

- S M A L L N ' T A S T Y -

01. Vårruller 2 stk 69

Friterter vårruller fylt med svinekjøtt og grønnsaker i rispapir. Sweet chili saus som dipp.

Allergener: egg, fisk

02. Sommerruller 2stk 69

Marinert svinekjøtt, håndpillede reker, salat, urter og risnudler pakket i myk rispapir med peanøttsaus som dipp.

Allergener: skalldyr, soya, nøtter, hvete

03. Japansk Bun 75

Dampet hvetebrunn fylt med marinert svin, salat, koriander og hoisindressing.

Allergener: hvete, soya

04. Gyoza 3stk 69

Hjemmelagede dumplings med svinekjøtt dippes i soya og chilisaus med en touch sesamolje.

Allergener: hvete, soya

05. Edamame 55

Dampet japanske bønner med kochirsalt.

Allergener: soya

06. Sushi Taco 69

Laksetartar med tobiko, koriander og sesam i sprø Tacoshell.

Allergener: hvete, fisk, egg, sesam

07. Duck Roll 2 stk 89

Saftig marinert and og hjemmelaget hoisin dressing rullet i kinesisk pannekake.

Allergener: hvete, soya

09. Hot Wings 75

5 stk kyllingvinger i syrlig, spicy og søtt saus.

Vår asiatiske "Buffalo Wings"

Allergener: fisk, soya, hvete

10. Vulcano Salat 99

Tempura salat med fritert scampi, avokado, sesamfrø, chilimajones toppet med frisk kål

Allergener: hvete, skalldyr, egg, sesam

- N O O D L E S O U P S -

14. Tonkotsu Miso Ramen Soup 149

Ferske ramennudler, marinert svinekjøtt, vårløk, koriander, sesam, shitake sopp, bløtkokt egg og nori i kremet tonkotsu miso suppe kokt 20 timer i svinebein.

Allergener: Gluten, soya, sesamfrø, fisk, nøtter

Anbefalt øl: Kirin, Yona Yona Ale

15. Spicy Ramen 149

Ferske ramennudler, kylling, vårløk, bønnespirer, bambuskudd, pak choi og shitake sopp i spicy doubanjiang tonkotsu suppe.

Allergener: Gluten, soya, sesamfrø, fisk, nøtter

Anbefalt øl: Kirin, Jooni Ale

- N O O D L E S A L A D S -

Vietnamese noodle salads

30. Bun Thit Nuong 139

Vermicelli risnudler med marinert svinekjøtt, biff på spyd, vårrull, scampi, frisk salat, minte, koriander, fritert sjalottløk og syltede gulrøtter toppet med ristede peanøtter. Serveres med hjemmelaget fiskesaus

Allergener: peanøtter, soya, fisk, skaldyr, hvete

Anbefalt øl: Saigon, Kirin

35. Bun Bo Xa Ot 135

Vermicelli risnudler med woket biff, hvitløk, sitrongress, sjalottløk, kinesisk gressløk, chili og løk. Frisk salat og minte, koriander, syltede gulrøtter, fritert sjalottløk og ristede peanøtter.

Allergener: peanøtter, fisk

Anbefalt øl: Saigon, Tiger

- R I C E M E N U -

Red Curry *Extra Spicy++* 139

Kylling eller biff i rød karri og kokosmelk med grønnsaker og basilikum. Anbefalt øl: Tiger, Singha

Allergener: fisk

Asian Grill 149

Grillspyd av biffkjøtt og svinekjøtt. Serveres med woket grønnsaker og husets sataysaus og toppet med peanøtter.

Allergener: sesam, soya, nøtter, hvete

Anbefalt øl: Singha, Kirin

Korean Fried Rice *Spicy* 139

Stekt ris med biff, egg, gulerøtter, bønnespirer og vårløk i spicy kimchisous, toppet med kimchi og sesamfrø

Allergener: egg, soya, sesam, hvete

Anbefalt Øl: Hite, Saigon

Duck Teriyaki 169

Sprøstekt and med pak choi og sesongens grønnsaker i teriyakisous

Allergener: hvete, egg, soya

Anbefalt øl: Kirin, Asahi, Yona Yona Ale

Tom Ram Me *spicy* 149

Vietnamesisk spicy karamellisert tamarind saus med scampi, bobbybønner, hvitløk, løk, purre og frisk salat.

