

MAKIMONO

6 biter per bestilling

**Soyasaus*

SAKURA (LAKS) MAKI	Kr.	85
<i>*Fisk, sesamfrø</i>		
CALIFORNIA MAKI (SCAMPI)	Kr.	95
<i>*Skalldyr (scampi), sesamfrø</i>		
TEMPURA MAKI (FRITERT SCAMPI)	Kr.	105
<i>*Skalldyr (scampi), egg, hvete, sesamfrø</i>		
TEMPURA LAKS MAKI (FRITERT LAKS)	Kr.	100
<i>*Egg, hvete, fisk, sesamfrø</i>		
SOFT SHELL CRAB MAKI		
/ SOFT SHELL CRAB ROLL	Kr.	115
<i>*Skalldyr, hvete, egg, sesamfrø</i>		
SPICY LAKS MAKI	Kr.	95
<i>*Fisk, egg, sesamfrø</i>		
SPICY KAMSKJELL MAKI	Kr.	99
<i>*Bløtdyr (kamskjell), egg, sesamfrø</i>		
SPICY TUNFISK MAKI	Kr.	110
<i>*Fisk, egg, sesamfrø</i>		
VEGETAR MAKI	Kr.	95
<i>*Sesamfrø</i>		

TAKE AWAY TILBUD

MENY 1	Kr.	170
14 biter		
<i>*Fisk, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), sesamfrø, soyasaus</i>		
MENY 2	Kr.	188
16 biter		
<i>*Fisk, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), sesamfrø, soyasaus</i>		
MENY 3	Kr.	205
18 biter		
<i>*Fisk, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), sesamfrø, soyasaus</i>		
OMEGA 3 (KUN LAKS)	Kr.	195
15 biter		
<i>*Fisk, sesamfrø, soyasaus</i>		
OMEGA 3 (KUN LAKS)	Kr.	245
20 biter		
<i>*Fisk, sesamfrø, soyasaus</i>		
MENY FOR 2	Kr.	450
36 biter		
<i>*Fisk, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), sesamfrø, soyasaus</i>		
FAMILIEPAKKE	Kr.	550
50 biter		
<i>*Fisk, skalldyr (scampi), soyasaus</i>		
FAMILIEPAKKE DELUXE	Kr.	960
50 biter med bla. kongekrabbe og foie gras.		
<i>*Fisk, skalldyr, soyasaus</i>		

TILLEGG:

PEANØTTSAUS	Kr.	30
<i>*Peanøtter</i>		
HVITLØK- CHILISAUS	Kr.	30
TERIYAKISAUS	Kr.	30
<i>*Soya, hvete, sesamfrø</i>		
REKECHIPS	Kr.	35
<i>*Sulfit, skalldyr (reke)</i>		
SUSHI INGEFÆR	Kr.	30
GRØNNSAKER	Kr.	42
JAPANSK SALAT	Kr.	42
<i>*Sesam, soya, hvete</i>		

Vi gjør oppmerksom på at våre kjøkken stenger 30 min før stengetid.

www.bambussushi.no

 909 90 888

post@bambussushi.no

**Allergener*

August - 2018

BAMBUS sushi

En lidenskap, en hel filosofi

 909 90 888

Claude Monets Allé 21, 1338 Sandvika

Åpningstider

Søndag - Torsdag: 1400 - 2200

Fredag - Lørdag: 1400 - 2300

Knud Askers vei 26A, 1383 Asker

Åpningstider

Søndag: 1400 - 2100

Mandag - Torsdag: 1600 - 2200

Fredag - Lørdag: 1600 - 2300

Barcode

Trelastgata 5, 0191 Oslo

Åpningstider

Mandag - Fredag: 1000 - 2100

Lørdag - Søndag: Stengt

Vi gjør oppmerksom på at våre kjøkken stenger 30 min før stengetid.

ALLE PRISER GJELDER KUN, TA MED HJEM MAT!

FORRETTER

EKTE VIETNAMESISK VÅRRULL

Fylt med kylling, scampi og grønnsaker.

**Skalldyr (scampi), soya, hvete, egg*

TEMPURA

Friterte grønnsaker og scampi.

**Skalldyr (scampi), soya, hvete, sesamfrø, egg*

YAKITORI

Grillet kylling med teriyakisaus.

**Soya, hvete, sesamfrø*

SUSHI

5 biter nigiri eller 8 skiver sashimi med ponzusaus

**Fisk, skalldyr (scampi)*

KONGEREKER OG KAMSKJELL A LA BAMBUS

Marinert grillet scampi i sataysaus (peanøttsaus) og kamskjell i Bambus balsamicosaus.

**Peanøtter, skalldyr (scampi), bløtdyr (bløtdyr), hvete, sesamfrø*

CHICKEN NEM

Vårrull fylt med kylling og grønnsaker i rispapir.

SUPPER

TOM KHA YEN KON

Sterk og syrlig thai sjømatssuppe med kokosmelk.

**Skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), fisk*

KJØTT HOVEDRETTER

PANANG GAI

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

**Fiskesaus*

KYLLING GONGBAO

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

**Soya, hvete, nøtter (cashewnøtter)*

KYLLING SATAY

Grillet kylling på spyd med peanøttsaus. Litt sterk.

