

FORRETTER

EKTE VIETNAMESISK VÅRRULL

Fylt med kylling, scampi og grønnsaker.

Allergener: Skalldyr (scampi), soya, hvete, egg

Kr. 99,-

Vin anbefaling: Champagne Taittinger Brut Réserve, Giovane Prosecco, Jaume Serra Brut

TEMPURA

Friterte grønnsaker og scampi.

Allergener: Skalldyr (scampi), hvete, sesamfrø, egg

Kr. 110,-

YAKITORI

Grillet kylling med teriyakisaus.

Allergener: Soya, hvete, sesamfrø

Kr. 99,-

SUSHI

5 biter nigiri eller 8 skiver sashimi med ponzusaus.

Allergener: Fisk, skalldyr (scampi)

Kr. 125,-

Vin anbefaling: Champagne Taittinger Brut Réserve, Giovane Prosecco, Jaume Serra Brut

KONGEREKER OG KAMSKJELL A LA BAMBUS

Marinert, grillet scampi i sataysaus (peanøttsaus) og

kamskjell i Bambus balsamicosaus.

Allergener: Peanøtter, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), soya, hvete, sesamfrø

Kr. 125,-

CHICKEN NEM

Vårrull fylt med kylling og grønnsaker i rispapir.

Kr 99,-

SUPPER

TOM KHA YEN KON

Sterk og syrlig thai sjømat suppe med kokosmelk.

Allergener: Skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), fisk

Kr.99,-

Vin anbefaling: Winter Riesling Trocken

KING CRAB SOUP

Med kongekrabbe, vaktelegg og søt mais.

Allergener: Skalldyr (kongekrabbe), vaktelegg

Kr. 135,-

SESONGMENY

3 - RETTERS MENY

FORRETT

BIFFSALAT

Frisk salat servert med biff og husets spesielle saus.
Allergener: Soyabønner, gluten av hvete

HOVEDRETT

TEMPURA KYLLING I SZECHUAN SAUS

Servert med sesongens grønnsaker og ris.
Allergener: Gluten av hvete

ELLER

14 BITER DAGENS SUSHI

Assortert nigiri, sashimi og huset futomaki.
*Allergener: Fisk, skalldyr, bløtdyr (kamskjell),
soyabønner, gluten av hvete, sennep, sesamfrø*

DESSERT

KOKOS MOUSSE

MED LITCHI SMAK OG BRINGEBÆRSAUS

ELLER

MANGO MOUSSE

MED TROPISKAUS OG PEANØTT TOPPING
Allergener: Peanøtter

Kr 360,- pr. person

FISK OG SKALLDYR HOVEDRETTER

DAGENS FISK

Dagens fisk fra kjøkkensjefens anbefaling.

Allergener: Fisk

Kr. 265,-

Vin anbefaling: Claude Val Blanc

KAENG PHET KUNG

Wokstekt tigerscampi i rød karri, tilberedt på thailandsk vis, med phanaeng karripasta, kokosmelk og kokosris. Middels sterk.

Allergener: Skalldyr (scampi), fiskesaus

Kr. 265,-

Vin anbefaling: Winter Riesling Trocken, Docil Niepoort Vinhos, Claude Val Blanc

KUNG POW MED SJØMAT

Wokstekt scampi, kamskjell og 1/2 hummer med frisk appelsin- og chilisaus. Litt sterk.

Allergener: Skalldyr (scampi, hummer), bløtdyr (kamskjell), hvete

Kr. 350,-

Vin anbefaling: Docil Niepoort Vinhos, Schloss Lieser Riesling Kabinett, Claude Val Blanc

Alle hovedretter serveres med friske grønnsaker og ris

KJØTT HOVEDRETTER

PANANG GAI

Wokstekte kyllingstrimler i grønn karri, tilberedt på thailandsk vis, med phanaeng karripasta, kokosmelk og kokosris. Middels sterk.

Allergener: Fiskesaus

Kr. 255,-

Vinabefaling: Barolo Ceretto

KYLLING GONGBAO

Wokstekte kyllingstrimler, tilberedt etter Szechuan kjøkken, med ingefær og chili. Toppet med cashewnøtter. Litt sterk.

Allergener: Soya, hvete, nøtter (cashewnøtter)

Kr. 255,-

Vinabefaling: Barolo Ceretto

KYLLING SATAY

Grillet kylling på spyd med peanøttsaus. Litt sterk.

