



AMBER
RESTAURANT
SUSHI ASIATISK MAT

KLASSISKE MAKIRULLER (URAMAKI 8 BITER)

YASAI MAKI (GL, M, S, SF) 165,-
sesamfrø, friterte grønnsaker,
philadelphia ost og teriyakisaus

PHILADELPHIA (F, M, SD) 180,-
philadelphia ost, avokado,
agurk, laks

SAKE IKURA (E, F, S) 175,-
laks, avokado, japanskmajones,
vårløk og ørretrogn

TEKKA (E, F, SF, S) 185,-
sesamfrø, tunfisk, agurk, chilimajones,
teriyakisaus, vårløk og tobiko

TEMPURA (GL, SD, SF) 180,-
sesamfrø, fritert scampi,
avokado og chilimajones

SAKE CALIFORNIA (E, F, S, GL) 175,-
laks, avokado, tobiko og japansk-
majones

SPICY SAPPORO (BD, E, SF) 195,-
kamskjell, chilimajones, vårløk,
sesamfrø

FRITERTE FUTOMAKI-RULLER (6 BITER)

KAMSKJELL FRITERT (BD, E, F, GL, S) 195,-
kamskjell, laks, avokado, japansk
majones, tobiko

FRITERT VEGETAR (GL, S) 185,-
avokado, agurk, kimchikål og
teriyakisaus

SPESIALITETER MAKIRULLER (URAMAKI 8 BITER)

TRØFFEL TEMPURA (SD, GL, F, M, SF) 215,-
avokado, fritert scampi, sesamfrø,
flambert laks, trøffelmajones, vårløk og
ørretrogn

CRISPY KAMSKJELL (BD, F, GL, E, S, M) 225,-
tempura kamskjell, philadelphia ost,
avocado, toban djan-majones, flambert
laks, wonton crunch, jalapenosaus

KIMCHI TUNA (F, GL, M, SF) 215,-
tempura grønnsaker, philadelphia ost,
kimchi tunatartar, sesamfrøddressing,
kimchi sesam

TRØFFEL YUZU TUNA (M, F, S) 225,-
philadelphia ost, avokado, agurk, tunfisk,
trøffel-yuzu saus, sprø potetgull

SOFTSHELL CRAB CALIFORNIA (SD, M, E, GL) 245,-
philadelphia ost, fritert softshell crab,
wasabi majones, guacamole, tobiko

FLAMBERT SPICY LAKS TARTAR (F, SD, GL) 215,-
sesamfrø, fritert scampi, avokado,
flambert spicy laksetartar, teriyakisaus,
tobiko

FRITERT (E, F, GL, S, SP) 195,-
laks, kingfish, avokado, chilimajones og
teriyakisaus

NIGIRI SPESIAL (4 BITER)

MANGO APPELSIN LAKS (F) – 189,-
mango-appelsin saus og
jackfruit crunch

TUNFISK RØDLØKMARMELADE (F, GL) – 199,-
rødløkmarmelade og teriyakisaus

KINGFISH TRØFFEL (F, GL, E) – 199,-
trøffelmajones og sprø potetgull

FLAMBERT LAKS (F, S, SF) – 189,-
teriyakisaus og kimchi sesamfrø

SASHIMI SPESIAL (6 SKIVER)

PASJONSFRUKT LAKS (F) – 199,-
pasjonsfruktsaus og jackfruit crunch

KIMCHI TUNFISK (F, GL) – 205,-
hjemmelaget kimchikål og kimchisaus

TRØFFEL-PONZU KINGFISH (F, E, GL) – 205,-
trøffel-yuzu saus, sprø potetgull

WASABI-KAMSKJELL (SD, S, GL) – 205,-
jalapeno-saus, wasabipeas crunch

FOR KLASSISK SASHIMI OG NIGIRI, SPØR SERVITØREN

FORSKJELLIGE SUSHIKOMBINASJONER

SUSHI MAKI KOMBO 1105,-
8 biter nigiri, 16 biter uramaki,
12 biter futomaki og 4 stk tempura
scampi, til sammen 40 biter

MAKI MORIAWASE 1045,-
et generøst utvalg av makiruller
til sammen 48 biter

STOR MAKI MORIAWASE 1305,-
et generøst utvalg av makiruller
til sammen 60 biter

GI BESKJED TIL SERVITØREN OM
EVENTUELLE ALLERGIER

SINGEL SUSHIKOMBINASJONER

MAKI KOMBO 445,-
16 biter uramaki og 6 biter futomaki
til sammen 22 biter

SASHIMI MORIAWASE 425,-
25 skiver sashimi av fisk og skalldyr
serveres med sashimisaus og ris

SUSHI MAKI MORIAWASE 415,-
4 biter nigiri, 8 biter uramaki og 6 biter
futomaki til sammen 18 biter

VEGETAR MORIAWASE 395,-
4 biter nigiri, 8 biter uramaki,
6 biter futomaki til sammen 18 biter

SMÅRETTER

EBI TÖBANJAN (GL, SD, S) 195,-

sprø tempurabiter av scampi, husets töbanjan-majones, syltet knutekål og kimchi sesam