Her serveres, salt, søtt, syrlig og spicy

Allergener: bløtdyr, fisk

Anbefalt øl: Saigon, Tiger

Sesame Beef *spicy* 139

Crispy biffstrimler i salatmiks, rå og sprøstekt løk, paprika, basilikum, koriander, ristet riskorn.

Allergener: fisk, sesam

Anbefalt øl: Saigon, Tiger, Jooni Ale

- N O O D L E W O K -

20. Udon Noodles 139

Woket japanske udon nudler i soyasaus med biff, gulrøtter, purreløk, rød løk og kål, toppet med frisk hodekål og sesamfrø.

Allergener: Soya, fisk, sesamfrø, hvete, bløtdyr

Anbefalt øl: Kirin, Asahi

23. Pad Thai 139

Flate risnudler woket med scampi, tofu, egg, gulerøtter, bønnespirer og kinesisk gressløk, tamarindsaus toppet med peanøtter, koriander, lime og tørketchili.

Allergener: Skaldyr, fisk, nøtter, egg, soya

Anbefalt øl: Chang, Singha

24. Pad Thai Prik 139

Flate risnudler woket med kylling, tofu, egg, gulerøtter, bønnespirer og kinesisk gressløk i chilisous. toppet med cashewnøtter, koriander og lime.

Allergener: fisk, nøtter, egg, soya

Anbefalt øl: Singha, Chang

25. Duck Teriyaki Noodles 169

Håndlaget hvetenudler woket med pak choi, paprika, squash, rød løk, sjampinjong og brokkoli i teriyakisous toppet med sprø and og koriander.

Allergener: hvete, soya

Anbefalt øl: Kirin, Asahi

28. The Spicy Chinese Noodle Wok 149

Kylling, biff og scampi woket med grønnsaker i spicy østersous toppet med cashewnøtter og koriander.

Allergener: skaldyr, soya, nøtter, hvete

Anbefalt øl: Tiger, Tsingtao

29. Shar Siu Pork Noodles 149

Ramen woket med løk, squash, pak choi, brokkoli, purreløk i kinesisk bbq saus med bbq svin toppet med fritert hvitløk, koriander og lime.

Allergener: hvete

Anbefalt øl: Chang, Tsingtao

41. Noodle Curry 139

Glassnudler med kylling sammen med grønnsaker i gul karri med sitrongress og kaffirlime toppet med peanøtter, lime, og koriander.

Allergener: peanøtter, fisk,

Anbefalt øl: Singha, Saigon

42. Crispy Noodles 139

Kylling med grønnsaker i en syrlig, spicy og skarp saus toppet med tynne strimler av kål, vårløk og koriander på en sprø nest med eggnudler.

Allergener: hvete, egg

Anbefalt øl: Tiger, Kirin

44. Ramen in Vietnamese 149

Woket ramen med biff og scampi med squash, purreløk, ingefær, koriander, vårløk, kinesisk gressløk, hvitløk, chili og løk.

Allergener: hvete, skaldyr, fisk

Anbefalt øl: Kirin, Saigon

45. Chicken Satay 139

Flate risnudler, kylling, sirtongress, gulrot, paprika, squash, løk og kål woket med satay saus med peanøtter, koriander og lime på toppen.

Allergener: peanøtter, soya, hvete, bløtdyr

Anbefalt øl: Kirin, Chang

- SUSHI MENUS -

Blandet nigiri og maki

53. Sushi-15biter 165
7nigiri: laks/kveite/tuna/scampi/kamskjell
8maki: flambert spicy laks
Allergener: fisk, skalldyr, bløtdyr, sesam, soya,egg, hvete

54. Sushi-20biter 208
12 nigiri: laks/kveite/tuna/scampi/kamskjell/flambert
laks m/mangosaus
8maki: flambert spicy laks
Allergener:fisk,skalldyr,bløtdyr,sesam,soya,egg, hvete

55. Chef Special Fire Menu 16biter 220
2 nigiri laks flambert med husets og eel-saus
2 nigiri flambert O-toro Laks med hvitløkssmør,
2 nigiri flambert philadelphia laks,
2 nigiri flambert laks med mangosaus og koriander
8 maki 911 Fire Roll
Allergener: fisk, sesam, egg, soya, laktose, hvete

- F O R B I D D E N S U S H I -

Sushi laget av sort ris uten tilsettninger, altså clean eating. Rik på jern, vitamin E og mer antioxidant enn blåbær. Hvorfor det er kalt det "forbidden"? Sort ris var kun eksklusivt servert til keiserene i Kina under Ching og Ming dynastiet for ett lengre liv. Vi serverer den her.

