

# AsBISTRO

## FORRETTER / SMÅRETTER

### BAO BUNS MED PULLED PORK

KR. 195

2 stk mini luftige dampede bao med langtidsbraisert svinenakke, syltet rødkål og hoisinmayo og frisk kortiander.

#Hvetemel, Soya, Egg, Sesam

### TATAKI ANDEBRYST

KR. 215

Saftig andebryst, servert med syrlig-søte granateplefrø og aromatisk ponzu

#Soya

### LAKS SASHIMI MED PONZUSAUS

KR. 165

#Sesam, Fisk, Soya

### LITEN KREMET FISKESUPPE

KR. 195

Serveres lett kremet med torsk/kveite, laks, blåskjell og grønnsaker.

Tilbehøret er surdeigsbrød og aioli.

#Melk (laktosefri), Skalldyr, Selleri, Egg, Sennep.

### FRIED SCAMPI

KR. 125

Sprøstekt scampi med en spennende tropical spicy fusion-saus

#Hvetemel, Skalldyr, Egg,

### HVITLØKSTEKTE REKER MED LIME

KR. 165

Toppes med urteolje og koriander

#Skalldyr

### FLAMBERT NIGIRI ( 6 pcs)

KR. 160

flambert laks nigiri med trøffel-teriyaki saus og vårløk #Sesam, Fisk, Soya

### POMMES FRITES



med aioli

KR. 70

#Egg, spor av hvetemel

### SØTPOTET FRIES



med chili mayo

KR. 80

#Egg, Spor av hvetemel

### CRISPY WINGS

Perfekt fritert til gyllen sprøhet servert med tangy sursøt saus

#Hvetemel, Soya, Egg

KR. 135

### VÅRRULLER

2 Pcs. hjemmelagde vårruller med kyl servert med søt chilisauz & mangosalat

#Hvetemel, Soya

KR. 135

ling,

### VEGGIE VÅRRULLER



2 pcs. hjemmelagde vegetar vårruller.

Servert med søt chilisauz & mangosalat

#Hvetemel, Soya

KR. 135

## BARNAS FAVORITTER

### FISKEBOLLER MED SOLSKINNSSAUS

Hjemmelagde fiskeboller på spyd, servert med søtpotet fries og mild appelsinsaus

#Hvetemel, Fisk, Egg

KR. 135

### FISH & CHIPS

#Fisk, hvetemel, Melk, Egg

KR. 135

### CHICKEN WINGS & CHIPS

#Hvetemel, Melk

KR. 135

### LAKSELITEN

6 biter laks nigiri plate

#Fisk, Soya

KR. 145

# As BISTRO

## SESONGENS FAVORITTER

### HØSTSOL KVEITE

KR. 379

Stekt kveitefilet med kremet gresskarpuré, brunet smørsaus med sitron og skapers, servert med høstens sopp. *#Fisk, Melk*

### LAMME KARRÉ MED RØDVINSSAUS

KR. 495

Saftig lammekarré servert med ovnsstekte poteter, urtebakte rotgrønnsaker, hvitløk og en rik rødvinssaus. *#Melk, Sulfitter*

## BISTRO KLASSIKER

### GRILLET INDREFILET 200 GR

KR. 445

Norsk Indrefilet ungfe, grillet hjemmelaget potetmos på planka, bearnaisesaus, hvitløkstekte grønnsaker *#Melk, Egg*

### ENTRECÔTE 200 GR

KR. 399

Norsk entrecôte ungfe, crispy små poteter, salat mix, cherrytomater med bearnaisesaus *#Melk, Egg*

### KARAAGE

KR. 299

Fritert kyllinglår koreansk style. Ris, chili majones, trøffel teriyaki, kim chi, syltet rødkål *#Egg, Hvetemel, Soya, Sesam*

### KREMET FISKESUPPE

KR. 279

Serveres lett kremet med torsk/kveite, laks, grønnskjell og grønnsaker. Tilbehøret er surdeigsbrød og aioli. *#Melk (laktosefri), Skalldyr, Selleri, Egg, Sennep.* Brød inneholder hvete. Be evt. om glutenfritt brød.

