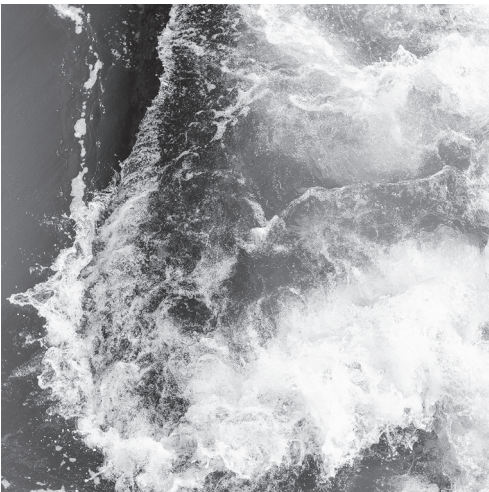


*Velkommen til OHMA*

*Vi ønsker å skape en sosial ramme rundt maten vi serverer. Alle rettene i menyen er derfor skapt for å kombineres, og satt sammen slik at alle rundt bordet kan dele og smake litt av alt.*

*For den beste opplevelsen anbefaler vi en av våre nøyte sammensatte smaksmenyer.*



## ANBEFALINGER

*Rettene er satt sammen slik at alle rundt bordet kan dele.*

### *Smaken av Ohma*

Den optimale opplevelsen av Ohma. Her har vi satt sammen en rikholdig pakke med en blanding av småretter, dim sum, sushi og dessert. Må velges av alle rundt bordet. Minimum 2 pers.

795,-  
(pris pr. pers)

### *Sushi deluxe plate — 38 biter*

Et stort utvalg nigiri, sashimi og maki.

Serveres med yuzuponzu, trøffelsaus og jalapeñosmajones.

(1, 2, 3, 5, 6, 6a, 7, 8, 11, 12, 14)

775,-

### *Crispy Duck*

Sprøstekt and, pannekaker, vårløk, agurk, ananas, hoisin saus.

Perfekt som forret for to personer, eller som hovedrett for én.

(5, 6, 6a, 7, 12, 14)

375,-

### *Dim Sum «basket»*

Hummertaco med ananas og yuzu.

1, 2, 5, 6, 6a, 7, 8, 9, 11, 14

Kylling dumplings med nam phrik phao saus.

3, 5, 6, 6a, 7, 12

Vårrull med sweet chili saus.

5, 6, 6a, 10, 12, 14

Edamame med yuzu og salt.

Må velges av alle rundt bordet. Minimum 2 pers.

225,-  
(pris pr. pers)

*Ønsker du glutenfri eller tilpasset meny, gi oss beskjed så order vi det meste.*

---

1 Melk	4a Mandler	4e Pekan	6 Gluten	6d Havre	9 Bløtdyr	13 Lupin
2 Egg	4b Valnøtter	4f Cashew	6a Hvete	6e Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4c Pistasj	4g Pinjekjerne	6b Bygg	7 Fisk	11 Sennep	🌱 Vegetar
4 Nøtter	4d Hasselnøtt	5 Soya	6c Rug	8 Skalldyr	12 Sesamfrø	

## SMÅRETTER

<b>Hummertaco — 3 stk</b> 169,- Hummer, ananas, yuzu. (1, 2, 5, 6, 6a, 7, 8, 9, 11, 14)	<b>Svin «Sweet &amp; spicy»</b> 219,- Langtidsstekt svin penslet med sweet'n'spicy saus, kandisert jalapeños, peanøtter og sprø ris. (3, 5, 12, 14)
<b>Popcornshrimp</b> 155,- Tempura reker vendt i gochujangsaus. (2, 5, 6, 6a, 7, 8, 12, 14)	<b>Dumpling med kylling</b> 160,- Dumpling fylt med kylling. Serveres med Nam phrik phao saus. (3, 5, 6, 6a, 7, 8, 12)
<b>Kveite</b> 230,- Bakt kveite, edamame bønner og sopp, hummersaus med red curry. (1, 5, 7, 8, 12)	<b>Vårrull</b> ✓ 129,- Sweet chili saus. (5, 6, 6a, 10, 12, 14)
<b>Edamame</b> ✓ 79,- Yuzu, salt.	<b>Ris</b> 59,- Toppet med sesamfrø. (12)

## WOK

<b>Kimchi biff</b> 325,- Marinert biff med grønnsaker, kimchi saus, gochujang, sesamfrø, ris. (5, 6, 7, 8, 12, 14)	<b>Sprø biffstrimler</b> 329,- Grønnsaker, spinat, Szechuan-saus, ris. (5, 12, 14)
<b>Kam kon pot</b> 349,- Kongereker, kylling, okse, grønnsaker, chili- og sort bønnesaus, ris. (5, 6a, 7, 8, 12, 14)	<b>Miso Aubergine</b> ✓ 259,- Crispy aubergine med spicy soyaglaze, sesam, gressløk og ris. (5, 6, 12, 14)

---

1 Melk	4a Mandler	4e Pekan	6 Gluten	6d Havre	9 Bløtdyr	13 Lupin
2 Egg	4b Valnøtter	4f Cashew	6a Hvete	6e Spelt	10 Selleri	14 Sulfit
3 Peanøtter	4c Pistasj	4g Pinjekjerne	6b Bygg	7 Fisk	11 Sennep	✓ Vegetar
4 Nøtter	4d Hasselnøtt	5 Soya	6c Rug	8 Skalldyr	12 Sesamfrø	

## SUSHI

### *Sushi deluxe plate — 38 biter* 775,-

Et stort utvalg nigiri, sashimi og maki.