Allergener: Peanøtter

Kr. 275,-

Vinabefaling: Riesling

LAM SATAY

Grillet lam på spyd med peanøttsaus. Litt sterk.

Allergener: Peanøtter

Kr. 299,-

TEPPAN BIFF

Marinert og grillet indrefilet av biff med teriyakisaus.

Toppet med sesamfrø og gressløk. Mild.

Allergener: Soya, hvete, sesamfrø,

Kr. 310,-

Vinabefaling: Cune Gran Reserva

LAM TERIYAKI

Indrefilet av lam med sesamfrø og teriyakisaus. Mild.

Allergener: Soya, hvete, sesamfrø

Kr. 299,-

Vinabefaling: Claude Val Rouge, Cune Gran Reserva

MONGOLSK LAM

Wokstekt lam indrefilet med østerssaus og grønnsaker. Litt sterk.

Allergener: Hvete

Kr. 290,-

Vinabefaling: Chianti Piccini

MONGOLSK BIFF

Wokstekt biff indrefilet med østerssaus og grønnsaker. Litt sterk.

Allergener: Hvete

Kr. 290,-

Vinabefaling: Chianti Piccini

MI XAO

Stekte eggnudler med kylling.

Allergener: Egg, hvete, soya, sesamfrø

eller

Stekte eggnudler med scampi og kamskjell.

Allergener: Egg, hvete, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), soya, sesamfrø

Kr. 235,-

CRISPY DUCK

Servert med asiatisk pannekake, agurk, vårløk og hjemmelaget hoisinsaus. Mild.

Allergener: Hoisinsaus, soya, hvete

kr. 520,- for 2 pers. (1/2 and på 2 pers.)

Vinabefaling: Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes, Maison Roche De Bellene

VEGETAR

HUSETS VEGETAR

Sesongens grønnsaker, wokstekt. Serveres med kokosris.

Allergener: Fiskesaus

Kr. 235,-

Alle hovedretter serveres med friske grønnsaker og ris

KOMBINASJONSRETTER

KOMBINERT TALLERKEN

Fritert vietnamesisk vårrull, grillet kyllingfilet og grillet indrefilet av lam på spyd.

En smaksrikt rett fra Bambus' kjøkken, servert med fiske- chilisaus, hvitløk- chilisaus og peanøttsaus. Litt sterk.

Allergener: Skalldyr (scampi), soya, hvete, peanøtter

Kr. 315,-

SCAMPI, KYLLING & BIFF SZECHUAN

Tilberedt etter Szechuankjøkken. Litt sterk.

Allergener: Skalldyr (scampi)

Kr. 285,-

TEPPAN YAKI

Grillet indrefilet av biff, kamskjell, scampi og laks i teriyakisaus. Mild.

Allergener: Skalldyr (scampi), fisk, bløtdyr (kamskjell), soya, hvete, sesamfrø

Kr. 299,-

Alle hovedretter serveres med friske grønnsaker og ris

HUSETS SPESIALITETER

HEAVEN AND EARTH

(1 bit per ordre)

Kråkebolle, vaktelegg og lakserogn.

Allergener: Skalldyr (kråkebolle), fisk, egg

Kr. 78,-

NEW STYLE KING CRAB ROLL

Kongekrabbe og foie gras med wasabimajones saus.

Allergener: Skalldyr, egg, sesamfrø

Kr. 165,-

MAKI A LA BAMBUS

Grillet scampi og avokado med peanøttsaus.

Allergener: Skalldyr, hvete, egg, sesamfrø, peanøtter

Kr. 125,-

NEW STYLE SPICY TEMPURA MAKI

Avokado, fritert scampi med wasabimajones saus.

Allergener: Skalldyr (scampi), hvete, egg, sesamfrø

Kr. 130,-

NEW STYLE SASHIMI SALAD

Frisk salat servert med kamskjell, tunfisk, hamachi og laks med husets spesielle saus.

