

DUMPLINGS	
<b>Moneybag 2 stk</b> Fritert rispapir fylt med biff, chorizo og ost, knytt sammen med purreløk. Med sweet chilisaus. (1,2,3,3.1,6,12,13)	<b>149,-</b>
<b>Gordon Bell 2 stk</b> Fritert rispapir fylt med jumbo tigerreker, chorizo og ost, knytt sammen med eggnudler. Med sweet chilisaus. (1,2,3,3.1,5,6,12)	<b>149,-</b>
<b>Vårrull vegetar 2 stk</b> Fritert rispapir fylt med en miks av grønnsaker og vermicelli. Med sweet chilisaus. (1,3,3.1,6,12,13)	<b>119,-</b>
<b>Vårrull av svin 2 stk</b> Fritert rispapir fylt med miks av grønnsaker, vermicelli og svinekjøttdeig. Med sweet chilisaus. (1,3,3.1,6,12,13)	<b>129,-</b>
<b>Mix dumplings 4 stk</b> Moneybag, gordon bell, vårrull vegetar og vårrull av svin. Med sweet chilisaus. (1,3,3.1,5,6,12,13)	<b>239,-</b>

## FORRETTER/ SMÅRETTER

<b>Kamskjell toban yaki</b> Pannestekt kamskjell med avokadokrem, wasabi og yuzudressing, sprøstekt parmesan, appelsin og salat. (1,2,3,5,6,12)	<b>219,-</b>
<b>Sashimi art</b> Tynnskåret laks, toppet med wasabikrem og yuzusaus. Avokado, honning – og dijonsennepssaus, sjøgressalat, japansk reddik, gulrot, granateple og baby shiso miks. (1,2,3,3.1,5,6,7,11)	<b>269,-</b>
<b>Sashimi miks</b> Laks, kveite og tunfisk toppet med lakserogn, sesam og gressløk. Sjøgress, japansk reddik, gulrot, baby shiso miks og yuzusaus. (3,3.1,5,6,11)	<b>269,-</b>
<b>Omakase sashimi</b> Newstyle of sashimi med laks, kveite og tunfisk, kamskjell, østers og reker gambas, 6 typer saus. (1,2,3,3.1,5,6,11,12,13)	<b>289,-</b>
<b>Tempurasalat</b> Friterte jumbo tigerreker vendt i chilimajones, teriyakisaus og wasabikrem. Sjøgress, avokado, mango, granateple, japansk reddik, gulrot og baby shiso miks. (1,2,3,3.1,5,6,12)	<b>289,-</b>

Allergener: 1: Egg, 2: Melk, 3: Gluten, 3.1: Hvete, 3.2: Bygg, 3.3 Havre 4: Cashewnøtter, 4.1: Mandel, 4.2: Hasselnøtt, 4.3: Valnøtt 5: Sesam, 6: Soya, 7: Sennep, 8: Selleri, 9: Lupin, 10: Sulfitt, 11: Fisk, 12: Skalldyr, 13: Bløtdyr, 14: Peanøtter

SASHIMI, SUSHI OG HUSETS SPESIAL	
<b>Sashimi 3 sk. / Nigiri 2 bt.</b> Laks <b>89,-</b> Kveite <b>99,-</b> Tunfisk <b>99,-</b> (5,11)	
<b>Kveite tempura 2 stk</b> Fritert kveite toppet med wasabikrem og teriyakisaus. (1,2,3,3.1,6,11)	<b>119,-</b>
<b>Nigiri kombo 6 stk</b> 2 laks, 2 kveite og 2 tunfisk. (5,11)	<b>269,-</b>
<b>Sesam ura maki 10 biter</b> Laks, agurk og avokado med chilimajones 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>379,-</b>
<b>Laks pokebowl</b> Finhakket laks, japansk majones, wasabi yuzudressing, sushiris, mango, avokado, ingefær, granateple, sesam og baby shiso miks. (1,2,3,3.1,5,6,11)	<b>289,-</b>
<b>Tempura pokebowl</b> Fritert jumbo tigerreker toppet med teriyakisaus, chilimajones, wasabikrem, sushiris, avokado, mango, ingefær, granateple, gulrot og japansk reddik. (1,2,3,5,6,12).	<b>289,-</b>
<b>Bento boks for 1 person</b> En boks full av kokkens favoritter. En balanse av forretter, sashimi, sushi og varmretter. (1,2,3,3.1,5,6,11,12,13)	<b>499,-</b>
<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>720,-/ 1080,-</b>

