

## A LA CARTE SASHIMI

med ponzusaus

5 skiver per bestilling,

\*Fisk, bløtdyr, hvete

LAKS	95
KVEITE	125
TUNFISK	125
HAMACHI	125
KAMSKJELL	125

## A LA CARTE NIGIRI

2 biter per bestilling

\*Fisk, skaldyr, bløtdyr

LAKS	45
FLAMBERT LAKS	50
KOKT SCAMPI	50
KVEITE	60
TUNFISK	60
HAMACH	60
KAMSKJELL	65
KONGEKRABBE	99
ANDELEVER	99

## MAKIMONO

6 biter per bestilling

\*Soyasaus

SAKURA MAKI (LAKS)	80
*Fisk, sesamfrø	
CALIFORNIA MAKI (KOKT SCAMPI)	90
*Skaldyr, sesamfrø	
TEMPURA MAKI (FRITERT SCAMPI)	105
*Skaldyr, hvete, egg, sesamfrø	
TEMPURA LAKS MAKI (FRITERT MAKI)	100
*Fisk, hvete, egg, sesamfrø	
SOFT SHELL CRAB MAKI	110
*Skaldyr, sesamfrø	
SPICY LAKS MAKI	90
*Fisk, egg, sesamfrø	
SPICY KAMSKJELL MAKI	110
*Bløtdyr, egg, sesamfrø	
SPICY TUNFISK MAKI	105
*Fisk, egg, sesamfrø	
VEGETAR MAKI	70
*Sesamfrø	

\* Allergener

## TILLEGG

REKECHIPS (1 pose)	35
*Skaldyr	
EDAMAME med havsalt	40
SPICY EDAMAME	40
SJØGRESSALAT	40
*Sesamfrø	
CHILIMAJONES	25
*Egg	
SOYASAUS	15
*Hvete, soya	
PONZUSAUS	20
*Hvete, soya	
SUSHI INGEFÆR	25
WASABI	25
PEANØTTSAUS	30
*Peanøtt	
TERIYAKISAUS	30
*Hvete, soya	
EKSTRA GRØNNSAKER	40
<b>DRIKKE</b>	
BRUS 0,33L (Coca cola, Coca cola zero, fanta, sprite)	42
Bonaqua 0,33L (M/ kullsyre, m/ kullsyre sitron)	42
EPLEMOST 0,33L	42
EPLEMOST FLASKE 0,70L	98
KLAR FRA ARENDAL 0,33L (ALKOHOLFRI ØL)	42

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

[www.bambussushi.no](http://www.bambussushi.no)

© 909 90 888

[post@bambussushi.no](mailto:post@bambussushi.no)

**BAMBUS** sushi

En lidenskap, en hel filosofi

© 909 90 888

Claude Monets Allé 21, 1338 Sandvika

Åpningstider

Søndag–Torsdag: 14:00–22:00

Fredag–Lørdag: 14:00–23:00

Knud Askers vei 26A, 1383 Asker

Åpningstider

Mandag – Torsdag: 16:00 – 22:00

Fredag – Lørdag: 16:00 – 23:00

Søndag: 14:00 – 21:00

Barcode

Trelastgata 5, 0191 Oslo

Åpningstider

Mandag–Fredag: 10:00 – 21:00

Lørdag–Søndag: Stengt

Vi gjør oppmerksom på at våre kjøkken

PRISER GJELDER KUN TAKE AWAY!

