

|

# 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.  
Her har vi satt sammen våre anbefalinger, som er perfekt å dele mellom seg.  
For denne smaksmenyen, må dere være minimum 2 personer.  
Ypperlig til både store og små selskap.*

---

## CRISPY SPICY TUNA

Tunfisk tartar, kimchimajones, shitake, agurk, avokado

## DUMPLINGS

Fylt med kylling og kongereker, XO-saus

## THAISALAT MED BIFF

Thailandsk salat med indrefilet av okse, yuzu-ristet hvitløksmajones, sesamdressing, grønnsaker

---

## TOM YUM SUPPE

Revet kyllingbryst, østerssopp, vårløk, koriander

## AVOKADO OHMA

Syrlig vinaigrette, sprø ris, chips

## KYLLINGSPYD

Peanøttsaus, asiatisk salat

---

## CRISPY DUCK

Sprøstekt and, pannekaker, grønnsaker, hoisin

---

## ANANAS, SJOKOLADE, KOKOS

Mørk sjokoladecake, bakt ananas med yuzu, kokos-iskrem

---

695,- PER PERSON

525,- for vinpakke

OHMA  
3 - RETTER

*Her har vi satt sammen en spennende 3-retter med ulike retter- og smaker fra vårt kjøkken.*

*(Allergener står under rettene i a la carte meny)*

DUMPLINGS

Fylt med kylling og kongereker, XO-Saus

KVEITE I RØD CURRY

Østerssopp, aspargesbønner, vårløk, ris

*eller*

CRISPY DUCK

Sprøstekt and, pannekaker, grønnsaker, hoisin

ANANAS, SJOKOLADE, KOKOS

Mørk sjokoladecake, bakt ananas med yuzu, kokos-iskrem

565,- PER PERSON

*425,- for vinpakke*

PERFEKT Å DELE!



289,- PER PERSON

SUSHI

DELUXE PLATE

LITEN (18 BITER)

310,-

STOR (38 BITER)

625,-

Våre favoritter på en plate — et utvalg av både nigiri, sashimi og maki.

Stor er perfekt som hovedrett for to personer.

Liten er perfekt som hovedrett for én person.

*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.*

# MINDRE RETTER

Serveres mellom kl. 15:00–22:00

*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 en hovedrett i mengde mat.*

<b>EDAMAME</b> (V) 69,- Yuzu, salt (5, 6A)	<b>VÅRRULL</b> (V) 69,- Sweet chili saus, black chili saus (6A, 8, 9, 7, 2, 5, 10, 12, 14)
<b>DUMPLINGS</b> 115,- Fylt med kylling og kongereker, XO-saus (5, 6A, 7, 8, 9, 12)	<b>KVEITE NIGIRI DELUXE</b> 89,- Ohma signatur, syltet løk, trøffelmajones, friterert hvitløk (2, 7, 11, 14)
<b>POP RICE RULL MED SKALLDYR</b> 139,- Friterert rull med kamskjell, kongereker, scampi og fisk, spicy currydressing (1, 2, 5, 6A, 7, 8, 9, 12, 14)	<b>TEMPURA MIX PLATE</b> 149,- Friterert laks, scampi og soft shell crab, kimchisalat, jalapeñomajones (2, 5, 6A, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)
<b>THAISALAT MED BIFF</b> 139,- Thailandsk salat med oksekjøtt, yuzu-ristet hvitløksmajones, sesamdressing, grønnsaker (2, 5, 6A, 9, 11, 12, 14)	<b>OHMA SPYD</b> 129,- <i>Velg to spyd pr. bestilling. Serveres med asiatisk salat.</i>
<b>AVOKADO OHMA</b> (V) 120,- Syrlig vinaigrette, sprø ris, chips (5, 6A, 7, 12, 14)	Grillet kylling, peanøttsaus (3, 4, 5, 6A, 7, 12, 14)
<b>KONGEREKER</b> 139,- Sprøtt bakverk med asiatiske blader fylt med kongereker, lime, grapefrukt, peanøtter, koriander, krydret saus (2, 3, 5, 6A, 7, 8, 9, 10, 12, 14)	Svinekjøtt, krydder fra Sørøst- Asia, honning, soya glace (5, 6A, 7, 10, 12, 14)
<b>BUNS</b> 139,- Svin, hoisin, thaisalat (1, 5, 6A, 7, 8, 9, 10, 12, 14)	Friterert scampi, hjemmelaget sweet chili, ananas-salsa (2, 5, 6A, 7, 8, 9, 10, 12, 14)
<b>TOM YUM SUPPE</b> 129,- Revet kyllingbryst, østersopp, vårløk, koriander (3, 7, 8, 14)	<b>SKALLDYRSALAT</b> 189,- Kamskjell, friterert scampi og krabbe, grønnsaker, salat, chilimajones, teriyaki (2, 5, 6A, 7, 8, 9, 11, 12, 14)

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

# STØRRE RETTER

Serveres mellom kl. 15:00–22:00

*Her serveres rettene som en hovedrettsporsjon.  
Rettene kan også kombineres sammen med de mindre rettene.*

