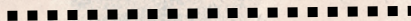


ASIATISK OG SUSHI MENU



AMBER
RESTAURANT
SUSHI ASIATISK MAT

EXTRAS

SASHIMI SAUS 25,-

SRIRACHA 20,-

MANGO-JALAPEÑO SAUS 25,-

CHILLIMAJONES 25,-

HOISINSAUS 25,-

TERIYAKISAUS 25,-

SWEET CHILLI SAUS 25,-

TRØFFELMAJONES 30,-

WAKAME 40,-

INGEFÆR 30,-

WASABI 20,-

ØRRETROGN 50,-

SUSHIRIS 50,-

JASMINRIS 50,-

WOK GRØNNSAKER 50,-

EDAMAME 85,-

ALLERGIES

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

NOTE: Alle sushirettene våre er servert med wasabi, ingefær og wakame, noe som inneholder gluten.

I alle sushiklombinasjonsrettene våre kan det inneholde serranoskinke og and.

AMBERS ANBEFALINGER

AMBERS MORIAWASE 495,- (PER PERSON)

(BESTILLES FOR MINIMUM 2 PERSONER)

Kreativ kombinasjon av sashimi, sushi og makiruller med en egen spesiell presentasjon fra våre kokker. Kombinasjonen varierer basert på sesong, og inneholder husets egne sauser. Kan inneholde østers og serranoskinke.

TRADISJONELL KINESISK AND (GL, S) *HALV AND PASSER FOR 1-2 PERSON* 670,-

TRADISJONELL KINESISK AND (GL, S) *HEL AND PASSER FOR 3-4 PERSONER* 1340,-

Helstekt and med sprøstekt skinn servert med tynne kinesiske pannekaker, vårløk, agurk og hoisinsaus, koreansk gulrotmix og bønespirer.

AMBER SPECIAL SHARING PLATE (SD, GL, S, D) 495,- (PER PERSON)

(BESTILLES FOR MINIMUM 2 PERSONER)

Retten blir presentert på en varm plate servert med asiatisk BBQ saus og chilli-koriander saus.

Inneholder: høyrygg biff, spareribs, kyllinglår, skalldyr, maiskolbe, lime, jasminris, wok-grønnsaker og koreansk gulrotmix. Retten blir servert med naan brød.

NIGIRI SPESIAL (4 BITER)

MANGO LAKS (F) – 159,-

Laks Nigiri med mango og appelsinsaus

TUNFISK SPESIAL (F) (GL) – 169,-

Tunfisk Nigiri med løkdressing og tobiko

KINGFISH TRØFFEL (F) (GL) – 169,-

Kingfish Nigiri med trøffelmajones

SPICY KIMCHI KVEITE (F) – 169,-

Kveite Nigiri med Kimchipuré og auruga-kaviar

SASHIMI SPESIAL (6 SKIVER)

PASJONSFUKT LAKS (F) – 159,-

Laks Sashimi med pasjonsfruktsaus og ørretrogn

TUNFISK TERIYAKI (F) (GL) – 169,-

Tunfisk Sashimi med teriyakisaus og rødløksmarmelade

TRØFFEL-PONZU KINGFISH (F) (GL) – 169,-

Kingfish sashimi med ponzusaus, friterte poteter og trøffelmajones

SPICY KIMCHI KVEITE (F) (GL) – 169,-

Kveite Sashimi med kimchisaus og koreanske gulrøtter

**FOR KLASSISK SASHIMI OG
NIGIRI, SPØR SERVITØRENE**

SPESIALITETER MAKIRULLER (URAMAKI 8 BITER)

TRØFFEL TEMPURA (SD) (GL) (F) - 189,-

Philadelphia ost, avokado, frityrstekt scampi, flambert laks, trøffelmajones, vårløk og ørretrogn

BBQ TEKKA (F) (SF) (GL) - 189,-

Sesamfrø, avokado og laks toppet med spesiell BBQ-saus tunfiskmix

HAMACHI TRØFFEL (F) (SD) (M) (GL) - 189,-

Philadelphia ost og frityrstekt scampi toppet med kingfish-trøffel

BLÅSKJELL FANTASTISK (F) (BD) (SF) (GL) - 189,-

Sesamfrø, avokado og laks toppet med spesiell blåskjellmix

BARCELONA (F, M, SD) - 179,-

serranoskinke, laks, philadelphia ost, vårløk og bakt mozzarellaost

BAKT SPICY KAMSKJELL (BD, E, M, SP) - 179,-

kamskjell, chillimajones, vårløk, sesamfrø og bakt philadelphia ost

PEKING AND (S, SF) - 169,-

sesamfrø med smak av kimchi, pulled andebryst, agurk, teriyakisaus og fersk vårløk

