinglår 359,- Fisk og skalldyr 359,-</b>
<b>Bento boks for 1 person</b> En boks full av kokkens favoritter. En blanding av forretter, sushi og varmretter. (1,2,3,3.1,4,5,6,11,12,13)	<b>499,-</b>

### DAGENS RETT: EN NY SMAKFULL OPPLEVELSE HVER UKE.

Spør servitøren om allergener og pris.

### BARNEMENY

<b>Crispy kylling med ris</b> (1,3,3.1)	<b>189,-</b>
<b>Kylling og nudler</b> Stekte risnudler med egg, gulrot og sukkererter i soyasaus. (1,6,12,13)	<b>189,-</b>
<b>Makirull 8 biter</b> Laks og avokado i risrull. (11)	<b>179,-</b>

### DESSERT

<b>Sjokoladefondant med vaniljeis</b> (1,2,4,4.2)	<b>169,-</b>
<b>Minipavlova med multekrem</b> (1,2)	<b>175,-</b>
<b>Is dessert 2 kuler:</b> vanilje, sjokolade, jordbær (2) bringebærsorbet og mangosorbet	<b>95,-</b>

ØL/ CIDER	
Klokk & Co - Smooth Mango Ipa (3.1,3.2,3.3)	<b>118,-</b>
Klokk & Co – Caramba. (3.1,3.2,3.3)	<b>105,-</b>
Klokk & Co - Lys Lite Pils (glutenfritt)	<b>108,-</b>
Sol (3.2)	<b>109,-</b>
Kirin (3.2)	<b>109,-</b>
Singha Lager (3.2)	<b>145,-</b>
Weihenstephaner (3.1,3.2)	<b>185,-</b>
Borg fatøl (3.1,3.2)	<b>0,25l: 69,- 0,4l: 105,-</b>
Klokk & Co Foxy ginger beer	<b>105,-</b>

#### MUSSERENDE

Casa Canevel Prosecco Italia (10)	<b>130/595,-</b>
Halvor Bakke -Hverdagsbobler Hvit eller Rosè Frankrike (10)	<b>145/675,-</b>
Raventos Blanc de Blancs Spania (10)	<b>785,-</b>
Champagne André Clouet Silver Brut Nature Frankrike (10)	<b>1190,-</b>

#### ROSÈVIN

Les Fumées Blanches Rosé Francois Lurton Frankrike (10)	<b>125/595,-</b>
Crazy Bulles Tropez Rosé (perlende) Frankrike (10)	<b>625,-</b>
Rosé by Halvor Bakke Frankrike (10)	<b>130/635,-</b>
Von Winning Secco Rosé (perlende) Tyskland (10)	<b>725,-</b>
Château de Corcelles Rosé d'une nuit Frankrike (10)	<b>770,-</b>

HVITVIN	
Brochet Réserve Sauvignon Blanc Frankrike (10).	<b>140/680,-</b>
Anselmo Mendes Muros Antigos Loureiro, Vinho Verde Portugal (10)	<b>140/685,-</b>
Von Winning Win Win Weingut Von Winning. Tyskland (10)	<b>165/805,-</b>
Von Winning Forster Riesling Weingut Von Winning Tyskland (10)	<b>895,-</b>
Groebe Riesling Tyskland (10)	<b>905,-</b>
Domaine Laroche Chablis Saint Martin Frankrike (10)	<b>955,-</b>
Anselmo Mendes Expressões Alvarinho, Vino Verde Portugal (10)	<b>1090,-</b>
Olivier Leflaive Chassagne- Montrachet Frankrike (10)	<b>1800,-</b>

#### RØDVIN

Lat 42/ Finca San Martin La Rioja Alta Spania (10)	<b>680,-</b>
Masi Bonacosta Valpolicella Classico Italia (10)	<b>145/715,-</b>
Barbera d'Alba Giacomo Fenocchio Italia (10)	<b>185/905,-</b>
Domaine des Tourelles Cinsault Vieilles Vignes Libanon (10)	<b>920,-</b>
Quercia al Poggio Chianti Classico Italia (10)	<b>970,-</b>
Domaine des Marrans Chirobles Vieilles Vignes Frankrike (10)	<b>1010,-</b>

#### SAKE

Gekkeikan Sake	<b>155,-</b>
Shirakabe Gura	<b>195,-</b>

#### MINERALVANN

Coca Cola, Cola Uten, Fanta, Fanta Zero, Sprite, Eplemost, Gul bonaqua, Blå bonaqua	<b>59,-</b>
Eplemost fra Dyregård.	<b>Glass 59,- Flaske 175,-</b>
Clausthaler	<b>79,-</b>
Klokk & Co Fripa	<b>62,-</b>
Klokk & Co Fripa mango	<b>62,-</b>
Klokk & Co Gringo	<b>62,-</b>



Engelsviken  
**MATBAR**