HUSETS SPESIALMAKI 6 BITER	
<b>Laks wasabi maki</b> Fritert jumbo tigerreker, avokado, agurk og gulrot rullet med rå laks og crunchy tempura crumble. Toppet med kremet wasabisaus. (1,2,3,3.1,5,11,12)	<b>199,-</b>
<b>Mango &amp; scampi maki</b> Fritert jumbo tigerreker, japansk majones, avokado, gulrot og agurk rullet i mango, toppet med mangomajones. (1,3,3.1,5,12)	<b>199,-</b>
<b>Crumble avokado maki</b> Laks med chilimajones rullet i avokado. Toppet med crispy tanoki. (1,2,3,3.1,5,11)	<b>199,-</b>
<b>Kimchi katsu maki</b> Fritert maki rullet med laks, kveite og tunfisk. Blandet i kimchi base, avokado, agurk og gulrot, rullet i spesial tang. Toppet med wasabikremsaus og teriyaki. (1,2,3,3.1,5,6,11)	<b>199,-</b>
<b>Spicy laks tartar maki 6</b> Fritert maki med avokado, gulrot og philadelphiaost, toppet med spicy laks tartar og teriyakisaus. (1,2,3,3.1,5,6,11)	<b>229,-</b>

## VARMRETTER

<b>Cashewnøtt wok</b> Asparges, pak choi, sukkererter, gresskar, paprika, blomål, løk i østerssaus. Toppet med cashewnøtter. (1,3,3.1,4,6,13)	<b>Fritert kylling 339,-</b> <b>Biff 339,-</b> <b>Ribbe 329,-</b> <b>Kylling 329,-</b> <b>Scampi 329,-</b>
<b>Pad-Thai</b> Tradisjonell thailandsk favoritt med risnudler, bønnespirer, sukkererter, gulrot, i fin balanse av søtt, surt og salt. Tørket chilipulver, malte peanøtter og lime. (1,2,3,3.1,11,12,13,14)	<b>Biff 349,-</b> <b>Ribbe 339,-</b> <b>Kylling 339,-</b> <b>Scampi 339,-</b>
<b>Ribbe XO wok</b> Sprøstekt svinekjøtt, asparges, pak choi, sukkererter, gresskar, paprika, blomål, løk i XO saus. (3, 3.1,6,11,12)	<b>339,-</b>

<b>Crunchy kylling wok</b> Fritert finstrimlet kylling med asparges, sukkererter, paprika og stangselleri. Toppet med plumme- og sweet chilisaus og ris. (5,8)	<b>349,-</b>
<b>Roasted duck</b> Pak choi, japansk miks pickles salat og ris. Velg mellom cantonesesaus eller plommesaus. (3,3.1,6,12,13)	<b>369,-</b>
<b>Miang pla</b> Dampet kveite med ingefær. Serveres med en miks av grønnsaker, nugdler og spicy tamarindsaus. (3,3.1,5,6,11,14)	<b>379,-</b>
<b>Crispy duck-</b> for to personer Sprøstekt soyabraisert and med aromatiske krydder. Serveres med miks av grønnsaker, hoisinsaus og pannekaker. (3,3.1,5,6,13,14)	<b>849,-</b>
<b>Dagens rett</b> En ny smakfull opplevelse hver uke. Spør servitøren og allergener og pris.	