KLASSISKE MAKIRULLER (URAMAKI 8 BITER)

GREEN GARDEN (SF) 115,-

sesamfrø, crispisalat, agurk, avokado og vårløk

YASAI MAKI (GL, M, S, SF) 125,-

sesamfrø, friterte grønnsaker, philadelphia ost og teriyakisaus

PHILADELPHIA (F, M, SD) 145,-

philadelphia ost, avokado, kokt reke, laks

SAKE (E, F, SP) 140,-

laks, agurk, vårløk og chillimajones

SAKE CALIFORNIA (E, F, S) 145,-

laks, agurk, avokado, tobiko og japansk majones

KYOTO (F, SD, SF) 140,-

sesamfrø, stekt laks, kokt scampi, avokado og mango-jalapeñosaus

SAKE TEMPURA (F, GL, M, SD) 155,-

philadelphia ost, laks, fritert scampi

SPICY SAPPORO (BD, E, SF, SP) 155,-

philadelphia ost, avokado, kokt reke, laks

TEMPURA (GL, SD, SF) 145,-

sesamfrø, fritert scampi og avokado

TEKKA (E, F, SP, S) 155,-

tunfisk, avokado, chillimajones, teriyakisaus, vårløk og ørretrogn

SAKE IKURA (E, F, S) 145,-

laks, avokado, japansk majones, vårløk og ørretrogn

STOR MAKIRULLER (FUTOMAKI)

FLAMBERT TEMPURA 10 BITER (F, GL, M, S, SD) 209,-

fritert scampi, philadelphia ost, flambert laks, avokado, agurk, teriyakisaus og tobiko

TEMPURA SPESIELL 10 BITER (F, GL, M, SD) 209,-

fritert scampi, philadelphia ost, crispisalat, laks, mango-jalapeñosaus og vårløk

KAMSKJELL FRITERT 6 BITER (BD, E, F, GL, S) 180,-

kamskjell, laks, avokado, jalapeño og japansk majones

FRITERT 6 BITER (E, F, GL, M, S, SP) 180,-

laks, ål, agurk, avokado, philadelphia ost, chillimajones og teriyakisaus

FRITERT VEGETAR 6 BITER (GL, M, S) 170,-

minimais, avokado, agurk, philadelphia ost, og teriyakisaus

FORSKJELLIGE SUSHI KOMBINASJONER

AMBERS MORIAWASE 495,- (PER PERSON)

(BESTILLES FOR MINIMUM 2 PERSONER)

Kreativ kombinasjon av sashimi, nigiri og makiruller med en egen spesiell presentasjon fra våre kokker. Kombinasjonen varierer basert på sesong, og inneholder husets egne sauser. Kan inneholde østers og serranoskinke.

SUSHI MAKI KOMBO 815,-

8 biter nigiri, 16 biter uramaki, 12 biter futomaki og 4 stk tempura scampi.

Til sammen 40 biter - PASSER TIL 2 PERSONER

MAKI MORIAWASE 835,-

Et generøst utvalg av makiruller til sammen 48 biter
PASSER TIL 2 PERSONER

STOR MAKI MORIAWASE 1160,-

Et generøst utvalg av makiruller til sammen 60 biter
PASSER TIL 3-4 PERSONER

SINGEL SUSHI KOMBINASJONER

MAKI KOMBO 370,-

16 biter uramaki and 6 biter futomaki
Til sammen 22 biter – PASSER TIL 1 PERSON

SASHIMI MORIAWASE 375,-

25 skiver sashimi av fisk og skalldyr servert med
sashimisaus og ris – PASSER TIL 1 PERSON

SUSHI MAKI MORIAWASE 370,-

4 biter nigiri, 8 biter uramaki og 6 biter futomaki
Til sammen 18 biter – PASSER TIL 1 PERSON

MORIAWASE MIX 375,-

4 biter nigiri, 8 biter uramaki og 12 skiver sashimi
Til sammen 24 biter – PASSER TIL 1 PERSON

VEGETAR MORIAWASE 330,-

4 biter nigiri, 8 biter uramaki, 6 biter futomaki
Til sammen 18 biter – PASSER TIL 1 PERSON

ASIATISKE VÅRRULLER (E) (SD) (GL) - 150,-

Fersk rispaper, agurk, daikon, tempura scampi, chillimajones, vårløk og ørretrogn

THAILANDSK BIFF TATAKI (GL) – 185,-

Sous-vide biffstrimler, løkdressing, friterte poteter og vårløk

MANGO-KOKOSNØTT CEVICHE (F) – 219,-

Smaken av ikke-sammenlignbar laks og kveite ceviche i en mør mango- og kokosnøttsaus

