AMBER RESTAURANT

SUSHI ASIATISK MAT

ASIATISK OG SUSHI MENY

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

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, sesamfrødressing, 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

FRITERTE FUTOMAKI-RULLER (6 BITER)

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

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

FRITERT VEGETAR (GL, S) 185,-
avokado, agurk, kimchikål 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 TŌBANJAN (GL, SD, S) 195,-
sprø tempurabiter av scampi, husets tōbanjan-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,M) 385,-
bakt, sous vide kyllingfilet i kimchi yuzu-marinade, søt chili–plomme–sitronsaus, marinert mais, dagens puré og grønnsaker

HAMACHI KINGFISH (F,GL,S,M) 395,-
grillet kingfish, kremet aji amarillo-saus, dagens puré og grønnsaker

ANGUS ENTRECÔTE (M,S,M) 415,-
grillet angus entrecôte, frisk chimichurri-saus, dagens puré og grønnsaker

ASIAN PORK RIBS (GL,M) 395,-
spareribs stekt i krydret teriyakisaus med grillet mais i smørsaus

VEGETAR SAMOSA (GL,M) 385,-
samosa fylt med poteter, løk, gulrøtter, erter og kari, sesamfrødressing, dagens puré og grønnsaker

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.

BROWNIE-CHEESECAKE (M,E,GL) 159,-
servert med kokosnøttis

MATCHA-HVITSJOKOLADEFONDANT (M,E,GL) 159,-
med subtil smak av japansk grønn te, servert med yuzuiskrem

SESAMISKREM (M,E,GL,SF) 149,-
med chili-garnacha-sjokolade, kadaif og jordbærsaus.

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