

SMAKEN AV OHMA

Serveres mellom kl. 15:00–22:00
(Allergener står under rettene i a la carte meny)

Asiatisk mat passer utmerket til å deles blant gjestene.
En uformell og hyggelig måte å spise på, samtidig som dere vil oppleve
mange ulike retter – og smaker. Litt sånn som når man spiser tapas.
For denne smaksmenyen, må dere være minimum 2 personer.
Ypperlig til både store og små selskap.

HAMACHI

Sashimi | Agurk | Lakserogn | Tosa saus | Urter | Koriander

SALTEN LAKS

Råmarinert | Jalapeñosmajones | Avokado | Lakserogn

HUMMER«TACO»

Yuzumajones | Grønnsaker | Ponzo tapioka

GYOZA

Kylling | Scampi | Ponzusaus

BIFF MAKI

Marinert biff | Misomajones | Sherry syltet shimeji sopp

KYLLINGSPYD

Teriyaki | Currysaus

ISHAVSRØYE

Blomkål | Aspargesbønner | Nuoc mam saus | Ris

eller

CRISPY DUCK

Sprøstekt and | Pannekaker | Grønnsaker | Hoisinsaus

SJOKOLADE

Bringebær | Bananiskrem

KR.685,- PER PERSON
Kr 505,- for vinkelnerens vinanbefaling

MINDRE RETTER

Serveres mellom kl. 15:00–22:00
(Allergener står under rettene i a la carte meny)

I det asiatiske kjøkkenet kombineres mange forskjellige smaker.
Alle disse rettene er laget som småretter og vi anbefaler 2–4 retter per person.
Dette tilsvarer omtrent en hovedrett i mengde mat.

EDAMAME (1a,6,7) Yuzu Salt	69,-
ASPARGESBØNNER (1a,2,3,4,5,6,10,13) Tempura	79,-
HUMMER«TACO» (1a,2,3,4,5,6,10,11, 13) Yuzumajones Grønnsaker Ponzo tapioka	175,-
VÅRRULLER VEGETAR 2 STK (1a,2,3,4,6,10,12,13) Sweet chili saus Black chili saus	59,-
GYOZA (1a,2,4,5,6,7,10,12,13,15) Kylling Scampi Ponzusaus	145,-
SALTEN LAKS (1a,4,5,6,12,13) Råmarinert Jalapeñosmajones Avokado Lakserogn	119,-
KYLLINGSPYD (1a,2,3,4,5,6,10,12,13) Teriyaki Currysaus	139,-
BUNS (1a,4,7,12,13) Svin Thai basilikum	139,-
FRITERT KYLLING (1a,2,3,4,5,6,9,10,12,13) Salat Asiatisk vinaigrette Grønnsaker	139,-
KVEITE NIGIRI (4,5,11,13) Syltet løk Trøffelmajones Fritert hvitløk	89,-
HAMACHI (4,5,7,13) Sashimi Agurk Lakserogn Tosa saus Urter Koriander	149,-
HUMMER MAKI 4 BITER (2,4,5,7,11,12,13) Hummer Ingefær Ris Chilimajones Tobikko	139,-

STØRRE RETTER

Serveres mellom kl. 15:00–22:00
(Allergener står under rettene i a la carte meny)

Her serveres rettene som en hovedrett porsjon.
Kan også kombineres sammen med de mindre rettene.

ISHAVSRØYE (1a,6,7) Blomkål Aspargesbønner Nuoc mam saus Ris	295,-
KALV (1a,2,3,4,5,6,7,12,13) Gresskar- og currykrem Bok choy Asiatisk sherry saus Ris	295,-
CRISPY DUCK (1a,2,3,4,5,6,12,13) Sprøstekt and Pannekaker Grønnsaker Hoisinsaus	335,-
PAD THAI (2,4,5,6,9,13) Kongereker Egg Grønnsaker Risnudler Koriander	249,-
TØRRSTEKTE BIFFSTRIMLER (1a,2,3,4,5,6,10,12,13) Grønnsaker Spinat Vineddiksaus Ris	298,-
KAM KON POT (1a,4,5,6,12,13) Kongereker Kylling Okse Grønnsaker Chili- og sort bønnesaus Ris	298,-

