

# Izakaya

SMÅ DELERETTER

## Marinert ris med furikake og vårløk

(sesam, fisk)

65,-

## Kylling popcorn\*

(bygg, gluten, sesam, soya)

165,-

## Smashet agurk- og koriandersalat\*

(peanøtter, fisk, laktose, soya, sesam, bløtdyr,

gluten)

95,-

## Kveite sashimi med basilikum- og jalapeñodressing\*

(egg, soya, fisk)

160,-

## Fritert sushiris med laks- og kveitetartar

(gluten, egg, fisk, sesam)

80,-

## Kamsjell med trøffelponzu\*

(fisk, soya, bløtdyr, gluten)

175,-

## Søtpotet med sitrongressdressing

(sesam)

75,-

## Toast med villrekekrem og katsubushi\*

(egg, soya, bløtdyr, gluten, bygg, fisk, skalldyr,

sesam)

195,-

## Crispy poteter med trøffeldressing

(laktose)

95,-

## Izakaya platter

Inneholder en miks av: **Pork sando, laks sashimi, kamsjell sashimi med trøffelponzu og agurk og koriander salat**

(sesam, fisk, soya)

295,-

## Laks sashimi med ingefærdressing\*

(fisk, sesam, soya, gluten)

145,-

居酒屋

\*Signaturrett

# Ramen

**Vegan miso, shitake, mais og  
pok choi**

(soya, gluten, sesam)

195,-

**Tonkotsu med pork belly,  
vårløk, nori og egg**

(soya, fisk, selleri, gluten, egg, sesam)

195,-

**Spicy tantanmen med  
svinekjøttdeig, grillet mais,  
vårløk, furikake og egg**

(soya, fisk, selleri, gluten, egg, sesam)

195,-

**拉麵**

# Sando sandwich og salat

**Pork sando sandwich**

(gluten, egg, fisk, sesam, bygg, soya)

155,-

**Kylling sando sandwich\***

(gluten, sesam, soya, egg,

sennepe, fisk, bygg)

155,-

**Vannmelonsalat med  
sesamdressing**

(sesam, gluten)

195,-

**Crispy duck salat med spicy  
sitrongressdressing\***

(soya, gluten, sesam, selleri, bygg)

225,-

**炉端**

# Robata grill

## Marinert kylling med plommesaus\*

(fisk, soya, gluten, sesam)

175,-

## Pork med peanøttsaus

(fisk, soya, gluten, peanøtt, bygg, sesam,  
laktose)

185,-

## Blue prawn med leche-og yuzusaus\*

(skaldyr, soya, sesam, fisk, gluten)

265,-

## Dagens fisk med shisosaus

(fisk, soya, sesam)

265,-

## Lammecarré med mintmiso saus\*

(gluten, soya, sesam, laktose)

325,-

## Ytrefilet av okse med spicy saus

(soya, bygg, sesam, gluten)

325,-

炉端

# Sushi

## NIGIRI

2 pcs

**Laks** (fisk)  
55,-

**Ebi** (skalldyr)  
55,-

**Kveite** (fisk)  
65,-

**Kamskjell** (bløtdyr)  
65,-

**Flambert lakse belly  
med teriyaki\***

(fisk, gluten, soya, bygg)  
75,-

**Flambert kveite belly  
med teriyaki\***

(fisk, gluten, soya, bygg)  
75,-

## MAKI

8 pcs

**Asparges**

(bygg, sesam, gluten, soya)  
95,-

**California**

(fisk, sesam, skalldyr)  
125,-

**Spicy laks- og kveitetartar\***

(bygg, soya, fisk, sesam, egg, gluten)  
165,-

**Laks, avokado  
og flyvefiskrogn**

(fisk)  
165,-

**Tempura scampi og avokado**

(soya, skalldyr, egg, sesam, gluten, bygg, fisk)  
165,-

**Laks, asparges, tempura og  
mango**

(fisk, gluten)  
165,-

**Spicy tunfisktartar og agurk\***

(fisk, sesam, egg, gluten, soya, bygg)  
175,-

**Kamskjell med trøffelponzu**

(bløtdyr, soya, gluten, sesam, fisk)  
195,-

## 寿司

# Sushi combo

## KOCHI

10 pcs · 250,-

### Laks nigiri

(fisk)

## OSAKA

14 pcs · 295,-

### Spicy tunfisktartar og agurk

(fisk, sesam, egg, gluten, soya, bygg)

### Laks nigiri

(fisk)

## TOKYO

20 pcs · 395,-

### Spicy laks- og kveitetartar

(fisk, sesam, egg, gluten, bygg, soya)

### Tempura scampi og avokado

(soya, skalldyr, egg, sesam, gluten, bygg)

### Laks nigiri

(fisk)

