


As BISTRO

FORRETTER / SMÅRETTER

BAO BUNS KR. 215
Myke, dampede asiatiske brød fylt med friske og smakfulle ingredienser

Velg mellom:

- Sprøstekt, saftig kylling
- Pulled pork
- Fritert tofu 

2 stk. buns med syltede grønnsaker, spicy hoisinmayo og frisk koriander
#hvetemel,soya, egg

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  KR. 75
med aioli
#Egg, spor av hvetemel

SØTPOTET FRIES  KR. 85
med chili mayo
#Egg, Spor av hvetemel

CRISPY WINGS KR. 135
Perfekt fritert til gyllen sprøhet servert med tangy sursøt saus #Hvetemel, Soya, Egg

VÅRRULLER KR. 135
2 pcs. hjemmelagde vårruller med kylling, servert med søt chilisau & mangosalat
#Hvetemel, Soya

VEGGIE VÅRRULLER  KR. 135
2 pcs. hjemmelagde vegetar vårruller. Servert med søt chilisau & mangosalat
#Hvetemel, Soya

BARNAS FAVORITTER

GRILLPØLSE KR. 115
2 stk. grillpølser med fries

FISH & CHIPS KR. 135
#Fisk, hvetemel, Melk, Egg

CHICKEN WINGS & CHIPS KR. 135
#Hvetemel, Melk

LAKSELITEN KR. 145
6 biter laks nigiri plate #Fisk, Soya

As BISTRO

SESONGENS FAVORITTER

SKREI MED CHORIZO & GRANATEPLE KR. 395

Stekt skeit servert med kremet potetpuré, sprøstekt bacon & chorizo og frisk granateple.

#Fisk, Melk, Sulfitter

RØDVINSGLØD ANDEFILET KR. 395

Mør smørstekt andefilet servert med silkemyk potetpuré, smakfulle rotgrønnsaker og en rik rødvinnsaus som gir retten en varm glød. #melk

CRISPY CHICKEN I ANANASDRØM KR. 299

Sprø friterte kyllingbiter vendt i en søt og syrlig ananassaus med hint av ingefær. Serveres med ris og toppes med vårløk og sesamfrø.. #Gluten, Egg, Sesam

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, pommes frites, 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.

SIZZLING BIFF WOK KR. 299

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

SIZZLING TOFU (vegetarisk) KR. 279

Kan velges i stedet for biffwok. #Soya, Sesam

KOKOSCURRY MED SCAMPI KR. 295

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

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

PASJONSFUKTMOUSSE KR. 115

Lett dessert med eksotiske smaker #Melk, Hvetemel

DESSERT-TAPAS FOR TO KR. 199

Sjokoladepai, vaniljeis, jordbærsorbet, bær og pasjonsfrukt mousse #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

As BISTRO

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 tobikoroogn.
#Melk, Egg, Fisk, Soya

kr. 139

DIRTY MANGO

Fritert scampi, avokado. Toppes flambert laks
chilimayo, trøffel-teriyaki saus, mangosalsa,
mangosaus, tobikoroogn #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, tobikoroogn, nori chips
#Hvetemel, Egg, Fisk, Skalldyr, Soya

kr. 179

WILD DRAGON

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

kr. 175

As BISTRO

FUTO MAKI (6 BITER)

TEMPURA FUTO kr. 145

Fritert scampi, avokado, agurk, chilimayo
#Hvetemel, Egg, Skalldyr, Sesam, Soya

LION MAKI kr. 155

Fritert scampi, crispy søtpotet, agurk, tobikorogn, trøffel-teriyaki saus, chilimayo.
#Hvetemel, Egg, Skalldyr, Sesam, Soya

HAVETS FUTO kr. 155

Fritert scampi, laks, crabstick, avokado. Dekkes med tobikkorogn
#Hvetemel, Egg, Skalldyr, Sesam, Soya

FRITERT MAKI

HOT PHILLY (8.biter) kr. 149

Fritert uramaki med laks, kremost. Toppes med vårløk og trøffel-teriyaki saus.
#Hvetemel, Melk, Fisk, Sesam, Soya

SPICY MAKI (8.biter) kr. 169

Crabsticks, laks, agurk, sriracha. Toppes med chilimayo, tobikorogn, trøffel-teriyaki saus
#Hvetemel, Melk, Egg, Fisk, Soya

VOLCANO (6.biter) kr. 199

Helbritert 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

SCAMPI BOOM (6.biter) kr. 159

Helbritert futo makirull med fritert scampi og avokado. Toppes med chilimayo, trøffel-teriyaki saus og sesamfrø
#Hvetemel, Egg, Soya, Sesam

CRISPY CALIFORNIA (8.biter) kr. 159

Crabsticks, avokado, tobikkorogn. Toppes med chilimayo, trøffel-teriyaki saus, vårløk og tobikkorogn
#Hvetemel, Egg, Fisk, Soya

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

Helbritert makirull med avokado. Toppes med mango salsa og trøffel-teriyaki saus.
#Hvetemel, Soya, Sesam

HOT VEGGIE (8.biter)  kr. 159

Helbritert makirull 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