

VINER & BOBLER

Hvitvin	Gls	Flaske
Petit Chablis	139,-	695,-
William Fevre, Burgundy, Frankrike		
Riesling	129,-	645,-
Schiefer Steillage, Reh Kendermann, Mosel, Tyskland		
Petit Bourgeois	129,-	645,-
Henri Bourgeois, Sauvignon blanc, Frankrike		
Bayanegra Semi Dulce	119,-	595,-
Albacete, Spania		
Chardonnay Eve	129,-	645,-
Charles Smith, Columbia Valley, USA		
Bourgogne Chardonnay	149,-	745,-
Domaine Bouchard Père & Fils, Frankrike		
Chablis		745,-
William Fevre, Burgundy, Frankrike		
Riesling		695,-
Knipser Laumersheimer Kapellenberg, Pfalz, Tyskland		
Sancerre		795,-
Henri Bourgeois, Loire Valley, Frankrike		
Riesling GG		895,-
Weingut Knipser; Pfalz, Germany		
Chassagne Montrachet		1095,-
Domaine Bouchard Père & Fils, Frankrike		
Rødvin	Gls	Flaske
TLG Crianza	129,-	645,-
Shiraz blend, Zaragoza, Spania		
Bourgogne Pinot Noir	149,-	745,-
Domaine Bouchard Père & Fils, Frankrike		
Valpolicella Ripasso		695,-
Lenotti, Bardolino, Italia		
Barolo		895,-
Mauro Molino, La Morra Cuneo, Italia		
Rosévin	Gls	Flaske
Bayanegra Rose	129,-	645,-
Albacete, Spania		
Sancerre Les Baronnes		795,-
Henri Bourgeois, Loire Valley, Frankrike		
Champagne & bobler	Gls	Flaske
Prosecco	129,-	645,-
Henriot Brut	139,-	799,-
Henriot Blanc de Blancs		899,-
Henriot Rose		899,-
Dom Perignon		2799,-

ØL & CIDER

Iskald Heineken draught (B) _____	89,-	Grevens Pære Cider (S) _____	99,-
Tiger (B) _____	99,-	Bulmers Eple Cider (S) _____	149,-
Kirin Ichiban (B) _____	109,-	Clausthaler (0.5%) (B) _____	89,-
Sol (B) _____	99,-	Clausthaler Pale Lager _____	89,-
Nøgne Ø IPA (B) _____	119,-	Clausthaler Radler Lemon _____	89,-
Kronenbourg 1664 Blanc (B, H) _____	109,-		

DRIKKE ALLERGI INFO

Bygg - B Hvete - H Melk - M
Alle våre øl inneholder gluten. Alle våre viner inneholder sulfitt.

SHARING COCKTAILS

Bang Bang Bubbles (serverer 4-6) _____ 1199,- / 1349,-
Vodka, Chambord, Lychee liqor, bringebær rom toppet med tranebærjuice & en hel flaske med bobler (Prosecco / Champagne)

Bareksten's Fjellbekk Fusion (serverer 2-4) _____ 599,-
En moderne fusion på klassikeren Fjellbekk. Bareksten's aquavit, vodka, sake & mørkt sukker med en dæsj av yuzu, lime & Sprite.

COCKTAILS

Asian Inspiration

Mandarin Memories _____ 169,-
Bacardi Carte Blanca, ananas, mandarin, yuzu & sitron toppet med Prosecco. Foreviges med et Polaroid bilde!

Thai Margarita _____ 139,-
Olmeqa tequila blandet med fersk limejuice, agave sirup, jasmine te med basilikumblader. Serveres i et martini glass.

Sumo Saketini _____ 139,-
Absolut vodka blandet med sake, lychee likør, eplejuice, sukkersirup, fersk sitronjuice & knust ingefær.

Sumo Signatures

Cool Britainia _____ 139,-
Beefeater gin blandet med eplelikør, hylleblomst-sirup med agurk & sitrongress, sitronsaff, druer & semi dulce vin. Serveres i et vinglass.

Purple Rain _____ 139,-
En prosecco-basert cocktail blandet med kokosnøtt & jordbærlikør & hylleblomst-sirup. Serveres i et champagneglass.

Buddha's Dee _____ 139,-
Jack Daniels whiskey & Aperol blandet med fersk sitron & mynte, toppet med Sprite. Serveres i et rocks glass.