## BARNEMENY

<b>Crispy kylling med ris</b> (1,3,3.1)	<b>169,-</b>
<b>Kylling og nudler</b> Stekte risnudler med egg, gulrot og sukkererter i soyasaus. (1,6,12,13)	<b>169,-</b>

## DESSERT

<b>Bakt sjokolademoussekake</b> sorbet og marinerte kirsebær (1,2,4,2,4)	<b>179,-</b>
<b>Appelsinmarengs med mandelbunn</b> (1,2,4.1)	<b>175,-</b>
<b>Bavarois</b> Porsjerte og friske pærer, kakao crumble (1,2,3.1,3,4.1,4.3,10)	<b>165,-</b>
<b>Is dessert 2 kuler:</b> vanilje, sjokolade, jordbær (2) bringebærsorbet og mangosorbet	<b>95,-</b>

ØL/ CIDER	
Klokk & Co – Caramba (3.1,3.2,3.3)	115,-
Klokk & Co – Juicy stuff, IPA 6,5% (3.1,3.2)	145,-
Klokk & Co - Lys Lite Pils (glutenfritt)	115,-
Sol (3.2)	112,-
Kirin (3.2)	112,-
Singha Lager (3.2)	145,-
Weihenstephaner (3.1,3.2)	185,-
Borg fatøl (3.1,3.2)	0,25l: 69,- 0,4l: 115,-
Foxy ginger beer	105,-
Foxy Hard Seltzer mango/mandarin	95,-
Z Cider Sweet Mango (10)	145,-
MUSSERENDE	
Casa Canevel Prosecco Italia (10)	130/595,-
Halvor Bakke -Hverdagsbobler Hvit eller Rosè Frankrike (10)	145/675,-
Brochet Blanc de Blance Chardonnay Brut Frankrike (10)	795,-
Champagne André Clouet Silver Brut Nature Frankrike (10)	1290,-
ROSÉVIN	
Les Fumées Blanches Rosé Francois Lurton Frankrike (10)	125/615,-
Crazy Bulles Tropez Rosé (perlende) Frankrike (10)	625,-
Rosé by Halvor Bakke Frankrike (10)	125/635,-
Von Winning Secco Rosé (perlende) Tyskland (10)	725,-
Château de Corcelles Rosé d'une nuit Frankrike (10)	770,-
SAKE	
Gekkeikan Sake	155,-
Shirakabe Gura	195,-

HVITVIN	
Brochet Réserve Sauvignon Blanc Frankrike (10).	140/680,-
Anselmo Mendes Muros Antigos Loureiro, Vinho Verde Portugal (10)	140/685,-
Von Winning Win Win Weingut Von Winning. Tyskland (10)	165/805,-
Von Winning Forster Riesling Weingut Von Winning Tyskland (10)	895,-
Pouilly Fumé Génétin Frankrike (10)	995,-
Domaine Laroche Chablis Saint Martin Frankrike (10)	195/955,-
Anselmo Mendes Expressões Alvarinho, Vino Verde Portugal (10)	1090,-
Olivier Leflaive Chassagne- Montrachet Frankrike (10)	1995,-
RØDVIN	
Lat 42/ Finca San Martin La Rioja Alta Spania (10)	680,-
Masi Bonacosta Valpolicella Classico Italia (10)	145/715,-
Barbera d'Alba Giacomo Fenocchio Italia (10)	185/905,-
Brochet Pinot Noir Frankrike (10)	160/795,-
Quercia al Poggio Chianti Classico Italia (10)	970,-
Domaine des Marrans Chirobles Vieilles Vignes Frankrike (10)	1010,-
MINERALVANN/ ALKOHOLFRI ØL	
Coca Cola, Cola Uten, Fanta, Sprite, Eplemost, Arctic water sitron/naturell	59,-
Ginger Beer Klokk& Co Clausthaler (3.3)	62,- 79,-
Klokk & Co Fripa (3,3.1,3.2,3.3)	74,-
Klokk & Co Fripa mango (3,3.1,3.2,3.3)	79,-
Klokk & Co Gringo (3.3)	74,-
Klokk & Co Fripa Radler 3,3.1,3.2,3.3)	62,-
Eplemost fra Dyregård.	Glass 59,- Flaske 175,-



Engelsviken  
MATBAR