## KYOTO

48 pcs · 1095,-

### Spicy laks- og kveitetartar

(fisk, sesam, egg, gluten, bygg, soya)

### Spicy tunfisktartar og agurk

(fisk, sesam, egg, gluten, bygg, soya)

### Tempura scampi og avokado

(soya, skalldyr, egg, sesam, gluten, bygg, fisk)

### Laks nigiri

(fisk)

### Ebi nigiri

(skalldyr)

### Flambert laks belly

#### med teriyaki

(fisk, gluten, bygg, soya)

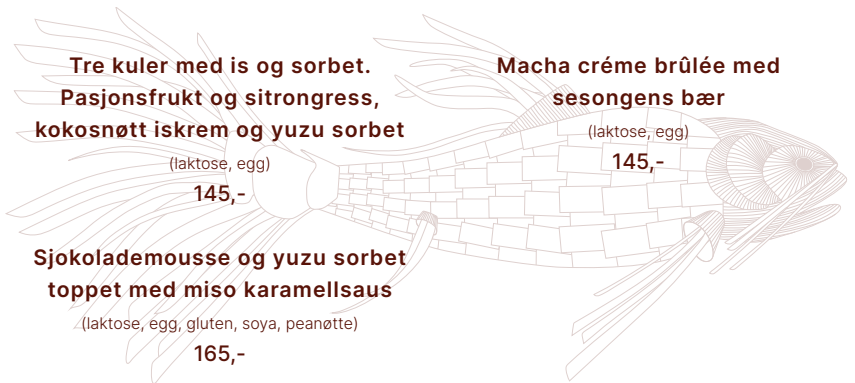
### Flambert kveite belly

#### med teriyaki

(fisk, gluten, bygg, soya)

## 寿司メニュー

# Dessert



Tre kuler med is og sorbet.  
Pasjonsfrukt og sitrongress,  
kokosnøtt is krem og yuzu sorbet

(laktose, egg)

145,-

Macha crème brûlée med  
sesongens bær

(laktose, egg)

145,-

Sjokolademousse og yuzu sorbet  
toppet med miso karamellsaus

(laktose, egg, gluten, soya, peanøtte)

165,-

デザート

# Cocktails

155,-

Fresh Basil

Sakura

Sake Sour

Cucumber Mint

Yuzu

Tokyo Mule

Midori

Hibiscus Sour

Green Tea

Espresso Martini

**カクテル**

# Øl og cider

PÅ TAPP 0,4L

Asahi

98,-

1664 Blanc

125,-

Juicy IPA

125,-

Somersby Cider

125,-

PÅ FLASKE

Asahi

98,-

Noam

125,-

Carlsberg

98,-

Carlsberg 0,0%

68,-

Corona

108,-

Kvestad eplesider "anno"