### KOKOSCURRY MED SCAMPI

KR. 289

Scampi i fyldig panengcurry med kokosmelk, sesongens grønnsaker og frisk basilikum. Toppet med peanøtterstrø og servert med ris. *#Bløtdyr, Skalldyr, Peanøtt*

### SIZZLING BIFF WOK

KR. 299

Saftig biffwok med ferske, sprø grønnsaker. servert på en sizzlende støpejernsplate. *#Bløtdyr, Sesam*

### SIZZLING TOFU (vegetarisk)

KR. 269

*Kan velges i stedet for biffwok.*  
*#Soya, Sesam*

## DESSERT

### PAVLOVA MED SITRONKREM OG BÆR

KR. 125

*#Egg, Melk.*

### SJOKOLADEPAI MED TRØFFELKREM

KR. 160

Peanøttsaus, jordbær coulis, vaniljeis, bær *#Melk, Hvetemel, Sesam, Egg, Peanøtter.*

### BANANWRAPS MED KOKOSKREM

KR. 140

Sprøstekt wraps med nydelig kokosfyll, karamellsaus, vaniljeis & ristet nøtteblanding. *#Hvetemel, Melk, Egg, Nøtter og Peanøtter.*

### SORBET MED FRISKE BÆR

KR. 135

Velg mellom mango eller jordbær *#Ingen allergener*

### VANILJEIS MED JORDBÆRSAUS

KR. 125

*#Melk, Egg*

### PASJONSFRUKTMOUSSE

KR. 115

Lett dessert med eksotiske smaker *#Melk, Hvetemel*

### DESSERT-TAPAS FOR TO

KR. 199

Sjokoladepai, vaniljeis, jordbærsorbet, bær og pasjonsfruktmousse *#Egg, Melk, Peanøtter, Hvetemel,*

## KAFFE/TE

CAPPUCCINO *#Melk*

kr. 45

KAFFE LATTE *#Melk*

kr. 55

KAFFE MOCCA *#Melk*

kr. 55

VARM SJOKOLADE *#Melk*

kr. 55

CORTADO *#Melk*

kr. 40

ESPRESSO

kr. 40

KAFFE/TE

kr. 35

# AsBISTRO

## SUSHI

### KOMBINASJON MENY

#### NIGIRI PLATTE

8 biter assortert nigiri #Fisk, Sesam, Soya

kr. 179

#### FUJI (14 Biter)

8 biter tempura maki og 6 laks nigiri  
#Hvetemel, Skalldyr, Fisk, Sesam, Soya

kr. 199

#### COMBO (22 biter)

8 biter assortert nigiri, 8 biter tempura maki,  
6 biter sashimi #Hvetemel, Skalldyr, Fisk,  
Bløtdyr, Egg, Sesam, Soya

kr. 349

#### SUSHI LOVE DELING FOR 2 (32 biter) kr. 559

Perfekt for to som elsker sushi! Du får en nydelig  
miks av: 10 biter assortert nigiri, Classic California maki,  
Scampi Boom maki og 8 biter fersk sashimi  
#Hvete, Skalldyr, Fisk, Bløtdyr, Egg, Sesam, Soya

✦ Ønsker dere noe ekstra spesielt?

Legg til en karaff av vår utvalgte japanske sake for  
kun: kr. 125.

Elegant, kjølig og perfekt til sushi.

#### SUMO (60 Biter)

Vår signatur-combo er nå enda bedre!  
SUMO er oppgradert med flere eksklusive biter, og inneholder  
en nøye sammensatt miks av sashimi, nigiri, spesialmaki og  
delikate smaksbomber valgt ut av våre sushikokker. Alt lages  
med sesongens ferskeste råvarer - perfekt for 3-4 personer.  
#Hvetemel, Skalldyr, Fisk, Bløtdyr, Melk, Egg, Sesam, Soya

kr. 995

### MAKI (8 BITER)

#### SAKURA MAKI

Laks og avokado #Fisk, Soya

kr. 129

#### TEMPURA SCAMPI

Fritert scampi, avokado  
#Hvetemel, Skalldyr, Sesam, Soya

kr. 139

#### CLASSIC CALIFORNIA

Crabsticks, agurk, avokado. Dekkes med tobikorogn.  
#Melk, Egg, Fisk, Soya

kr. 139

#### DIRTY MANGO

Fritert scampi, avokado. Toppes flambert laks  
chilimayo, trøffel-teriyaki saus, mangosalsa,  
mangosaus, tobikorogn #Hvetemel, Melk,  
Egg, Fisk, Skalldyr, Sesame, Soya

kr. 175

#### FIRE & ICE MAKI

Kremet krabbe og fritert scampi med avokad.  
Toppes med laks og et hint av chilli og vårløk  
#Hvetemel, Melk, Egg, Fisk, Skalldyr,  
Sesame, Soya

kr. 185

#### POPCORN SHRIMP

Crabsticks, daikon kimchi, avokado, sriracha.  
Toppes med popcorn scampi, chili mayo,  
trøffel-teriyaki saus, tobikorogn, nori chips  
#Hvetemel, Egg, Fisk, Skalldyr, Soya

kr. 179

#### WILD DRAGON

Fritert scampi, chilimayo, agurk, avokado.  
Toppes med laks, tobikorogn, chilimayo,  
trøffel-teriyaki saus og sesam  
#Hvetemel, Egg, Skalldyr, Fisk, Sesam, Soya