Allergener: Fisk, bløtdyr (kamskjell), soya, hvete

Kr. 180,-

CRISPY DUCK ROLL

Allergener: Hoisinsaus, soya, hvete

Kr. 135,-

SUSHI MENY

Vin anbefaling: Billaud Simon Chablis eller Riesling
(KOMBINASJONSRETTER)

NIGIRI OG MAKI

10 biter nigiri og 6 biter tempura maki.
Allergener: Fisk, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), sesamfrø, hvete, egg

Kr. 299,-

SASHIMI

20 skiver sashimi, servert med sushiris og ponzusaus.
Allergener: Fisk, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), sesamfrø

Kr. 355,-

NIGIRI, MAKI OG SASHIMI

6 biter nigiri, 6 biter husets futomaki og 8 skiver sashimi.
Allergener: Fisk, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), sesamfrø, hvete, egg

Kr. 335,-

BAMBUS MENY

SUSHIKOKKENS ANBEFALTE SAMMENSETNING

Sashimi med yuzu saus.

6 biter nigiri, 6 biter maki og 8 skiver sashimi.

Assortert sushi av dagens fisk og skalldyr.

Allergener: Fisk, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), sesamfrø

Kr. 435,-

SASHIMI MED PONZUSAUS

Allergener: Fisk

LAKS Kr. 89,-

HAMACHI Kr. 95,-

BLUE TUNA Kr. 125,-

A LA CARTE SASHIMI

Allergener: Fisk, skalldyr, bløtdyr

5 skiver

LAKS Kr. 85,-

BLUE TUNA Kr. 98,-

HAMACHI Kr. 98,-

3 skiver

FERSKE GIGANT KAMSKJELL Kr. 110,-

TORO Kr. 120,-

A LA CARTE NIGRI

2 biter per bestilling

Allergener: Fisk, skalldyr, bløtdyr

LAKS Kr. 53,-

KOKT SCAMPI Kr. 78,-

HAMACHI Kr. 88,-

BLUE TUNA Kr. 98,-

KONGEKRABBE Kr. 105,-

ANDELEVER Kr. 110,-

TORO Kr. 120,-

FERSKE GIGANT KAMSKJELL Kr. 120,-

UNI "KRÅKEBOLLE" (per bit) Kr. 80,-

MAKIMONO

6 biter per bestilling

SAKURA (LAKS) MAKI Kr. 89,-

Allergener: Fisk, sesamfrø

CALIFORNIA MAKI (SCAMPI) Kr. 95,-

Allergener: Skalldyr (scampi), sesamfrø

TEMPURA MAKI (FRITERT SCAMPI) Kr. 110,-

Allergener: Skalldyr (scampi), egg, hvete, sesamfrø

TEMPURA LAKS MAKI (FRITERT LAKS) Kr. 100,-

Allergener: Egg, hvete, fisk

SOFT SHELL CRAB MAKI/SOFT SHELL CRAB ROLL Kr. 115,-

Allergener: Skalldyr, hvete, egg, sesamfrø

SPICY LAKS MAKI Kr. 99,-

Allergener: Fisk, egg, sesamfrø

SPICY KAMSKJELL MAKI Kr. 105,-

Allergener: Bløtdyr (kamskjell), egg, sesamfrø

SPICY TUNFISK MAKI Kr. 110,-

Allergener: Fisk, egg, sesamfrø

VEGETAR MAKI Kr. 95,-

DESSERT

DAGENS KAKE Kr. 100,-

Allergener: Melk, egg, hvete

KOKOSKREM MED BRINGEBÆRSAUS Kr. 100,-

MANGO OG PASJONSFUKT MOUSSE Kr. 100,-

Allergener: Melk

TEMPURA IS MED HJEMMELAGET

BRINGEBÆRSAUS (FRITERT VANILJEIS) Kr. 115,-

Allergener: Melk, egg, hvete

INNBAKT BANAN MED SORBETIS Kr. 115,-

Allergener: Hvete

FRUKTSORBET Kr. 100,-

PETIT FOURS (4 STK. HJEMMELAGET SJOKOLADEKONFEKT) Kr. 65,-

Allergener: Melk, egg, hvete

TILLEGG:

PEANØTTSAUS Kr. 30,-

Allergener: Peanøtter

HVITLØK- CHILISAUS Kr. 30,-

TERIYAKISAUS Kr. 30,-

Allergener: Soya, hvete, sesamfrø

REKECHIPS Kr. 35,-

Allergener: Sulfitt, skalldyr (reke)

SUSHI INGEFÆR Kr. 30,-

GRØNNSAKER Kr. 42,-

JAPANSK SALAT Kr. 42,-

Allergener: Soya, hvete, sesamfrø