<b>KVEITE I RØD CURRY</b> Østerssopp, aspargesbønner, vårløk, ris (5, 6A, 7, 10, 12, 14)	310,-
<b>INDREFILET AV OKSE</b> Miso smørsaus, grillet brokkolini, nudler i svinekraft (1, 5, 6A, 11, 12, 14)	295,-
<b>CRISPY DUCK</b> Sprøstekt and, pannekaker, grønnsaker, hoisinsaus (2, 5, 6A, 7, 8, 9, 12, 14)	335,-
<b>SPRØ GRIS</b> Luftig jalapenossaus, hoisin, syrlig papayasalat, nudler i svinekraft, koriander (2, 3, 5, 6A, 7, 8, 9, 11, 12, 14)	249,-
<b>TØRRSTEKTE BIFFSTRIMLER</b> Grønnsaker, spinat, vineddiksaus, ris (2, 5, 6A, 7, 8, 9, 10, 12, 14)	298,-
<b>KAM KON POT</b> Kongereker, kylling, okse, grønnsaker, chili- og sort bønnesaus, ris (5, 6A, 7, 12, 14)	298,-

*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.*

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

# SUSHI

Serveres mellom kl 11:00–22:00

## KOMBINERT MENY

Nigiri og maki, 12 biter ass.	195,-
Nigiri, maki og sashimi, 16 biter ass.	265,-
Nigiri, maki og sashimi, 24 biter ass.	375,-
Sashimi miks, 15 biter	279,-
Ohma Deluxe plate liten, 18 biter ass.	310,-
Ohma Deluxe plate stor, 38 biter ass.	625,-

(Spør din servitør om allergener)

## NIGIRI ELLER SASHIMI

2 biter per ordre

Laks (Sake) (7,14)	65,-
Tunfisk (Maguro) (7,14)	84,-
Kveite (Ohyo) (7,14)	73,-
Kamskjell (Hotategai) (8,14)	78,-
Scampi (8,14)	73,-

## 🌱 VEGETAR

Nigiri, maki og gunkan 12 biter ass.	195,-
Nigiri, maki og gunkan 16 biter ass.	265,-

2 biter per ordre

Nigiri inari (5,6A,14)	65,-
Nigiri avokado (14)	65,-
Gunkan agurk og mango (14)	65,-

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

# SUSHI

Serveres mellom kl 11:00–22:00

## MAKI

6 BITER PER ORDRE

<b>SOFT SHELL CRAB</b> (FUTO) 145,- Sprøfritert krabbe, chilimajones, agurk, ananas, tobiko, vårløk (1,2,5,6A,7,8,9,11,12,14)	<b>CRISPY INARI</b> (V) (FUTO) 145,- Inari, asparges, kanpyō, agurk, guacamole (2,5,6A,7,8,9,11,12,14)
<b>CRISPY SALMON</b> (FUTO) 145,- Laks, avokado, agurk, jalapeños majones, chili flakes (1,2,5,6A,7,8,9,10,11,12,14)	<b>MAKI FOR LITEN</b> (HOSO) 69,- En favoritt blant de minste! En mindre porsjon og mindre biter, gjør den lettere å spise for barna. (7,14)
<b>CRISPY CALIFORNIAN</b> (FUTO) 179,- Fritert maki med kongekrabbe, avokado, agurk philadelphiaost, teriyakisaus (1,2,5,6A,7,8,9,11,12,14)	

8 BITER PER ORDRE

<b>SPICY SAKURA</b> (URA) 139,- Laks, chilimajones, avokado, vårløk, kimchisaus, agurk (2,5,6A,7,8,9,11,12,14)	<b>ORANGE MAKI</b> (URA) 149,- Laks, scampi, mango, agurk, lakserogn (5,6A,7,8,14)
<b>SAKURA</b> (URA) 129,- Laks, avokado, philadelphiaost, agurk (1,7,12,14)	<b>ASPARGES MAKI</b> (V) (URA) 145,- Asparges, avokado, kanpyō, søtpotetpure (5,6A,12,14)
<b>SPICY TEMPURA</b> (URA) 145,- Fritert scampi, avokado, chilimajones, agurk (1,2,5,6A,7,8,9,11,12,14)	<b>CRISPY SPICY TUNA</b> (URA) 169,- Tunfisk tartar, kimchimajones, shitake, agurk, avokado (2,5,6A,7,8,9,11,12,14)
<b>KVEITE MAKI</b> (URA) 139,- Kveite, trøffelmajones, agurk, syltet rødløk, fritert hvitløk (2,7,11,12,14)	

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

# DESSERT

Serveres mellom kl. 11:00–22:00

<b>FRITERT BANAN</b> Salt karamell, peanøtt, yuzu- og kesamsorbet (1,3,4ADF,6A,12)	149,-
<b>KOKOS PANNA COTTA</b> Sort sesam iskrem, ristet kokos, syrlig appelsinkaramell (1,2,4,12)	149,-
<b>ANANAS, SJOKOLADE, KOKOS</b> Mørk sjokoladecake, bakt ananas med yuzu, kokos-iskrem (1,2, KAN INNEHOLDE SPOR AV NØTTER OG GLUTEN)	149,-
<b>KONFEKT</b> Craig Alibone, 3 stk (SPØR OSS OM ALLERGENER)	75,-

*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.*

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