110. Forbidden Sushi 10 145
6 nigiri: laks, kveite, tuna
4 ura maki: laks og mango
Allergener: fisk, soya, sesam

111. Forbidden Sushi 15 189
7 nigiri: laks, kveite, tuna, scampi, kamskjell
8 ura maki: laks og mango
Allergener: fisk, soya, sesam, skalldyr, bløtdyr

112. Forbidden Sushi 20 249
12 nigiri: laks, kveite, tuna, kamskjell, scampi, flambert laks
8 ura maki: laks og mango
Allergener: fisk, soya, sesam, skalldyr, bløtdyr

- S A S H I M I -

Rå fiskbiter uten ris

56. Lakse Carpaccio 115
8 skiver flambert laks toppet med sesam, friter
hvitløk og vårløk med asian salsa saus
Allergener: fisk, soya, sesam, hvete

57. Sashimi mix Salat 145
12 skiver av laks, tuna og kveite
med salatmix og asian salsasaus
Allergener: fisk, soya, sesam, hvete

- U R A M A K I -

Makruller med ris og sesamfrø
utenpå sjøtangen. 8biter

60. Laks & Avokado Roll 75
Allergener: fisk, sesam, soya, hvete

62 .Philadelphia Roll laks/mango 75
Allergener: fisk, sesam, soya, laktose, hvete

64. Spicy Laks, laks og kimchi 75
Allergener: fisk, sesam, soya, hvete

67A. Tempura, friter scampi & avokado 75
Allergener: skalldyr, soya, sesam, hvete, egg

67B. Crispy Chicken med avokado 75
Allergener: soya, sesam, hvete, egg

- F U T O M A K I -

Tykk makruller med mye fyll. 5 biter.

70. Buddha Roll 75
Friter Tofu, avokado, agurk, mango, asparges, salat
Allergener: soya, sesamfrø, hvete, egg

73. Crunchy roll 93
Friterstekt makroll av laks, tuna,
kveite og avocado med eel-saus
Allergener: soya, sesam, hvete, egg, fisk

74. Spicy Tempura Roll 93
Friter scampi, avokado, asparges, tobiko og husets
saus
Allergener: skalldyr,soya, sesam, hvete, egg

- C H E F S P E C I A L R O L L S -

Kaburimaki med fyll både inni og utenpå. 8 biter

79. LADY DRAGON 130

Grillet ål med acokado fritert hel rull i tempura, toppes tobiko, chilimajones , eel-sauce. Denne rullen er i 10 biter

Allergener: fisk, hvete, soya, egg

80. LOS ANGELES ROLL 125

Tempura, agurk på innsiden, toppet med avokado og surimi, chilimajones, eel-sauce, tobiko, vårløk og sesam

Allergener: fisk, sesam, soya, egg, hvete

81. SNOW WHITE ROLL 125

Avokado og asparges på innsiden toppet med flambert kveite, fritert hvitløk, vårløk, sort sesam og spicy mangochutney dressing.

Allergener: fisk, sesamfrø, soya, egg

82. DART VADER ROLL 125

Grillet kveite og surimi i svart ris, toppet med flambert philadelfia, tobiko, chilimajones, svart sesam og ee-saus

Allergener: soya, sesam ,egg, fisk, laktose

83.FANTASY ROLL 125

Tempura scampi og surimi på innsiden. Laks, tuna, kveite, avocado på utsiden, toppet med shrimpsaus, lakserogn, sort sesam og vårløk

Allergener: skalldyr, fisk, sesamfrø, soya, hvete, egg

84.DISCO ROLL 125

Tempura scampi og avocado på innsiden.Toppet med spicy tuna, vårløk, sprø tempura, tobiko og eel-saus.