Raspberry Coco Loco _____ 139,-
Absolut vanilje vodka, jordbærlikør, kokosnøtt & bringebærpuré, vaniljesirup & ananasjuice. Serveres i et hurricane glass. (M)

Johnny's Godfather _____ 139,-
Johnnie Walker Red label blandet med amaretto & kirsebærlikør toppet med fersk kirsebær & sprayet med Laphroaig whisky. Serveres i et rock glass.

Kiwi's Kum _____ 139,-
Hvit Bacardi med fersk kiwi, sitronsaff & sukkersirup med et hint av kiwi & agurk.

New Classics

Sumojito ★ ★ _____ 139,-
En mørkere mojito med en spicy vri. Havana 3 blandet med lime, fersk mynte, brunt sukker & rød chili. Toppet med sprite.

Royal Mojito _____ 139,-
Hvit Bacardi blandet med lime, fersk mynte & sukker. Toppet med prosecco for en Royal touch.

Hanami GT _____ 139,-
"Hanami" er den japanske feiringen av vårbloomstringen. Sumo feirer dette hele året rundt ved å blande kirsebærblomster tonic & Bombay Sapphire for å gi en søtere GT med en fantastisk farge & deilig lukt av kirsebær. Det hele balanseres på plass med lime.

Gin & Ginger _____ 139,-
Ingefærlimonade med en tydelig spicy ettersmak i kombinasjon med Tanqueray. For deg som liker gin & tåler at ingefæren river litt.

Dark Chocolate Espresso Martini _____ 139,-
Absolut vodka ristet med espresso, sukkerlake & en god klunk Mozart mørk sjokolade likør. Serveres med Toblerone garnityr.

Stolt samarbeidspartner med:



ALLERGI KEY: F - Fisk | Sr - Sulfitter | SI - Selleri | Sd - Skalldyr | Sp - Sennep | Lp - Lupin | Bd - Bløtdyr | Pn - Peanøtter | Sf - Sesamfrø
S - Soya | M - Melk | E - Egg | GI - Gluten/hvetemel | Nt - Nøtter/valnøtter
MERK: Alle våre sushiretter serveres med Wasabi. Wasabi inneholder sennep.

SAKE

Gekkeikan Sake (varm) _____	Gls	Flaske
Hana Lychee Flavoured Sake (varm) _____	95,-	545,-
Hana Raspberry Flavoured Sake (varm) _____	95,-	545,-
Mutemuka Sake (varm) _____		885,-
Shisu Umeshu Sake (avkjølt) _____		765,-

BRENNEVIN

Vodka		Gin	
Absolut _____	99,-	Beefeater _____	99,-
Absolut Flavoured (vanilje, solbær, bringebær, sitron) _____	99,-	Bombay Sapphire _____	119,-
Absolut Elyx _____	169,-	Tanqueray _____	109,-
Belvedere _____	159,-	Tanqueray 10 _____	159,-
Grey Goose _____	169,-	Hendricks _____	129,-
		Bareksten _____	149,-

Rom		Whiskey / Whisky	
Bacardi Superior _____	99,-	Four Roses _____	99,-
Bacardi Oakheart _____	99,-	Buffalo Trace _____	99,-
Bacardi 8 Years Old _____	129,-	Jack Daniels _____	109,-
Havana 3 Years Old _____	109,-	Johnnie Walker Red _____	119,-
Havana 7 Years Old _____	119,-	Glenfiddich 12 Years Old _____	129,-
Diplomatico 12 Years Old _____	149,-	Laphroaig 10 Years Old _____	139,-
Zacapa 23 _____	159,-	Hibiki 12 Years Old _____	169,-

Cognac			
Hennessy Fine _____	129,-	Martell Noblige _____	139,-
Hennessy VS _____	119,-	Martell Cordon Bleu _____	209,-
Hennessy VSOP _____	139,-	De Luze XO _____	169,-
Hennessy XO _____	299,-		

KAFFE & TE

Kaffe	Enkel	Dobbel		Enkel	Dobbel
Kaffe _____	41,-			Cappuccino (M) _____	47,- 54,-
Americano _____	41,-			Mocca (M) _____	51,- 56,-
Espresso _____	41,-	46,-		Cortado (M) _____	47,- 54,-
Latte (M) _____	47,-	54,-			

Te			
Japansk grønn te _____	47,-	Asiatisk frukt te _____	47,-
		Ceylon svart te _____	47,-