**Peanøtter*

TEPPAN BIFF

Marinert og grillet indrefilet av biff med teriyakisaus, toppet med sesamfrø og gressløk. Mild.

**Soya, hvete, sesamfrø*

LAM SATAY

Grillet indrefilet av lam på spyd med peanøttsaus. Litt sterk.

**Peanøtter*

LAM TERIYAKI

Indrefilet av lam med sesamfrø og teriyakisaus. Mild.

**Soya, hvete, sesamfrø*

MONGOLSK LAM

Wokstekt lam indrefilet med østerssaus og grønnsaker. Litt sterk.

**Hvete*

MI XAO

Stekte eggnudler med kylling

**Egg, hvete, soya, sesamfrø*

CRISPY DUCK FOR 2 PERS. (1/2 AND PÅ 2 PERS.)

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

**Soya, hvete*

Kr. 95

Kr. 105

Kr. 95

Kr. 110

Kr. 115

Kr. 95

Kr. 95

Kr. 239

Kr. 239

Kr. 265

Kr. 299

Kr. 285

Kr. 290

Kr. 285

Kr. 230

Kr. 498

FISK OG SKALLDYR HOVEDRETTER

KAENG PHET KUNG

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

**Skalldyr (scampi), fiskesaus*

KUNG POW MED SJØMAT

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

**Skalldyr (scampi, hummer), bløtdyr (kamskjell), hvete*

VEGETAR

HUSETS VEGETAR

Sesongens grønnsaker, wokstekt i phanaeng karrisaus tilberedt på thailandsk vis, kokosmelk og kokosris. Middels sterk.

**Fiskesaus*

KOMBINASJONSRETTER

KOMBINERT TALLERKEN

Fritert vietnamesisk vårrull, grillet kyllingfilet og grillet indrefilet av lam på spyd. En smaksrikt rett fra Bambus' kjøkken. Serveres med fiske- chilisaus, hvitløk- chilisaus og peanøttsaus. Litt sterk.

**Skalldyr (scampi), soya, hvete, peanøtter, egg*

SCAMPI & KYLLING SZECHUAN

Tilberedt etter Szechuankjøkken. Litt sterk.

**Skalldyr*

Alle retter serveres med sesongens grønnsaker og ris.

HUSETS SPESIALITETER

HEAVEN AND EARTH

(1 bit nigiri per ordre)

Kråkebolle, vaktelegg og lakserog.

**Skalldyr (kråkebolle), fisk, egg*

NEW STYLE KING CRAB ROLL

Kongekrabbe og foie gras med wasabimajones saus.

**Skalldyr, egg, sesamfrø*

MAKI A LA BAMBUS

Grillet scampi og avokado med peanøttsaus.

**Skalldyr, hvete, egg, sesamfrø, peanøtter*

NEW STYLE SPICY TEMPURA MAKI

Avokado, fritert scampi med wasabimajones saus.

**Skalldyr (scampi), hvete, egg, sesamfrø*

NEW STYLE SASHIMI SALAD

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

**Fisk, bløtdyr (kamskjell), soya, hvete*

CRISPY DUCK ROLL

**Hoisinsaus: soya, hvete*

Kr. 255

Kr. 330

Kr. 230

Kr. 299

Kr. 265

Kr. 78

Kr. 160

Kr. 120

Kr. 125

Kr. 175

Kr. 135

KOMBINASJONSRETTER SUSHI

NIGIRI OG MAKI

10 biter nigiri og 6 biter tempura maki.

**Fisk, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), hvete, sesamfrø, egg, soyasaus*

SASHIMI

20 skiver sashimi, servert med sushiris og ponzusaus

**Fisk, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), sesamfrø, soyasaus*

NIGIRI, MAKI OG SASHIMI

6 biter nigiri, 6 biter husets futomaki og 8 skiver sashimi.

**Fisk, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), hvete, egg, sesamfrø, soyasaus*

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.

**Fisk, skalldyr (scampi), bløtdyr (kamskjell), sesamfrø, soyasaus*

Kr. 288

Kr. 330

Kr. 320

Kr. 425

SASHIMI MED PONZUSAUS

5 skiver per bestilling

**Fisk, soyasaus*

LAKS

Kr. 85

HAMACHI

Kr. 98

TUNFISK

Kr. 98

A LA CARTE SASHIMI

**Fisk, skalldyr, bløtdyr*

5 skiver

LAKS

Kr. 82

BLUE TUNA

Kr. 88

HAMACHI

Kr. 88

3 skiver

FERSKE GIGANT KAMSKJELL

Kr. 105

TORO

Kr. 108

A LA CARTE NIGRI

2 biter per bestilling

**Fisk, skalldyr, bløtdyr*

LAKS

Kr. 48

KOKT SCAMPI

Kr. 65

HAMACHI

Kr. 82

BLUE TUNA

Kr. 82

KONGEKRABBE

Kr. 98

ANDELEVER

Kr. 98

TORO

Kr. 98

FERSKE GIGANT KAMSKJELL

Kr. 105

UNI "KRÅKEBOLLE" (PER BIT)

Kr. 78