Allergener: skalldyr, fisk, sesamfrø, soya, hvete, egg

85. 911 FIRE ROLL *Anbefales!* 125

Tempura scampi og surimi på innsiden. Toppet med flambert laks, vårløk, sort sesam, fritert hvitløk, eel-saus og shrimp saus

Allergener: skalldyr, fisk, sesamfrø, soya, hvete, egg

87. TACO ROLL 125

Crispy chicken og avokado på innsiden. Toppet med Laksetartar med tobiko, vårløk, sesamfrø, koriander og sprø taco biter

Allergener: fisk, sesamfrø, soya, hvete, egg

88.TOKYO SKYLINE ROLL 125

Avokado, kokt scampi og spicy saus på innsiden toppet med flambert kamskjell, eel-saus, fritert løk.

Allergener: fisk, sesamfrø, soya, hvete, bløtdyr, egg

MINERALVANN:

Cola/Cola Zero 0,33l	42
Fanta/Sprite/Eplemost 0,33l	42
Bonaqua 0,33l	38
Lemonade med mint	55
Cocomango	58
Clausthaler, alkoholfri øl	48

VARME DRIKKE:

Te Kopp, grønn/sort	30
Te Kanne	50
Jasmine, grønn te	
Jasmine med blomster	
Green Sitronella	
Green Grasshopper, sort og grønn peppermint	
Peppermint, urte te	
China Oolong "Tie Kuan Yin", sort	
Long Jing, grønn te	
Krystantemum te, blomster te	
Rose te, blomster te	
Ginger te, urte te	
Rooibos Rød te med sitrongress	
Genmaicha, grønn te med ristet riskorn	
Matcha Te, grønn te	
Espresso	32
Kaffe kopp	32
Café au lait	34
Vietnamesisk iskaffe	38
Varm Asian Solbærtoddy	42
<i>m/Ingefær, mint, lime</i>	

COCKTAILS:

Spicy Jade	108
<i>Chili, mango, Himalaya salt, sweet, sour og gin</i>	

Ø L

Kirin 0,5l, Japansk	tapp	89
Kirin 0,33l, Japansk	tapp	72
<i>Fint preg av lyst malt sitrus, innslag av humle i ettersmaken</i> <i>Allergener: bygg</i>		
Singha 0,33l, Thai		72
<i>Malpreget og lett sødmefull, innslag av eple, litt urter og sitrus</i> <i>Allergener: hvete</i>		
Tiger 0,33l, Malaysia		72
<i>Forfriskende og fyldig lager øl med en lys strå farge, myk og lyst aroma og et hint av tropisk frukt og innslag av humle.</i> <i>Allergener: bygg</i>		
Tsingtao 0,33 l Kinesisk		72
<i>Lys gyllen. Modne epler, karamell, blomster og krydder. Passer krydret og fet mat</i> <i>Allergener: hvete, bygg</i>		
Asahi 0,33l Japan		72
<i>Lys gyllen, ren fin duft av malt og humle. Passer til krydret mat</i> <i>Allergener: bygg</i>		
Chang 0,33l, Thai		72
<i>Lys og lett på smak, passer til godt krydret mat.</i> <i>Allergener: bygg</i>		
Saigon 0,33l, Vietnamesisk		72
<i>Søt malt, fruktig, honing, passer til all asiatisk mat og sushi.</i> <i>Inneholder malt, ris og humle</i> <i>Allergener: sulfitt</i>		
Hite 0,33l, Koreansk		72
<i>Pale Lager, aroma av citrus, karamell, malt og korn</i> <i>Allergener: gluten</i>		
Crabbie's Ingefærøl 0,33l, glutenfri		72
Yona Yona Ale, 035l Japansk		89
<i>Søt fruktig aroma med smak av brent sukker og cola</i> <i>Allergener: gluten</i>		
Jooni Ale, 0,33l Japansk/indisk		89
<i>Velbalansert, melt med lys fruktig humle, bittert på kanten</i> <i>Allergener: gluten</i>		
Siuyoubi No Neko 0,33l Japansk		89
<i>Belgian style white Ale, smak av sitrus, koriander, kanel og hvete, duft av halm og citrus.</i> <i>Allergener: hvete</i>		

酒 S A K E

GEKKEIKAN HAIKU SAKE

shot 30,- bottle 120ml 119,-

Delikat , litt tørr med en lett aroma som minner om frukthage epler . Haiku kan nytes alene eller med fisk , fjærfe og vegetariske retter. Nytes kjølt eller over isen.

