

|

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 OKSE

Oksekjøtt med hoisin, sylrig lime og chili saus

CRISPY SALMON (FUTO)

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

HUMMER TACO

Hummer, avokadokrem, ananas salsa

DAMPET KVEITE

Glasert med grønn chilisau, toppet med thailandske urter

PAK CHOY OG BROKKOLI

Sesamfrø, soya, chiliflakes

CRISPY DUCK

Sprøstekt and, pannekaker, grønnsaker, hoisin

HVIT SJOKOLADEPANNACOTTA

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 OKSE

Oksekjøtt med hoisin, syrlig lime og chili saus

CRISPY DUCK

Sprøstekt and, pannekaker, grønnsaker, hoisin

eller

TOM YUM SUPPE

Kveitefilet, østersopp, vårløk, koriander, ris

OSTEKAKE MED PASJONSFUKT

Limebladkrem og iskrem av yuzu-kesam

565,- PER PERSON

425,- for vinpakke

PERFEKT Å DELE!

DIM SUM BASKET

EDAMAME

Yuzu, salt

DUMPLING OKSE

Oksekjøtt med hoisin, syrlig lime og chili saus

VÅRRULL ①

Sweet chili saus, black chili saus

BUNS SCAMPI X 2

Fritert scampi med togarashi, asiatisk rødkål, chilimajones

289,-

SUSHI

DELUXE PLATE

LITEN (18 BITER) 349,-
STOR (38 BITER) 695,-

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,-	DUMPLING OKSE Oksekjøtt med hoisin, syrlig lime og chili saus (2, 5, 7, 12)	145,-
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,-
KAMSKJELL TATAKI XO, yuzumajones, fritert ingefær, syrlig eple (2, 5, 7, 8, 9, 11, 12, 14)	155,-	INDREFILET AV OKSE Glasert med teriyaki saus (5, 14)	155,-
HUMMER TACO Hummer, avokadokrem, ananas salsa (1, 2, 5, 6A, 7, 8, 9, 11, 14)	155,-	DAMPET KVEITE Glasert med grønn chilisaus, toppet med thailandske urte (5, 7)	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 SJOKOLADEPANNACOTTA 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 215,-
Nigiri, maki og sashimi 12 biter laks 225,-
Nigiri og maki 12 biter ass. 225,-
Sashimi-miks 15 biter ass. 279,-
Nigiri, maki og sashimi 16 biter ass. 270,-
Nigiri, maki og sashimi 24 biter ass. 375,-
Ohma Deluxe plate liten 18 biter ass. 345,-
Ohma Deluxe plate stor 38 biter ass. 695,-

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 | |