

## **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 sjømatssuppe 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,-**

## **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**

*Vinanbefaling: 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, skaldyr, 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 NIGIRI**

2 biter per bestilling

*Allergener: Fisk, skaldyr, 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*