EDAMAME (S) 125,-

med salt og wasabisaus

ØSTERS (BD, S) 230,-

4 stk med sursøt ponzusaus og ørretrogn

KIMCHI (F, S, GL) 90,-

husets fermenterte kimchikål

PASJONSFRUKT CEVICHE (F, BD, S) 245,-

tunfisk, laks, mango, rød løk, agurk, ingefær, chili, guacamole og pasjonsfruktsaus

DUMPLINGS

ANGUS GYOZA (GL) 205,-

Angus, fermentert kimchikål, ingefær, lime, koriander, vårløk og trøffel-yuzu saus

SPRØ GYOZA (GL, SD) 195,-

kylling, scampi, ingefær, chili, fersk koriander, vårløk og sesamdressing

VILT GYOZA (GL, SD) 205,-

hjort, elg, skogssopp, ingefær, chili, fersk koriander, vårløk og gyoza saus

STREET FOOD

PEKING AND (SF) 395,-

saftig halv and serveres på en varm plate med søt chiliplommesaus, fersk ingefær, koriander, wokede grønnsaker og jasminris

BAO BUNS MED AND *2STK* (GL, SF, S) 230,-

revet and, teriyakisaus, gulrot, fermentert kimchikål, Kinesiske agurker og syltet rødløk

BAO BUNS MED SPRØ KYLLING *2STK* (GL, SF, S) 215,-

sprøstekt kyllingfilet, søt chilisaus, fermentert kimchikål, Kinesiske agurker og syltet rødløk

TAKOYAKI *6 STK* (GL, BD, F, M, E, S) 205,-

sprø japanske «pannekakekuler» med myk, kremet midte fylt med blekksprut, kål og ingefær, toppet med japansk majones, hjemmelaget teriyakisaus og katsuobushi

AND SHOYU RAMEN (S, SF, E, GL) 265,-

kylling og okse kraft, med fritert and, soyamarinert egg, eggnudler, koriander, ingefær, hvitløk, nori, mais, syltet rødløk og hjemmelaget kimchikål

KYLLING SHOYU RAMEN (SF, S, E, GL) 255,-

kylling og okse kraft, med kylling, soyamarinert egg, eggnudler, koriander, ingefær, hvitløk, nori, syltet rødløk, mais og hjemmelaget kimchikål

HOVEDRETTER

KIMCHI YUZU CHICKEN (GL, E, S, F) 385,-

bakt, sous vide kyllingfilet i kimchi yuzu-marinade, marinert mais, miso-søtpotetpuré, grønnsaker og søt chili-plomme-sitronsaus

KANTARELLFYLT TORSKERULL (F, S, GL) 395,-

wokket bønner & bambus, miso-søtpotetpuré, kokos-umami saus og tobiko

GRILLET ELG (S, GL) 415,-

sous vide ytrefilet i yakiniku-marinade med syltet shiitake, selleripuré, grønnsaker og yuzu-trøffelsaus

ASIAN PORK RIBS (GL, M) 385,-

spareribs stekt i krydret teriyakisaus med grillet mais i smørsaus

VEGETAR SAMOSA (GL, M) 385,-

samosa fylt med poteter, løk, gulrøtter, erter og kari, servert med selleripuré, grønnsaker og sesamfrøddressing

EKSTRA TILBEHØR: JASMINRIS 65,- WOK GRØNNSAKER 65,- GRILLET MAIS 75,-

DESSERT

DELINGSDESSERT - 165,-(PER PERSON) - MINIMUM 2 PERSONER

en kreativ kombinasjon av ulike desserter med en spesiell presentasjon fra våre kokker. Serveres på et fellesfat.

KREMET BLÅBÆROSTEKAKE (M, E, GL) 149,-

servert med hjemmelaget kokosnøttiskrem og sjokoladecrunch

MATCHA-HVITSJOKOLADEFONDANT (M, E, GL) 159,-

med subtil smak av japansk grønn te, servert med yuzuiskrem

SNØSAKURA (M, E, GL) 149,-

kirsebærkompott, sjokoladecrunch, kokosespuma og yuzuiskrem

HUSETS ISKREM OG SORBET (M, E, S) 135,-

tre kuler hjemmelaget iskrem og sorbet, utvalg etter kokkens inspirasjon (Gi beskjed til servitøren om eventuelle allergier)

EXTRAS

SASHIMI SAUS 35,-

SRIRACHA 30,-

MANGO-JALAPEÑO SAUS 30,-

CHILIMAJONES 35,-

TERIYAKISAUS 35,-

SWEET CHILLI SAUS 35,-

WAKAME 50,-

INGEFÆR 35,-

WASABI 25,-

ØRRETROGN 70,-

SUSHIRIS 55,-

TRØFFELMAJONES 35,-

ALLERGENER

(Bd) bløtdyr, (E) egg, (F) fisk, (Gl) gluten/hvetemel, (Lp) lupine, (M) melk/laktose, (Nt) nøtter/valnøtter, (Pn) peanøtter, (Sd) skalldyr, (S) soya, (Sf) sesamfrø, (Sl) selleri, (Sp) sennep (Sr) sulfitter.

NOTE: Alle sushirettene våre er servert med wasabi og ingefær