Spesial kaffe			
Irish Coffee (M) _____			129,-
Jameson Irish whiskey, sukker & kaffe toppet med håndristet kremfløte			

Baileys Kaffe (M) _____			119,-
Baileys Irish krem & kaffe			

Iskaffe Frappe			
Baileys (M) _____	99,-	Vanilje (M) _____	99,-
		Classic (M) _____	69,-

ALKOHOLFRITT

Softdrinks			
Coca-Cola _____	49,-	Olden _____	49,-
Coca-Cola Uten sukker _____	49,-	OrJu _____	55,-
Fanta _____	49,-	Is Te _____	55,-
Sprite _____	49,-	Tranebærjuice _____	55,-
Eplemost _____	55,-	Red Bull / Sugarfree _____	59,-



Du finner oss på Facebook, Instagram, AppStore & Google Play



www.sumorestaurant.no

SUMO
Restaurants

FORRETTER / SMÅRETTER

Kombo Forrett *(M, F, E, Sd, Bd, Gl, S, Pn, Sl)* _____ 179,-
Vårrull, Sumo ebi (scampi) tempura & to laks wonton servert med chilimajo, sweet chili, teriyakisaus & salat

Sumo Vårruller *(F, E, Sd, Bd, Gl, S, Pn, Sl) (2 stk)* _____ 139,-
Sumo’s hjemmelagde vårruller med kylling servert med søt chilisaus & Sumosalat

Scampi Tempura *(M, F, E, Sd, Bd, Gl, S, Pn, Sl)* _____ 149,-
Frityrstekt ebi (scampi) med chilimajones & Sumosalat

Laks Wonton *(F, Gl, Sf, Sd, Pn, Bd, M, E, S) (4 stk)* _____ 129,-
Laksefilet & sprøstekt lakseskinn, snurret i wonton. Frityrstekt & servert med sterk søtlig chilisaus

Flamberte Sashimi Taquitos *(Gl, E, F, S)*
Laks: servert på tre myke hvetetortillas med rosa trøffelmajo, edamame, shichimi togarashi & gressløk _____ 149,-

Tunfisk: servert på tre myke hvetetortillas med rosa trøffelmajo, syltet jalapeño & takuan reddik salsa _____ 159,-

Miso Suppe *(F, S, Gl)* _____ 69,-
Tradisjonell miso suppe basert på soyabønner

POKÉ BOWLS

Tempura *(M, F, E, Sd, Bd, Gl, Pn, Sl)* _____ 159,-
Tempura scampi med chilimajo & teriyaki saus. Servert med avokado, edamame bønner & salat på en seng av ris

Sim-Sim *(S, Gl, Sl, F)* _____ 169,-
Laks sashimi med teriyaki saus. Servert med avokado, edamame bønner, jordbær, salat & vårløk på en seng av ris

Kobachi *★(Gl, Sf, E, F)* _____ 189,-
Oppskåret tunfisk sashimi blandet i en sterk sesammdressing. Servert med sjøgressalat, avokado & et kokt egg på en seng av ris

SUSHI

Stor Familie Kombo _____ 1199,- <i>(76 biter) (F, Sd, M, E, Gl, Pn, S, Sf, Bd, Sr)</i>
2 x Sakura Maki, 1 x Ebi Maki, 1 x Morudoba Sake Maki, 2 x Ebi Ringo Maki, 1 x Tempura Maki, 1 x Dirty Tempura Maki, 1 x Hot Ebi Maki, 1 x Crispy Kojo Maki

Familie Kombo _____ 699,- <i>(51 biter) (F, Sd, M, E, Gl, Pn, S, Sf, Bd, Sr)</i>
1 x Ebi Ringo Maki, 1 x Sakura Maki, 1 x Hot Ebi Maki, 1 x Morudoba Sake Maki, 1 x Tempura Maki, 3 x Ebi Nigiri, 4 x Laks Nigiri, 6 x Laks Wonton

Nigiri (4 biter)
Flambert laks med teriyakisaus _____ 139,-*(F, S, Gl, Sl)*
Kamskjell *(Bd)* _____ 139,-
Tunfisk *(F)* _____ 159,-
Laks *(F)* _____ 129,-
Kongefisk *(F)* _____ 149,-
Ebi *(F)* _____ 109,-

Sashimi (7 biter)
Tunfisk *(F)* _____ 169,-
Laks *(F)* _____ 129,-
Kongefisk *(F)* _____ 169,-
Ebi *(F)* _____ 109,-
Kamskjell *(Bd)* _____ 129,-

