

AsBISTRO

FORRETTER / SMÅRETTER

TATAKI ANDEBRYST

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

KR. 215

CRISPY WINGS

Perfekt fritert til gyllen sprøhet servert med tangy sursøt saus
#Hvetemel, Soya, Egg

KR. 135

LAKS SASHIMI MED PONZUSAUS

#Sesam, Fisk, Soya

KR. 165

VÅRRULLER

2 pcs. hjemmelagde vårruller med kylling, servert med søt chilisaus & mangosalat
#Hvetemel, Soya

KR. 135

LITEN KREMET FISKESUPPE

Serveres lett kremet med torsk/kveite, laks, blåskjell og grønnsaker. Tilbehøret er surdeigsbrød og aioli.
#Melk (laktosefri), Skalldyr, Selleri, Egg, Sennep.

KR. 195

VEGGIE VÅRRULLER

2 pcs. hjemmelagde vegetar vårruller. Servert med søt chilisaus & mangosalat
#Hvetemel, Soya

KR. 135

FRIED SCAMPI

Sprøstekt scampi med en spennende tropical spicy fusion-saus
#Hvetemel, Skalldyr, Egg,

KR. 125

BARNAS FAVORITTER

HVITLØKSTEKTE REKER MED LIME

Toppes med urteolje og koriander
#Skalldyr

KR. 165

FISKEBOLLER MED SOLSKINNSSAUS

Hjemmelagde fiskeboller på spyd, servert med søtpotet fries og mild appelsinsaus
#Hvetemel, Fisk, Egg

KR. 135

FLAMBERT NIGIRI (6 pcs)

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

KR. 160

FISH & CHIPS

#Fisk, hvetemel, Melk, Egg

KR. 135

POMMES FRITES

med aioli
#Egg, spor av hvetemel

KR. 70

CHICKEN WINGS & CHIPS

#Hvetemel, Melk

KR. 135

SØTPOTET FRIES

med chili mayo
#Egg, Spor av hvetemel

KR. 80

LAKSELITEN

6 biter laks nigiri plate
#Fisk, Soya

KR. 145

AsBISTRO

SESONGENS FAVORITTER

RØDVINSAND MED GRESSKARPURÉ KR. 395

Mør stekt andebryst servert med rødvinssaus og kremet gresskarpuré. [#Melk](#)

LAMME KARRÉ MED RØDVINSSAUS KR. 495

Saftig lammekarré servert med ovnsstekte poteter, urtebakte rotgrønnsaker, hvitløk og en rik rødvinssaus. [#Melk](#), [Sulfitter](#)

VINTERBRIS KVEITE KR. 385

Stekt kveitefilet med sprøstekt bacon & chorizo, kremet gresskarpuré, brunet smørsaus med sitron og kapers. [#Fisk](#), [Melk](#)

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, kimchi, syltet grønnsaker. [#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, jordbærcoulis, 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, 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 trøffel-teriyaki 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)

Shiitake sopp, agurk, avokado, crispy søtpotet. Toppes med vegan chilimayo, wasabi nøtter og trøffelsaus.

#Hvetemel, Soya, Sesam, Nøtter

kr. 125

VEGGIE MAKI (8.biter)

Avokado, agurk, mango

#Sesam, Soya

KR 109

CRISPY MANGO VEGGIE (8.biter)

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

Hvetemel, Soya, Sesam

kr. 149

HOT VEGGIE (8.biter)

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

Hvetemel, Melk, Soya

kr. 159

INARI MAKI (8 biter)

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

kr. 125

VEGGIE DRAGON (8 biter)

Fritert blokkolini, agurk.

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

#Hvetemel, Sesam, Soya

kr. 149

VEGGIE NIGIRI PLATTE (6 biter)

2 avokado nigiri, 2 agurk nigiri, 2 inari nigiri

#Soya, Sesam

kr. 95