SUSHI

Serveres mellom kl 11:00–22:00

OHMA ANBEFALER

HUMMER MAKI 4 BITER (2,4,5,7,11,12,13) Hummer Ingefær Ris Chilimajones Tobikko	139,-
SALTEN LAKS (1a,4,5,6,12,13) Råmarinert Jalapeñosmajones Avokado Lakserogn	119,-
HAMACHI (4,5,7,13) Sashimi Agurk Lakserogn Tosa saus Saukura mix Koriander	149,-
KVEITE NIGIRI (4,5,11,13) Ohma signatur Syltet løk Trøffelmajones Fritert hvitløk	89,-
BIFF MAKI 4 BITER (1a,5,6,7,11,12,13) Marinert biff Misomajones Sherry syltet shimeji sopp	119,-

KOMBINERT MENY

Sushi og maki, 12 biter ass.	195,-
Sushi, maki og sashimi, 16 biter ass.	265,-
Sushi, maki og sashimi, 24 biter ass.	375,-
Sashimi miks, 15 biter	279,-
Ohma Deluxe plate, 38 biter ass.	625,-
Ukens Sushi Deluxe, 18 biter ass.	325,-
(Spør din servitør om allergener)	

NIGIRI ELLER SASHIMI

2 biter per ordre	3 biter per ordre
Laks (Sake) (4,13)	65,-
Tunfisk (Maguro) (4,13)	84,-
Kveite (Ohyo) (4,13)	73,-
Hamachi (4,13)	73,-
Kamskjell (Hotategai) (2,13)	78,-
Scampi (2,13)	73,-

SUSHI

Serveres mellom kl 11:00–22:00

MAKI

6 biter per ordre

SPICY SAKURA (1a,2,3,4,5,6,11,12,13) Laks Chilimajones Avokado Vårløk Kimchisaus Agurk	139,-
SAKURA (4,7,12,13) Laks Avokado Philadelphiaost Agurk	129,-
SPICY TEMPURA (1a,2,4,5,6,7,11,12,13) Fritert scampi Avokado Chilimajones Agurk	145,-
SOFT SHELL CRAB (1a,2,4,5,6,7) Sprøfritert krabbe Chilimajones Agurk Ananas Tobiko Vårløk	145,-
KVEITE MAKI (4,5,11,12,13) Kveite Trøffelmajones Agurk Syltet rødløk Fritert hvitløk	139,-
ORANGE TEMPURA MAKI (1a,2,4,6,7,12,13) Fritert scampi Avokado Agurk Ananas Philadelphiaost Appelsinsaus	145,-
CRISPY SALMON TARTAR (1a,2,4,5,6,7,11,12,13) Laks Agurk Avokado Asparges Currymajones Jalapeños	155,-
CRISPY CALIFORNIAN (1a,2,4,6,7,13) Fritert maki med kongekrabbe Avokado Agurk Philadelphiaost Teriyakisaus	169,-
VEGAN MAKI (6,12,13,14) Tofu Soltørket tomat Agurk Avokado	125,-
MAKI FOR LITEN (4,13) En favoritt blant de minste! En mindre porsjon og mindre biter, gjør den lettere å spise for barna.	69,-

DESSERT

Serveres mellom kl. 15:00–22:00

SJOKOLADE

Bringebær | Bananiskrem

(1a, 5, 6, 7, 8a, 9, 12, 13)

149,-

PASJONSFUKT

Sesamkjeks | Karamell | Bringebærcoulies | Mynte

(1a, 5, 6, 7, 8a, 12, 13)

115,-

SITRONTERTE

Mynte | Peanøtt | Salt karamell

Kardemommemarengs | Ingefæriskrem

(1a, 5, 7, 9, 13)

149,-

KONFEKT

Craig Alibone, 3 stk.

(Spør din servitør om allergener)

75,-

ALLERGENER

I menyen er enkelte retter merket med nummer.
Disse antyder hvilke allergener som finnes i rettene.

- | | | |
|-------------|--------------------|---------------------------------|
| 1. Korn | 6. Soya | 11. Sennep |
| 1a. Hvete | 7. Melk | 12. Sesam |
| 2. Skalldyr | 8. Nøtter | 13. Sulfitt og
svoveldioksid |
| 3. Bløtdyr | 8a. Spor av nøtter | 14. Lupine |
| 4. Fisk | 9. Peanøtter | |
| 5. Egg | 10. Selleri | |

Flere av våre retter, med ulike allergener, kan vi justere tilberedningen av. Har du funnet noe som frister, men inneholder råvarer du ikke tåler, snakk med din servitør. Sammen med kokkene ser vi om vi kan tilpasse retten til deg og din intoleranse.