## FORRETTER

<b>EKTE VIETNAMESISKE VÅRRULLER</b> Friterte vårruller fylt med kylling, scampi og grønnsaker. 2 stk. <i>*Skalldyr, hvete, egg</i>	<b>95</b>
<b>VEGETAR VÅRRULLER</b> Friterte vårruller fylt med grønnsaker. 3 stk. <i>*Hvete</i>	<b>95</b>
<b>KONGEREKER OG KAMSKJELL A LA BAMBUS</b> Grillet scampi i sataysaus og kamskjell i Bambus´ balsamicosaus med frisk salat. <i>*Skalldyr, bløtdyr, hvete, peanøtt, sesamfrø</i>	<b>115</b>
<b>CHICKEN NEM</b> Vårrull fylt med kylling og grønnsaker i rispapir. <i>*</i>	<b>95</b>
<b>SUPPE</b>	
<b>TOM KHA</b> Sterk og syrlig thai sjømat супpe med kokosmelk. Middels sterk <i>*Fisk, skalldyr, bløtdyr</i>	<b>95</b>
<b>MISO SOUP</b> Med sopp, silketofu og wakame. <i>*</i>	<b>60</b>
<b>SALAT</b>	
<b>TEMPURA SALAT</b> Frisk salat, fritert scampi, avokado og agurk blandet med chilimajones og ponzusaus. <i>*Hvete, skalldyr, soya, egg</i>	<b>125</b>
<b>NEW STYLE SASHIMI SALAT</b> Frisk salat servert med laks, kamskjell, tunfisk, hamachi og wasabi ponzusaus. <i>*Fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete</i>	<b>175</b>
<b>KJØTT HOVEDRETTER</b>	
<b>PANANG GAI</b> Kylling i grønn karri tilberedt på thailandsk vis, med phanaeng karripasta og kokosmelk. Serveres med kokosris. Middels sterk. <i>*Fiskesaus</i>	<b>239</b>
<b>KYLLING GONGBAO</b> Wokstekte kyllingstrimler, tilberedt etter Szechuan kjøkkenet med ingefær og chili, toppet med cashewnøtter. Middels sterk <i>*Hvete, cashewnøtt, soya</i>	<b>239</b>
<b>KYLLING SATAY</b> Marinert og grillet kylling på spyd med peanøttsaus. Serveres med kokosris. Middels sterk. <i>*Peanøtt</i>	<b>265</b>
<b>TEPPAN BIFF</b> Marinert og grillet indrefilet av biff toppet med teriyakisaus, sesamfrø og gressløk. <i>*Hvete, soya, sesamfrø</i>	<b>299</b>

<b>MONGOLSK BIFF</b> Wokstekt indrefilet av biff med grønnsaker, østerssaus og sambal chili. Middels sterk. <i>*Hvete, soya, sesamfrø</i>	<b>280</b>
<b>MI XAO</b> Wokstekte eggnudler med kylling og grønnsaker. <b>eller</b> Wokstekte eggnudler med scampi, kamskjell og grønnsaker. <i>*Hvete, egg, soya, sesamfrø, skalldyr, bløtdyr</i>	<b>230</b>
<b>SCAMPI, KYLLING OG BIFF SZECHUAN</b> Woket med grønnsaker, tilberedt etter Szechuankjøkkenet med hvitløk og chilisau. Middels sterk. <i>*Skalldyr</i>	<b>265</b>
<b>CRISPY DUCK FOR 2 PERS. (1/2 AND FOR 2 PERS.)</b> Serveres med dampede asiatiske pannekaker, vårløk og hjemmelaget hoisinsaus. <i>*Hvete</i>	<b>498</b>
<b><u>FISK OG SKALLDYR HOVEDRETTER</u></b>	
<b>KAENG PHET KUNG</b> Wokstekt tigerscampi i rød karri, tilberedt på thailandsk vis, med phanaeng karripasta og kokosmelk. Serveres med kokosris. Middels sterk. <i>*Skalldyr, fiskesaus</i>	<b>250</b>
<b>KUNG POW MED SJØMAT</b> Wokstekt scampi, kamskjell og ½ hummer med frisk appelsin – og chilisau. Middels sterk <i>*Hvete, skalldyr, bløtdyr</i>	<b>335</b>
<b><u>VEGETAR</u></b>	
<b>TOFU TERIYAKI</b> Grillet tofu med wokede grønnsaker og teriyaki saus. <i>*Hvete, soya</i>	<b>200</b>
<b>HUSETS VEGETAR</b> Wokstekt sesongens grønnsaker i rød karri tilberedt på thailandsk vis, med phanaeng karripaste og kokosmelk. Serveres med kokosris. Middels sterk.	<b>200</b>
<i>Alle hovedretter serveres med sesongens grønnsaker og ris.</i>	
<b><u>HUSETS MAKI SPESIALITETER</u></b>	
<i>6 biter per bestilling</i>	
<b>NEW STYLE KING CRAB ROLL</b> Maki med avokado, agurk, kongekrabbe og foie gras, toppet med wasabimajones. <i>*Skalldyr, sesamfrø, peanøtt</i>	<b>160</b>
<b>MAKI A LA BAMBUS</b> Maki med avokado og agurk, toppet med peanøttsaus og grillet scampi. <i>*Skalldyr, peanøtt, sesamfrø</i>	<b>125</b>
<b>NEW STYLE SPICY TEMPURA MAKI</b> Maki med avokado, agurk og fritert scampi, toppet med chili- og wasabimajones. <i>*Skalldyr, hvete, egg, sesamfrø</i>	<b>125</b>
<b>CRISPY DUCK ROLL</b> Maki med crispy duck, agurk, avokado og hoisinsaus. <i>*Hvete, sesamfrø</i>	<b>130</b>