Kamskjell Forrett _____ 169,-
Rå: 3 hele kamskjell skivet, serveres med shiitake sopp, chilimajones & tobico *(F, Bd, E, S, Gl)*

Stekt: 3 hele kamskjell skivet & pannestekt i tepanyaki smør, serveres med shiitake sopp & chilimajones *(F, Bd, E, S, Gl, M)*

Laks Tataki *(F, S, Gl)* _____ 159,-
Flamberte skiver av laks med ristede sesamfrø toppet med sukiyakisaus

Tom Yum Suppe *★(F, E, Sd, Bd, Gl, S, Sl)* _____ 139,-
Klassisk thai suppe med kylling, scampi, eggnudler, koriander & thai grønnsaker. Finnes i kylling & scampi eller sjømat variant

Tunfisk Tataki *(F, S, Gl)* _____ 219,-
Flamberte skiver av tunfisk med ristede sesamfrø toppet med sukiyakisaus

Edamame Bønner *V♦(S)* _____ 79,-
Soyabønner i belg, serveres med valg av påstrødd havsalt eller en sterk, søtlig saus

Sjøgressalat *V♦(S, Gl)* _____ 49,-
Wakame sjøgress blandet med en lett søtlig sesamdressing

Goma Kylling <i>★(Pn, E, Sd, Gl, S, Sf, Sr, Bd)</i> _____ 179,- Kylling marinert i trøffel miso, servert med edamame bønner, crispy wonton, rødkålblanding, Shigekis goma dressing, sjøgressalat & spicy majo på en seng av ris
--

Yasai *V(E, Sf, Sp, S, Sr)* _____ 139,-
Avokado, egg, jordbær, agurk & sjøgressalat servert på en seng av ris med salat & Shigeki sin goma dressing

Vegansk *♦ V(Sf)* _____ 139,-
Avokado, jordbær, agurk & sjøgressalat servert på en seng av ris med salat & litt sterk kobachi dressing

VARME HOVEDRETTER

Stekt Ris med Kylling *V(F, E, Bd, Sd, Gl, S)* _____ 199,-
Kylling, søt chili, egg & grønnsaker

Rød Curry *(F, Sd, Bd, Gl, S)* _____ 249,-
Sumo’s litt sterke hjemmelagde røde karrisaus med asiatiske grønnsaker & ris. Velg mellom kylling, scampi, mør indrefilet eller en kombinasjon av alle. (Dobbel kylling, scampi eller indrefilet + 99,-)

Pad Thai Nudler *V(F, E, Bd, Sd, Pn, S)* _____ 249,-
Sumo’s versjon av Thailands mest populære middagsrett. Velg mellom kylling, scampi, mør indrefilet eller en kombinasjon av alle. (Dobbel kylling, scampi eller indrefilet + 99,-)

Sticky Pork *(F, E, Bd, Sd, Gl, Pn, S)* _____ 299,-
Karamelliserte spareribs, serveres med stekt ris

San Lay Special *★★(Sd, Bd, Gl, S)* _____ 299,-
Indrefilet pannestekt med wokede strimler av gul & grønn paprika, champignon & zucchini, servert i vår helt egen thai currmiks. Serveres med ris. Dobbel indrefilet +99,-

Kuso Ushi Burger *V(M, Bd, Gl, E, Sf, S, Pn)* _____ 269,-
Fire sorter kjøtt (høyrbygg, indrefilet, rundbiff & culotte) kvernes & krydres for hånd av våre egne kokker. Serveres som 180g burger i hjemmelaget brød med salat, kimchee coleslaw, wasabi dressing & søtpotet fries med japansk steinsalt. Må prøves. Med Ost +10,-

FRA CHEF SHIGEKI

Chef Shigeki limura er internasjonalt anerkjent for sine bidrag til det asiatiske kjøkken. Han er tidligere Worldwide Corporate Japanese Chef for Buddha Bar Group & konsulent for flere Michelin stjerner menyer. Han er også læremesteren til Sumo kjedens egen Executive Chef, Ion Sarcanean. Disse rettene er eksklusivt utarbeidet for Sumo restauranter av Chef Shigeki & vårt eget kjøkkenteam. Kos dere med disse fantastiske rettene!