AVOKADO-TRØFFEL CEVICHE (F) (GL) – 229,-

Smaken av unik og smaksrik tunfisk og kingfish ceviche med mør guacamole av avokado og trøffelolje

ØSTERS (1STK) (BD, S) 55,-

Ferske Franske østers serveres med østers punzosaus

BAO BUNS MED AND (GL, SF, S) 180,-

2 stk bao buns med and, hoisinsaus, sesamfrø, crispisalat, agurk, og vårløk

SQUID RINGS (GL, F, SD, SF) 125,-

6 stk squid rings med sørsøt chillisaus, koriander og kimchi-sesamfrø

DIM SUM

GYOZA (GL, SD) 145,-

Dumplings med kylling og scampi

SIU MAI (F, GL, SD) 145,-

dumplings med scampi, svin og ørretrogn

YAZI (GL) 140,-

Dumplings med and og sesongens grønnsaker

FRITERTE VÅRRULLER

CHUN KIN 150,-

friterte vårruller med kylling

CHUN KIN VEGETAR 150,-

friterte vårruller med grønnsaker

TRIANGLE WONTON 155,-

friterte trekanter wonton med karribiff

SUPPER

UDON NUDELSUPPE MED AND (GL, S) 195,-

udonnudler, and, bambusskudd, vårløk, gulrot, fersk koriander, ingefær og rød chilli

RAMEN (SF, SD, E) 195,-

Ramen med scampi, egg, risnudler, koriander, ingefær, nori, sesamfrø, bønnespirer, pokchoy

TOM YUM (F,SD) 195,-

Asiatisk kokosnøttsuppe med sjømat, tomat, løk, sjampinjong og fersk koriander server med Jasminris.

WOK



All wok inneholder fersk ingefær, chilli og koriander

VEGETAR WOK (E, GL, SF, S) 220,-

Egg, tofu, grønnsaker, eggnudler og soyasaus

KYLLING WOK (E, GL, SF) 230,-

Kylling, eggnudler, grønnsaker og chilli-koriandersaus

SCAMPI WOK (SD, GL, SF, S) 250,-

Scampi, udonnudler, grønnsaker og basilsaus med kokosmelk

AND WOK (S, SF, GL) 250,-

And, grønnsaker, teriyakisaus og risnudler

SPICY BIFF WOK (GL) 235,-

Biff, østerssopp, sjampinjong, egg, kim chi hodekål og jasminris

BIFF WOK (GL) 235,-

Biff, grønnsaker, østerssaus og eggnudler

SHARING MAIN COURSES

AMBER PEKING AND (S) *HALV AND, PASSER FOR 1 PERSON* 370,-

AMBER PEKING AND (S) *HEL AND, PASSER FOR 2 PERSONER* 740,-

Saftig and presentert på en varm plate, plommesaus med kumquat, fersk ingefær, koriander og limeblader, dagsferske grønnsaker og jasminris som tilbehør

TRADISJONELL KINESISK AND (GL, S) *HALV AND PASSER FOR 1-2 PERSON* 670,-

TRADISJONELL KINESISK AND (GL, S) *HEL AND PASSER FOR 3-4 PERSONER* 1340,-

Helstekt and med sprøstekt skinn servert med tynne kinesiske pannekaker, vårløk, agurk og hoisinsaus, koreansk gulrotmix og bønnespirer.

AMBER SPECIAL SHARING PLATE (SD, GL, S, D) 495,- (PER PERSON)

(BESTILLES FOR MINIMUM 2 PERSONER)

Retten blir presentert på en varm plate servert med asiatisk BBQ saus og chilli-koriander saus.

Inneholder: høyrygg biff, spareribs, kyllinglår, skalldyr, maiskolbe, lime, jasminris, wok-grønnsaker og koreansk gulrotmix. Retten blir servert med naan brød.

DESSERTS

SALT CARAMEL CHEESECAKE (M, NT, E, GL) 135,-

Kakestykke serveres med friske bær.

VARM DADDELKAKE (GL, M) 135,-

Serveres med vaniljeis, bær og mørk karamellsaus.

BRUNOST BRULÉE (M, E) 135,-

Brulée laget av brunost, og serveres med bær.

NAN SJOKOLADEKAKE (M) – 135,-

Spicy sjokoladekake, serveres med ferske bær.

ISKREM (M) 75,-

To kuler iskrem, serveres med bær og mørk karamellsaus.

DELEDESSERT -125,-(PER PERSON) - MINIMUM 2 PERSONER

Dessert på deling. Kokkens utvalg av dessert på deling for flere personer. Noe ovenifra og ekstra smaksrike spesialretter blir servert på et fellesfat. Gjerne informer servitøren for eventuelle allergener