<i>10 biter per bestilling</i>	
<b>FLAMBERT ROLL</b> Maki med avokado, agurk og fritert scampi, toppet med flambert laks, mango – og teriyakisaus. <i>*Fisk, skalldyr, hvete, egg, sesamfrø</i>	<b>198</b>
<b>NEW STYLE MIX MAKI</b> Maki med avokado og agurk toppet med laks, kveite, tunfisk teriyakisaus og chilimajones. <i>*Fisk, hvete, egg, sesamfrø</i>	<b>198</b>
<b>VEGETAR DELUXE</b> Maki med agurk og mango toppet avokado, mango – og teriyakisaus <i>*Hvete, egg, sesamfrø</i>	<b>168</b>
<b><u>KOMBINASJONSRETTER SUSHI</u></b>	
<b>NIGIRI OG MAKI</b> 10 biter assortert nigiri og 6 biter tempura maki. <i>*Fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, egg, sesamfrø</i>	<b>289</b>
<b>SASHIMI</b> 20 skiver assortert sashimi, servert med sushiris og ponzusaus. <i>*Fisk, skalldyr, bløtdyr, sesamfrø</i>	<b>345</b>
<b>NIGIRI, MAKI OG SASHIMI</b> 6 biter assortert nigiri, 6 biter husets futomaki og 8 skiver assortert sashimi. <i>*Fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, egg, sesamfrø</i>	<b>325</b>
<b>BAMBUS MENY</b> SUSHIKOKKENS ANBEFALTE SAMMENSETNING Sashimi salat 6 biter assortert nigiri, 6 biter maki og 8 skiver assortert sashimi. <i>*Fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, egg, sesamfrø</i>	<b>425</b>
<b>OMEGA 3 LITEN (KUN LAKS)</b> 15 biter nigiri og maki. <i>*Fisk, sesamfrø</i>	<b>205</b>
<b>OMEGA 3 STOR (KUN LAKS)</b> 20 biter nigiri og maki. <i>*Fisk, sesamfrø</i>	<b>250</b>
<b>MENY FOR 2</b> 36 biter assortert nigiri, maki og sashimi. <i>*Fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, egg, sesamfrø</i>	<b>480</b>
<b>MENY FOR 2 DELUXE</b> 36 biter assortert nigiri, maki og sashimi. <i>*Fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, egg, sesamfrø</i>	<b>650</b>
<b>FAMILIEPAKKE</b> 50 biter assortert nigiri og maki. <i>*Fisk, skalldyr, hvete, egg, sesamfrø</i>	<b>580</b>
<b>FAMILIEPAKKE DELUXE</b> 50 biter assortert nigiri maki og sashimi. Bl.a. kongekrabbe og foie gras. <i>*Fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, egg, sesamfrø</i> <i>* Allergener</i>	<b>980</b>