

|

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 SALMON

Laks, avokado, agurk, jalapeños majones, chili flakes

DUMPLINGS

Fylt med svin og reker, karamellisert kokos-saus

FRITERT KYLLING I KABAYAKISAUS

Sesamfrø, koriander og japansk glace med gode smaker

TOM YUM SUPPE

Revet kyllingbryst, østerssopp, vårløk, koriander

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 svin og reker, karamellisert kokos-saus

CRISPY DUCK

Sprøstekt and, pannekaker, grønnsaker, hoisin

eller

TOM YUM SUPPE

Kveitefilet, østersopp, vårløk, koriander, ris

ANANAS, SJOKOLADE, KOKOS

Mørk sjokoladecake, bakt ananas med yuzu, kokos-iskrem

565,- PER PERSON

425,- for vinpakke

PERFEKT Å DELE!



289,-

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 servitor. 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.
Rettene er laget som småretter og vi anbefaler 2-4 retter per person.*

EDAMAME ⑤ Yuzu, salt	69,-
DUMPLINGS Fylt med svin og reker, karamellisert kokos-saus (5, 6A, 7, 8, 9, 12)	115,-
BUNS Svin, hoisin, thaisalat (1, 5, 6A, 7, 8, 9, 10, 12, 14)	139,-
TOM YUM SUPPE Revet kyllingbryst, østersopp, vårløk, koriander (3, 7, 8, 14)	129,-
VÅRRULL ⑤ Sweet chili saus, black chili saus (6A, 8, 9, 7, 2, 5, 10, 12, 14)	69,-
OHMA SPYD Grillet kylling, peanøttsaus. Serveres med asiatisk salat. To spyd (3, 4, 5, 6A, 7, 12, 14)	129,-
FRITERT KYLLING I KABAYAKISAUS Sesamfrø, koriander og japansk glase med gode smaker (2, 5, 6A, 7, 8, 14)	129,-

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. Sulfit
3. Peanøtter	4.c. Pistasj	4.g. Pinjekjerne	6.b. Bygg	7. Fisk	11. Sennep	⑤ 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 hovedrettportasjon.
Rettene kan også kombineres sammen med de mindre rettene.*

CRISPY DUCK Sprøstekt and, pannekaker, grønnsaker, hoisinsaus (2, 5, 6A, 7, 8, 9, 12, 14)	335,-
TØRRSTEKTE BIFFSTRIMLER Grønnsaker, spinat, vineddiksaus, ris (2, 5, 6A, 7, 8, 9, 10, 12, 14)	298,-
KAM KON POT Kongereker, kylling, okse, grønnsaker, chili- og sort bønnesaus, ris (5, 6A, 7, 12, 14)	298,-
TOM YUM SUPPE Kveitefilet, østersopp, vårløk, koriander, ris (3, 7, 8, 12, 14)	298,-

DESSERT

MANGO-YUZU CRÉME BRÛLÉE Karamell-lokk og hasselnøttiskrem (1, 2, 4)	155,-
ANANAS, SJOKOLADE, KOKOS Mørk sjokoladecake, bakt ananas med yuzu, kokos-iskrem (1, 2, KAN INNEHOLDE SPOR AV NØTTER OG GLUTEN)	149,-
KONFEKT FRA CRAIG ALIBONE To stk assortert SPØR DIN SERVITØR OM ALLERGENER.	59,-

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. Hvet	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)

CRISPY SALMON (FUTO) Laks, avokado, agurk, jalapeños, majones, chili flakes (1, 2, 5, 6A, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)	145,-
CRISPY CALIFORNIAN (FUTO) Fritert maki med kongekrabbe, avokado, agurk, philadelphiaost, teriyakisaus (1, 2, 5, 6A, 7, 8, 9, 11, 12, 14)	179,-
MAKI FOR LITEN (HOSO) En favoritt blant de minste! En mindre porsjon og mindre biter, gjør den lettere å spise for barna. (7, 14)	69,-

MAKI (8 biter per ordre)

SPICY SAKURA (URA) Laks, chilimajones, avokado, vårløk, kimchisaus, agurk (2, 5, 6A, 7, 8, 9, 11, 12, 14)	139,-
SAKURA (URA) Laks, avokado, philadelphiaost, agurk (1, 7, 12, 14)	129,-
SPICY TEMPURA (URA) Fritert scampi, avokado, chilimajones, agurk (1, 2, 5, 6A, 7, 8, 9, 11, 12, 14)	145,-
KVEITE MAKI (URA) Kveite, trøffelmajones, agurk, syltet rødløk, fritert hvitløk (2, 7, 11, 12, 14)	139,-

KOMBINERT MENY

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

NIGIRI ELLER SASHIMI (2 biter per ordre)

Laks (Sake) (7,14)	65,-
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,-

TAKE-AWAY

Vi har gjort take-away enklere for deg.
Bestill og betal direkte i vår app.

Tilgjengelig i App Store og Google Play.

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	