138,- / 695,-

Somersby sparkling rosé

128,-

**ビールとサイダー**

# Gin and tonics

155,-

Roku gin med lime

Roku gin med grapefrukt slice

Pink grapefrukt tonic

Elderflower tonic

**ジントニック**

# Musserende vin

**Dagens sparkling**

gl 185,- / fl 950,-

**Loimer, Extra Brut**

fl 990,-

**Folonari Prosecco**

gl 118,- / fl 595,-

**Champagne Lanson, Green Label**

fl 1550,-

**Castel Frères, Cremant**

gl 145,- / fl 695,-

**Champagne Ruinart Brut**

fl 1750,-

**Champagne Lanson,  
Black label, NV**

gl 195,- / fl 1195,-

**Champagne Lanson, Noble BdB**

fl 4200,-

**Corvezzo rosé prosecco**

fl 895,-

**スパークリングワイン**



# Hvitvin

Dagens hvitvin  
gl 145,- / fl 750,-

La Chablisienne, Petit Chablis  
gl 175,- / fl 950,-

Folonari, Trebbiano Bianco  
gl 118,- / fl 595,-

Sattlerhof, Studeiermark  
sauvignon blanc  
gl 180,- / fl 975,-

Autentico, Organic Macabeo  
gl 138,- / fl 695,-

Pierre Andre Chablis  
gl 190,- / fl 1090,-

La Brune, Chardonnay  
gl 148,- / fl 745,-

Tissier Sancerre  
gl 195,- / fl 1090,-

Hans Geissler, Riesling Trocken  
gl 158,- / fl 795,-

Garzon Alvariño  
gl 195,- / fl 1150,-

Remy Pannier, Loire Chardonnay  
gl 160,- / fl 850,-

Heinrich, Musadet  
Freyheit 2021  
fl 1245,-

Remy Pannier, Loire Chenin  
Blanc  
gl 160,- / fl 850,-

Dom. Picard, Chassagne-  
Montrachet  
gl 255,- / fl 1395,-

Loimer Kamptal  
gl 175,- / fl 950,-

Domaine Bernard Millot,  
Meursault  
gl 265,- / fl 1495,-

Loimer, Loiserberg  
Grüner Veltliner  
gl 180,- / fl 950,-

Forster, Ungehauer Riesling GG  
gl 195,- / fl 1150,-

白ワイン

# Rosévin

Dagens rosévin  
gl 128,- / fl 695,-

Whispering Angel  
gl 195,- / fl 995,-

The Pale Rosé  
gl 175,- / fl 895,-

Ch. d'Esclans Garrus  
gl 545,- / fl 2995,-

## ロゼワイン

# Rødvin

Dagens rødvin  
gl 145,- / fl 750,-

Carretta Barbera d'Alba  
gl 170,- / fl 890,-

Autentico, organic Crianza  
gl 118,- / fl 595,-

Lapalu, Beaujolais Villages VV  
gl 180,- / fl 950,-

La Brune Pinot Noir  
gl 138,- / fl 695,-

Chavy-Chouet, Bourgogne Rouge, La Taupe  
gl 195,- / fl 1090,-

Folonari Valpolicella Classico  
gl 160,- / fl 795,-

Dom. Pillot, Mercurey 1er Cru  
gl 225,- / fl 1250,-

## 赤ワイン



# Dessertvin

Tokaj 5 Pyttonos  
gl 125,- / fl 850,-

Kvestad Issider 2021  
gl 125,- / fl 850,-

## デザートワイン

### Sake

Sakura Emaki Sparkling Sake  
gl 115,- / fl 595,-

Ninki-Ichi Gold Ninki,  
Junmai Daiginjo  
gl 125,- / fl 750,-

Kariho Junkei Karakuchi,  
Junmai  
gl 135,- / fl 795,-

Ninki-Ichi UmeShu  
gl 135,- / fl 750,-

KG Moon, Full Moon,  
Junmai Ginjo  
gl 135,- / fl 850,-

Ashitae, Awa Sake  
fl 1995,-

Sake Flight  
3gl 345,-

Sake Flight  
5gl 595,-

## 日本酒

# Brennevin

## WHISKEY

Nikka Days  
145,-

Nikka From The Barrel  
145,-

Nikka Super  
160,-

Nikka Coffey Grain  
170,-

Nikka Coffey Malt  
185,-

Nikka Yoichi Single Malt 1049  
225,-

Nikka Miyagikyo  
Single Malt 1049  
225,-

Hibiki Harmony  
245,-

## ROM

Ron Zacapa 23y Solera  
175,-

Ron Zacapa Cent XO  
225,-

## COGNAC

Braastad VSOP  
135,-

Braastad VS  
155,-

Braastad XO  
185,-

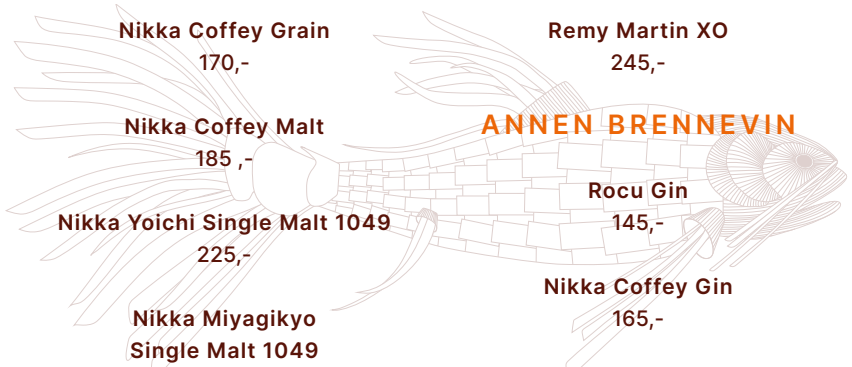
Remy Martin XO  
245,-

Rocu Gin  
145,-

Nikka Coffey Gin  
165,-

Nikka Coffey Vodka  
165,-

Picaflor Mezcal  
Artesanal 100% Agave  
175,-



お酒

## Mineralvann

Pepsi  
55,-

Pepsi Max  
55,-

Solo  
55,-

7-up free  
55,-

Yuzu lemonade  
60,-

Yuzu strawberry lemonade  
60,-

Litchi lemonade  
60,-

Matcha lste  
65,-

Red Bull dragon fruit  
55,-

Purezza Sparkling  
55,-

Purezza Still  
0,-

**ミネラルウォーター**

## Kaffe og te

Kaffe  
40,-

Espresso  
38,-

Americano  
45,-

Capuccino  
48,-

Latte  
48,-

Machiato  
48,-

Cortado  
48,-

Ismatcha latte  
55,-

Iskaffe latte  
55,-

Iskaffe latte med salt karamell  
55,-

Matcha te / Grønn te / Frukt te  
45,-

+5,- for dobbel espresso

**コーヒーと紅茶**