Serveres med yuzuponzu, trøffelsaus og jalapeñosmajones.

(1, 2, 3, 5, 6, 6a, 7, 8, 11, 14)

### *Small deluxe plate — 20 biter* 399,-

Et utvalg nigiri, sashimi og maki.

Serveres med yuzuponzu, trøffelsaus og jalapeñosmajones.

(1, 2, 3, 5, 6, 6a, 7, 8, 11, 12, 14)

### *Utvalg av nigiri, maki og sashimi — 16 biter* 299,-

Serveres med yuzu ponzu og trøffelsaus.

(1, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 14)

### *Vegetar — 16 biter* 229,-

Asparges tempura, avokodo maki, mango nigiri og agurk/sopp gunkan.

Servert med sjøgress, trøffelsaus og sweet chili.

(5, 6, 12, 14)

### *Crispy californian — 6 biter* 189,-

Fritert maki med krabbe, avokado, agurk, philadelphiaost, chillimajones, syltet rødløk og teriyakisaus.

(1, 5, 6a, 8, 14)

### *Crispy salmon — 6 biter* 179,-

Fritert maki med asparges, karamellisert jalapeño og jalapeñosmajones.

(2, 6, 6a, 7, 11, 14)

### *Spicy tempura scampi — 8 biter* 179,-

Maki med fritert scampi, avokado, chillimajones og agurk.

(2, 6a, 8, 11, 12, 14)

### *Spicy sakura — 8 biter* 179,-

Laks, chillimajones, avokado, vårløk, kimchisaus, agurk.

(2, 5, 6a, 7, 8, 9, 11, 12, 14)

*Extra: Wasabi 20,- Saus/dip 20,- Gari 20,- Goma Wakame 40,-*

---

1 Melk	4a Mandler	4e Pekan	6 Gluten	6d Havre	9 Bløtdyr	13 Lupin
2 Egg	4b Valnøtter	4f Cashew	6a Hvete	6e Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4c Pistasj	4g Pinjekjerne	6b Bygg	7 Fisk	11 Sennep	 Vegetar
4 Nøtter	4d Hasselnøtt	5 Soya	6c Rug	8 Skalldyr	12 Sesamfrø	

## DESSERT

### *Crème Brûlée*

Med smak av karamell, kanel og vanilje. Serveres med yuzu-kremostis.  
(1, 2)

189,-

### *Sjokolade og ananas*

Myk sjokoladecake, chilibakt ananas, kokos is og sesam crisp.  
(1, 2, 12)

185,-

### *Sorbet*

Tre smaker av våre sorbeter.

139,-

... Eller avslutt med en drink?

### *Espresso Martini'*

— Stolichnaya vodka  
— Borghetti  
— Heering cherry  
— Frangelico  
— Vanilje sirup  
— Espresso

160,-

### *Lemon rum cake*

— Planteray 3 stars rum  
— Vanilla Liqueur  
— Lemon sherbet  
— Yuzu & lime  
— Coconut milk

160,-

### *Passion fruit baller - Alkoholfri'*

— Salted passion fruit cordial  
— Yuzu & lemon  
— Mango puree

99,-

---

1 Melk	4a Mandler	4e Pekan	6 Gluten	6d Havre	9 Bløtdyr	13 Lupin
2 Egg	4b Valnøtter	4f Cashew	6a Hvete	6e Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4c Pistasj	4g Pinjekjerne	6b Bygg	7 Fisk	11 Sennep	🌱 Vegetar
4 Nøtter	4d Hasselnøtt	5 Soya	6c Rug	8 Skalldyr	12 Sesamfrø	

## ORDLISTE

**Ponzusaus** = Dippsaus til både kjøtt og fisk, basert på soya med japanske sitrusfrukter.

**Hoisin saus** = En tykkflytende salt og søt saus, basert på soyabønner og krydder.

**Gochujang** = Fermentert pepperpasta fra Sør-Korea som består av rød chili, ris, fermenterte soyabønner og salt.

**Miso** = Pure basert på fermenterte soyabønner, full av umamismak.

**Yuzu** = Asiatisk sitrusfrukt med veldig distinkt smak og lukt.

**Teriyaki** = En tykkflytende søt glaze laget på soya, mirin, sukker, grønnsaker og sake.

**Togarashi** = Japansk kryddermix med syv forskjellige krydder, litt spicy.

**Dak - Galbi** = Krydret stekt kylling. En populær koreansk rett laget av steking av marinert kylling i terninger i en gochujang-basert saus.

**Kam kon pot** = En wokgryte med både skaldyr, kylling og kjøtt.

**Ketjap Manis** = Tykkflytende søt indonesisk soyasaus. Den fremstilles av mel av soyabønner, grovmalt hvete, krydder og salt.

**Szechuan** = Kinas mest kjente stil på matlaging, samt navnet på den kjente Szechuan-peperen som har lett bedøvende effekt på tungen.

**Nam phrik phao** = En type thailandsk krydret chilisauz kjent som nam phrik, en av chilipastaene som brukes i thailandsk mat. Den inneholder chili, sjalottløk, hvitløk, fermenterte reker, tamarind og palmesukker.

**Sarada** = Salat

**Tamarindsaus** = Saus fremstilt av belgfrukten tamarind. Når du tilbereder fruktkjøttet, som er den eneste delen som brukes, kan smaken minne om sitron.