Shigeki Steak *(F, E, M, Sl, Gl, S)* _____ 349,-
180g indrefilet, woket & karamellisert i vår hemmelige kantonesiske saus. Serveres med ris & "asian style" grønnsaker

Shigeki Trøffel & Miso Laks *(F, S, M, Gl)* _____ 299,-
180g laksefilet marinert i trøffel & miso, ovnsbakt & servert med ris, fruktig miso saus & "asian style" grønnsaker

Shigeki Goma Kyllingsalat *(E, Gl, Pn, Sf, S, F, Sd, Sp)* _____ 249,-
Vi er rimelig sikre på at du aldri har smakt lignende salat! Langtidsmarinert kylling på en seng av kinesisk kål & rødkål. Serveres med sprø wonton & Goma dressing. Toppet med koriander & sesamfrø

SUMO DELUXE MAKI

Hot Ebi *(Sd, F, Sf, M, S, Sl) (8 biter)* _____ 149,-
Scampi & avokado på innsiden. Flambert kremost, sriracha & teriyakisaus på toppen

Spicy Hamachi *★(Sf, F, E, Sr) (8 biter)* _____ 169,-
Kongefisk med vårløk på innsiden, toppet med vår egen friske & sterke miks av chili, vårløk, persille, pepperrrot, ingefær & avokado & en dråpe wasabi majo

Kamo Ichigo *(E, S, Sf, Sl) (6 biter)* _____ 169,-
Marinert andebryst, avokado & salat på innsiden. Ferske jordbær, Sumomajones & teriyakisaus på toppen

Tiger Sake *(Sf, F, S, Gl, Sd, Sp, E, M, Pn) (8 biter)* _____ 169,-
Tempura scampi & vårløk i kjernen, toppet med flambert laks, baby spinat & vår egen syrlige "tiger melk" saus

Morudoba Sake *(F, M, E, Gl, Sf, Pn, Sr, S, Bd) (6 biter)* _____ 169,-
Laks, vårløk, agurk & sriracha på innsiden. Fritert rull med nøtter & chillimajones på toppen

Crunchy Maguro *(F, E, Gl, S, Sr, Pn) (8 biter)* _____ 179,-
Fersk tunfisk, sriracha, takuan syltet reddik på innsiden. Panko & wasabimajones på toppen. (Sterk chili, sprø flak & syltet reddik)

Crispy Kojo *V(M, Sf, Pn, Gl, E, S, F, Sd) (6 biter)* _____ 149,-
En heftig vegetarmiks av avokado, agurk, paprika, shiitake, kremost & sprø wonton. Serveres varm, toppet med Sumomajo

Sumo’s Double Hummer *(F, E, Sd, Bd, Gl, S, Pn, M, Sf) (12 biter)* _____ 449,-
Hummer & avokado på innsiden. Toppet med tobico & chilimajones (Trenger ekstra forberedelsestid)

Hot Pot *★(F, Sd, Bd, S, Gl)* _____ 259,-
Scampi, kylling & mør indrefilet i asiatisk sterk saus & thai mix grønnsaker. Serveres med ris

Kylling Satay *(F, E, Sd, Bd, Gl, Pn, S)* _____ 259,-
Marinerte kyllingspyd serveres med Sumo’s peanøttsaus. Serveres enten med wok grønnsaker med ris eller salat med ris

Sweet & Sour *(E, Sd, Bd, Sb, Gl, Pn, S)* _____ 259,-
Velg mellom sprøstekt svinekjøtt eller kylling i Sumo’s litt sterke sursøte saus med paprika, ananas, edamame bønner & purreløk. Serveres med ris

Indrefilet Thai-basilikum *(F, Bd, Gl, S)* _____ 299,-
Mør indrefilet med Sumo’s spesial thai-basilikumsaus serveres med blandede grønnsaker & ris. Dobbel indrefilet +99,-

Kylling Cæsar *(F, Nt, M, E, S)* _____ 249,-
Mørnet, langtidsmarinert teriyaki kyllingbryst med parmesan, bacon, valnøtter & avokado. Servert med cæsardressing & ett hint av chili

Deluxe Hot Kombo for 2 *(F, E, Sd, Bd, Gl, Pn, S, M, Sf, Sl)* _____ 699,-
Perfekt å dele da det serveres 2 av hver: Miso suppe, laks wonton, sticky ribs, kylling satay spyd, Sumo vårruller, scampi tempura & laksespyd. Serveres med en skål stekt ris

