

|

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.*

DUMPLING KAMSKJELL

Kylling- og trøffelsjy

CRISPY SALMON (FUTO)

Laks, avokado, agurk, jalapeños, majones, chili flakes

POPCORNSHRIMP

Tempura reker vendt i gochujang-saus

DAMPET KVEITE

Glasert med teriyaki saus, toppet med thailandske urter

PAK CHOY OG BROKKOLI

Sesamfrø, soya, chiliflakes

CRISPY DUCK

Sprøstekt and, pannekaker, grønnsaker, hoisin

HVIT SJOKOLADEMOUSSE

Bringebær, ingefærsmuler

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)

DUMPLING KAMSKJELL
Kylling- og trøffelsjy

CRISPY DUCK
Sprøstekt and, pannekaker, grønnsaker, hoisin

eller

TOM YUM SUPPE
Kveitefilet, østersopp, vårløk, koriander, ris

OSTEKAKE MED PASJONSFRUKT
Limebladkrem og iskrem av yuzu-kesam

565,- PER PERSON
425,- for vinpakke

PERFEKT Å DELE!

DIM SUM BASKET

EDAMAME
Yuzu, salt

FRITERT KYLLING
I KABAYAKISAUS
Sesamfrø, koriander og japansk glase med gode smaker

VÅRRULL ⑤
Sweet chili saus, black chili saus

BUNS SCAMPI X 2
Fritert scampi med togarashi, asiatisk rødkål, chilimajones

PAK CHOY OG BROKKOLI
Sesamfrø, soya, chiliflakes

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,-	LAMMECARRÉ Rød curry, agurk og vårløk (5, 6, 7, 12, 14)	155,-
TOM YUM SUPPE Revet kyllingbryst, østersopp, vårløk, koriander (3, 7, 8, 14)	129,-	RIS Toppet med sesamfrø (12)	39,-
VÅRRULL ⑤ Sweet chili saus, black chili saus (6A, 8, 9, 7, 2, 5, 10, 12, 14)	69,-	PAK CHOY OG BROKKOLI Sesamfrø, soya, chiliflakes (5, 6A, 7, 12, 14)	125,-
FRITERT KYLLING I KABAYAKISAUS Sesamfrø, koriander og japansk glace med gode smaker (2, 5, 6A, 7, 8, 14)	129,-	INDREFILET AV OKSE Glasert med teriyaki saus (5, 14)	155,-
DUMPLING KAMSKJELL Kylling- og trøffelsjy (1, 2, 5, 6A, 7, 9, 12, 14)	139,-	DAMPET KVEITE Glasert med teriyaki saus, toppet med thailandske urter (5, 7, 14)	155,-
BUNS SCAMPI Fritert scampi med togarashi, asiatisk rødkål, chilimajones (1, 2, 5, 6A, 7, 8, 9, 12, 14)	155,-	POPCORNSHRIMP Tempura reker vendt i gochujang-saus (1, 2, 5, 6A, 8, 12)	159,-
		KUNG PAO-KYLLING WOK Kylling, peanøtter, vårløk, szhezuanpepper (3, 5, 6A, 12, 14)	159,-

SUSHI BOWLS

TEMPURA Ris, scampi, avokado, soyabønner, salat, teryaki, chilimayo (2, 5, 6A, 7, 8, 9, 11, 12, 14)	179,-	SPICY LAKS Ris, laks, avokado, sjøgress, soyabønner, kimchisalat, jalapenomayo (2, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 14)	169,-
LAKS Ris, laks, avokado, sjøgress, soyabønner, råkost, kimchimayo (2, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14)	169,-	VEGETAR Ris, agurk, avokado, asparges, soyabønner, rødløk, guacamole (5, 6A, 14)	155,-

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	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

OSTEKAKE MED PASJONSFRUKT Limebladkrem og iskrem av yuzu-kesam (1, 2, 6A)	149,-
HVIT SJOKOLADEMOUSSE Bringebær, ingefærsmuler (1, 2, 6A)	149,-
KONFEKT FRA CRAIG ALIBONE To stk assortert SPØR DIN SERVITØR OM ALLERGENER.	59,-
TO KULER IS Kokosis og yuzu- og kesam sorbè. (1, 2, 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 15:00–22:00

MAKI
(6 biter per ordre)

CRISPY SALMON (FUTO) 145,-
Laks, avokado, agurk, jalapeños,
majones, chili flakes
(1, 2, 5, 6A, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)

CRISPY CALIFORNIAN (FUTO) 179,-
Fritert maki med kongekrabbe, avokado,
agurk, philadelphiaost, teriyakisaus
(1, 2, 5, 6A, 7, 8, 9, 11, 12, 14)

MAKI FOR LITEN (HOSO) 69,-
En favoritt blant de minste! En mindre
porsjon og mindre biter, gjør den lettere å
spise for barna.
(7, 14)

KOMBINERT MENY

Nigiri mix 8 biter 225,-
Nigiri, maki og sashimi 12 biter laks 185,-
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,-

VEGETAR

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

MAKI
(8 biter per ordre)

SPICY SAKURA (URA) 139,-
Laks, chilimajones, avokado,
vårløk, kimchisaus, agurk
(2, 5, 6A, 7, 8, 9, 11, 12, 14)

SAKURA (URA) 129,-
Laks, avokado, philadelphiaost, agurk
(1, 7, 12, 14)

SPICY TEMPURA (URA) 145,-
Fritert scampi, avokado,
chilimajones, agurk
(1, 2, 5, 6A, 7, 8, 9, 11, 12, 14)

KVEITE MAKI (URA) 139,-
Kveite, trøffelmajones, agurk,
syltet rødløk, fritert hvitløk
(2, 7, 11, 12, 14)

YELLOW KIMCHI MAKI (FUTO) 155,-
Kveite, kamskjell, asparges, kimchi
(2, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 14)

LAKS OG SCAMPI MAKI (URA) 155,-
Laks, scampi, avokado, philadelphia,
kimchi, asparges
(1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 14)

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,-

- | | | | | | | |
|--------------|-----------------|------------------|------------|-------------|--------------|-------------|
| 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 | |