TAKARA PLUM WINE SAKE

Shot 40,- bottle 120ml 159,-

Rik , søt og aromatisk plomme vin som passer som aperitiff . Plomme smak brukes for dette produktet er basert på " Ume " , en spesiell plomme dyrket i Japan som har en besk smak . Den er laget av premium hvitvin med naturlig plomme smak. Serveres kjølt eller med is.

SHIRAK GUARA -TOKUBETSU JUNMAI

Shot 40,- bottle 120ml 159,-

Medium tørr, mild aroma, nytes varm eller kald. Passer til saltet og smakfull mat , miso og stekt kylling.

YOKAICHI KOME SHOU

Shot 40,- bottle 120ml 159,-

Smaker lett, men ganske sterk, kan minne nesten som vodka. Den er laget av blankpolert ris og kombinerer gamle håndverk med moderne teknologi . Nyt den rene, friske smaken og nydelig ris aroma med isbiter eller som den er .

SHO CHIKU BAI ANTIQUE

Shot 49,- bottle 120ml 199,-

Laget av en overlegen kvalitet av svært polert ris som produserer en usedvanlig glatt smak med en aroma som hint av frukt og blomster. Serveres kald eller romtemperatur. Perfekt alene eller med lett krydret mat.

HAKUSHU JAPANSK WHISKY 12ÅR

Shot 4cl, 119,-

Er laget blant friske bekker og frodige skoger . Bygget med forestillingen , " coexisting med naturen " , ble et fuglereservat satt opp for å bidra til å bevare naturmiljøet , og dermed bevare den uberørte vannet som går med til å lage whisky . Den 12 år gamle single malt whisky har en skarp og levende smak. Nytes med is og soda vann.

UTAKATA SPARKLING SAKE

305ml 278,-,-

Denne likøren kombinerer fruktige, blomstrete smaker med lys karbonatisering og 5% alkohol for et snev av skarphet. Nyt denne kjølt, enten alene eller sammen med hvilken som helst måltid.

NAMAZAKE

Hel Flaske 280ml 271,-

Delikat , litt tørr med en lett aroma som minner om frukthage epler . Haiku kan nytes alene eller med fisk , fjærfe og vegetariske retter. Nytes kjølt eller over isen.

- V I N K A R T -

HVITVIN:

Husets "Soave" Ca'Rugate, Veneto, Italia 82/ 398
Fin frisk gulgrønn duft med ung fersk frukt. Fruktig start, god syre, god frukt. Tørr og frisk

Riesling Montiggl, San Michelle Appiano, Tyskland 89/435
Krystallklar duft med intense aromaer av fersk frukt, stjernefrukt og tropiske bær. Tørr og elegant

RØDVIN:

Husets Appasimento Stefano Accordini, Venteto, Italia 82/398
Saftig fyldig rødvin på appasimento, sødmefulle skogsbær i aroma og smak

ROSEVIN:

Rosaura, Feudi di San Gregorio Campania Italia 425
Lys Rosa. Delikat duft med litt blomster og røde bær. God syre, slank og fruktig.

Ch. d'Esclans Whispering Angel Frankrike, Provence 448
*Lys Rosa. Duft av saftige modne bær som bringebær og jordbær. Balsam.
Saftig munnfølelse av solmodne bær, tydelige mineraler. Frisk*

MUSSERENDE: 425
Prosecco Di Valdobbiadene Brut, Ca'Bertaldo, Veneto, Italia
*Saftig med grønne epler, tropisk frukt, stikkelsbær og moden pære i finish
Passer til apertief og sjømat.*

- Dessert -

BLACK MOUNTAIN

Black rice with banana and mango. Serves with warm coconut cream topped with sesame seeds and peanuts.

Allergens: peanuts, sesame

(Gluten-free, vegan)

95, -

MATCHA BANANAS

Green fried bananas made of matcha tea. Served with vanilla ice cream and chocolate sauce.

Allergens: wheat, eggs, milk

95, -

SPICY CHOCOLATE FONDANT

Warm chocolate cake with chili and liquid chocolate inside. ServeA with vanilla ice cream

Allergens: wheat, eggs, milk

95, -



m e n y