FORBI FUSION

BAO BUNS *(Dampede Kinesiske Hveteboller)*

Velg tre av kombinasjonene nedenfor til _____ 219,-
(Legg til en ekstra for _____ +59,- pr stk)

Tempura *(Gl, E, Sd, S, F, Pn)*
En klassiker. Frityrstekt ebi (scampi) med chilimajo & sweet chilisaus

Sweet & Sour Kylling *(E, Sd, Bd, Sb, Gl, Pn, S)*
Sprøstekt kyllingbiter i Sumo’s litt sterke sursøte saus

Sticky Pork *(Gl, F, E, Bd, Sd, Sf, S, Sp)*
Karamellisert sparerib (uten bein). Serveres med asiatisk coleslaw & salat

Kylling Satay *(Gl, F, E, Bd, Sd, Pn, S)*
Marinert kyllingbryst med vår hjemmelagde sataysaus & frisk salat

Softshell *(Gl, E, Sd, Pn, S, F, Sl)*
En hel frityrstekt softshell krabbe med chilimajo, teriyakisaus & salat

Vegetar *V(Gl, Nt)*
Vår hjemmekomponerte vegetardeig laget av kjerner, nøtter, sopp, kikerter & bønner. Serveres med salat & agurk, velg mellom chilimajo *(F, Bd, E)*, trøffelmajo *(E)*, søt chilisaus eller spicymajo *(F, Bd, E, Sl)*

DIRTY MAKI

Vi tar sushi forbi alle tradisjonelle grenser med vårt utvalg av «Dirty Maki». Med utradisjonelle tilleggs-ingredienser & spennende sauser, har vi laget noen makier som er på kant med alt av lover & regler. Kast spisepinnene & spis med hendene!

Dirty Ushi *★(Sf, F, Sd, Pn, S, M, Gl, Sl, Sr, E)* _____ 209,-
Frityrstekt scampi & spicy sjøgress dekket med et finskåret lag av indrefilet & spicymajo, teriyaki saus & sprøstekt løk

Dirty Morudoba *(E, F, Sd, S, Gl, Pn, Sf)* _____ 189,-
Sprøstekt maki spredd flatt, toppet med en scampi blanding. Avsluttes med en god klatt majo & teriyaki saus. Serveres varm

Dirty Tempura *(E, Sd, Gl, Pn, S, Sf, F, Bd)* _____ 189,-
Frityrstekt scampi & avokado, toppet med chilimajo & dekket med frityrstekte søtpotet fries

DELUXE KOMBINASJONER

Deluxe Kombo for 1 (18 biter) _____ 399,-*(E, Sd, M, Gl, Pn, S, Sf, Sl, F, Sr, Bd)*
Ebi Ringo & Morudoba Sake maki. Kokt scampi & laks nigiri

Deluxe Kombo for 2 (46 biter) _____ 899,-*(F, E, Sd, M, Gl, S, Sf, Sr, Pn, Bd, Sl)*
Ebi Ringo, Ebi Mekishiko, Hot Philadelphia & Morudoba Sake maki. Laks, kamskjell, kokt reke & flambert lakse nigiri, laks & kokt scampi sashimi. Serveres med 4 laks wonton

Deluxe Kombo for 4 (96 biter) _____ 1899,-*(F, E, Sd, M, Gl, S, Sf, Sr, Pn, Bd, Sl)*
Ebi Ringo, Ebi Mekishiko, Hot Philadelphia, Golden Gate, Dirty Tempura, Crispy Kojo, Ushi & Morudoba Sake maki. Laks, kokt scampi & flambert laks nigiri. Laks & kokt scampi sashimi.

SAUSER

Sweet Chili **19,-** // Ponzu *(S)* **19,-** // Chilimajo *(F, Bd, E)* **29,-**
Jalepeñomajo *(E)* **29,-** // Sriracha *(Sf)* **20,-** // Teriyaki *(S, Sl)* **19,-**
Wasabimajo *(E)* **29,-** // Sumomajo *(S, E)* **29,-** // Trøffelmajo *(E)* **39,-**
Spicymajo *(F, Bd, E, Sf)* **29,-**

EKSTRA

Jasminris **29,-** // Søtpotet fries **69,-** // Japansk ris *(Sf)* **29,-**
Ingefær **19,-** // Asiatisk grønnsaker *(F, Sd, S)* **49,-** // Wasabi *(Sp)* **19,-**