kr. 185

#### TOKYO

Kokt scampi, avokado og sriracha.  
Toppes med flambert kamskjell, sesam,  
chilimayo, trøffel-teriyaki saus og koriander  
#Skalldyr, Sesam, Bløtdyr, Egg, Soya

kr. 175

#### FLAMBERT SALMON

Fritert scampi, chili mayo og agurk.  
Toppes med flambert laks, wasabimayo,  
trøffel-teriyaki saus, vårløk og sesam  
#Hvetemel, Skalldyr, Fisk, Egg, Sesam, Soya

kr. 175

#### SCAMPI RINGO

Fritert scampi, kremost og eple.  
Toppes med jordbær, chilimayo, peanøtter  
og spicy mangosaus  
#Hvetemel, Melk, Egg, Skalldyr, Sesam,  
Peanøtter, Soya

kr. 175

#### AVOKADO ROYAL

Fritert scampi og agurk.  
Toppes med avokado, chilimayo, sesam,  
tobikorogn og trøffel-teriyaki saus  
#Hvetemel, Skalldyr, Egg, Sesam, Soya

kr. 175

# AsBISTRO

## FUTO MAKI (6 BITER)

### TEMPURA FUTO

Fritert scampi, avokado, agurk, chilimayo

#Hvetemel, Egg, Skalldyr, Sesam, Soya

kr. 145

### LION MAKI

Fritert scampi, crispy søtpotet, agurk, tobikorogn, trøffel-teriyaki saus, chilimayo.

#Hvetemel, Egg, Skalldyr, Sesam, Soya

kr. 155

### HAVETS FUTO

Fritert scampi, laks, crabstick, avokado.

Dekkes med tobikkorogn

#Hvetemel, Egg, Skalldyr, Sesam, Soya

kr. 155

## FRITERT MAKI

### HOT PHILLY (8.biter)

Fritert uramaki med laks, kremost.

Toppes med vårløk og trøffelteriyaki saus.

#Hvetemel, Melk, Fisk, Sesam, Soya

kr. 149

### SPICY MAKI (8.biter)

Crabsticks, laks, agurk, sriracha. Toppes med chilimayo, tobikorogn, trøffel-teriyaki saus

#Hvetemel, Melk, Egg, Fisk, Soya

kr. 169

### VOLCANO (6.biter)

Helfritert futo makirull med laks, jalapeno, kremost og agurk. Toppes med tunfisk/laks tartar, trøffel-teriyaki saus, chilimayo, crispy søtpotet, tobikorogn og vårløk.

#Hvetemel, Melk, Egg, Fisk, Soya

kr. 199

### SCAMPI BOOM (6.biter)

Helfritert futo makirull med fritert scampi og avokado. Toppes med chilimayo, trøffel-teriyaki saus og sesamfrø

#Hvetemel, Egg, Soya, Sesam

kr. 159

### CRISPY CALIFORNIA (8.biter)

Crabsticks, avokado, tobikkorogn. Toppes med chilimayo, trøffel-teriyaki saus,

vårløk og tobikkorogn #Hvetemel, Egg, Fisk, Soya

kr. 159

## BISTRO VEGGIES

### SPICY SHIITAKES (8 biter)

kr. 125

Shiitake sopp, agurk, avokado, crispy søtpotet.

Toppes med vegan chilimayo, wasabi nøtter og trøffelsaus.

#Hvetemel, Soya, Sesam, Nøtter

### VEGGIE MAKI (8.biter)

KR 109

Avokado, agurk, mango

#Sesam, Soya

### CRISPY MANGO VEGGIE (8.biter)

kr. 149

Helfritert makirull med avokado. Toppes med mango salsa og trøffel -teriyaki saus.

# Hvetemel, Soya, Sesam

### HOT VEGGIE (8.biter)

kr. 159

Helfritert makirul tofu, avokado, agurk og kremost. Toppes med veganmayo, sriracha, nori chips, trøffel-teriyaki saus.

# Hvetemel, Melk, Soya

### INARI MAKI (8 biter)

kr. 125

Kimchi, avokado, agurk. Toppes med inari tofu, vegan chilimayo, sriracha, nori chips, trøffel saus. #Soya, Sesam

### VEGGIE DRAGON (8 biter)

kr. 149

Fritert blokkolini, agurk.

Toppes med avokado, vegan chilimayo, trøffel-teriyaki saus og sesam

#Hvetemel, Sesam, Soya

### VEGGIE NIGIRI PLATTE (6 biter)

kr. 95

2 avokado nigiri, 2 agurk nigiri, 2 inari nigiri

#Soya, Sesam