

VIN & BOBLER

Hvitvin	Gls/Flaske	Rødvin	Gls/Flaske
Petit Chablis	169,-/895,-	TLG Crianza	159,-/795,-
William Fevre, Burgund, Frankrike			
Riesling	159,-/845,-	Bourgogne Pinot Noir	945,-
Schiefer Steillage, Reh Kendermann, Mosel, Tyskland			
Petit Bourgeois	159,-/845,-	Valpolicella Ripasso	895,-
Henri Bourgeois, Sauvignon blanc, Frankrike			
Bayanegra Semi Dulce	745,-	Barolo	1045,-
Albacete, Spania			
Chardonnay Eve	895,-	Rosévin	
Charles Smith, Columbia Valley, USA			
Bourgogne Chardonnay	945,-	Bayanegra Rosé	159,-/795,-
Juillot Blanc Cuvee Juliette, Frankrike			
Chablis	945,-	Sancerre Les Baronnes	945,-
William Fevre, Burgund, Frankrike			
Riesling	895,-	Champagne/bobler	
Willems-Willems, Saar, Tyskland			
Sancerre	945,-	Prosecco	149,-/795,-
Henri Bourgeois, Loire, Frankrike			
Riesling GG	995,-	Chandon Garden Spritz	179,-/799,-
Jurgen Hofmann, Hundergulden, Reinhausen, Tyskland			
Chassagne Montrachet	1395,-	Henriot Brut	995,-
Domaine Borgeot Vieilles Vignes, Frankrike			
		Henriot Blanc de Blancs	1199,-
		Henriot Rosé	1099,-
		Moët & Chandon	999,-
		Dom Perignon	3999,-

ØL & CIDER

Asahi 330ml (B)	139,-	Heineken (B)	109,-
Aooni Janai IPA 330ml (7%) (B)	149,-	Kirin Ichiban (B)	129,-
San Miguel Glutenfri (B)	129,-	Kirin Alkoholritt (0.0%) (B)	99,-
Bulmers Red Berry & Lime (S)	159,-	Heineken 0.0% (B)	99,-
Bulmers Eple Cider (S)	159,-	Clausthaler Pale Lager (0.5%) (B)	99,-
Grevens Pære Cider (S)	119,-		

KAFFE & TE

Kaffe	Enkel	Dobbel	Enkel	Dobbel
Kaffe	52,-		Cappuccino (M)	59,- 64,-
Americano	52,-		Mocca (M)	59,- 66,-
Espresso	52,-	55,-	Cortado (M)	59,- 64,-
Latte (M)	59,-	64,-		

Te

Japansk grønn te / Asiatisk frukt te / Ceylon svart te 57,-

NEW CLASSICS

Hanami GT	169,-
"Hanami" er den japanske feiringen av vårblomstringen. 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 med lime	
Gin & Ginger	179,-
Ingefærlimonade med en tydelig spicy ettersmak i kombinasjon med Tanqueray Rangpur. For deg som liker gin & tåler at ingefæren river litt	
Fusion Bellinis	169,-
Velg mellom våre tre Asiatisk-inspireerte Bellinis: Mandarin, Plomme eller Yuzu	
Generous Cosmopolitan	169,-
Vidda gin blandet med Tio Pepe, rabarbra, grapefrukt & sitrus	
Generous Coffee & Maple Old Fashioned	169,-
Jamesons Irish whiskey, kaffe, lønnesirup & Fernet Branca. Bare så smooth!	
Generous Negroni	169,-
Klassiker! Vidda gin, Campari & Antica Formula	

BRENNEVIN & SAKE

Brennevin	
Spør din servitør om husets utvalg av brennevin & likør	
Sake	Gls Flaske
Gekkeikan Sake (varm)	99,- 595,-

ALKOHOLFRI

Softdrinks	
Coca-Cola	57,-
Coca-Cola Uten sukker	57,-
Fanta	57,-
Sprite	57,-
Eplemost	59,-
Olden	57,-
OrJu	59,-
Is Te	59,-
Tranebærjuice	59,-
Red Bull / Sugarfree	65,-

Stolt samarbeidspartner med:



DRIKKE ALLERGI INFO: Bygg - B Hvete - H Melk - M
Alle våre øl inneholder gluten. Alle våre viner inneholder sulfitt.

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

HVOR STERKT? ★ = Sterkt ★★ = Veldig sterkt

✓ = Vegetar eller mulig som vegetar ♻️ = Vegansk

SUMO
Restaurants

#PlayfulAsianFusion

(Frem til 15:00 Man – Fre)

Kun tilgjengelig ved bestilling i restauranten. Gjelder spise inne & ta med.
Ikke gyldig med andre tilbud/rabatter

VARME LUNSJRETTER

Sumo Vårruller (2 stk) _____ 139,-
Sumo's hjemmelagde vårruller. Velg mellom kylling eller laks, servert med søt chilisaus & Sumosalat (F, E, Sd, Bd, Gl, S, Pn, Sl, Sp, Sf)

Pad Thai Nudler ✓ Lunsj porsjon / stor porsjon _____ 189,- / 259,-
Sumo's versjon av Thailands mest populære middagsrett. Velg mellom kylling eller scampi eller en kombinasjon av begge. (Dobbel kylling eller scampi + 99,-) (F, E, Bd, Sd, Pn, S)

Stekt Ris ✓ Lunsj porsjon / stor porsjon _____ 149,- / 189,-
Wokket ris med søt chili, egg & grønnsaker. Menyhack! Legg til rød curry saus, satay saus eller sterk San Lay saus +39,- (F, E, Bd, Sd, Gl, S)

Stekt Ris Kylling Lunsj porsjon / stor porsjon _____ 159,- / 199,-
Wokket ris med søt chili, egg & grønnsaker. Menyhack! Legg til rød curry saus, satay saus eller sterk San Lay saus +39,- (F, E, Bd, Sd, Gl, S)

NYC Orange Chicken Lunsj porsjon / stor porsjon _____ 199,- / 279,-
New York sin mest populære varme asiatiske rett! Saftige biter tempura kyllingbryst, frityrstekt & så woket i vår hjemmelagde versjon av denne superpopulære klebrige appelsinsausen. Serveres på et bambusblad med cashewnøtter & Jasmin ris (Dobbel kylling + 99,-) (Sf, Gl, F, Sd, Pn, Nt, S, Sl, Bd, Cn)

Kylling Cæsar (F, Nt, M, E, S, Gl) _____ 269,-
Mørnet, langtidsmarinert teriyaki kyllingbryst med parmesan, bacon, sprø wonton, avokado & cæsardressing med et hint av chili

SUSHI

Legg til 2 x Salmon Nigiri eller en porsjon Edamame Bønner til bestillingen din til +59,-

Sakura Maki (8 biter) (Sf, F) _____ 129,-
Fersk laks med agurk & vårløk

Ebi Ringo Maki (8 biter) (E, Sd, M, Gl, Pn, S, Sf, Sl, F) _____ 149,-
Tempura ebi (scampi), kremost & eple på innsiden. Jordbær, Sumomajones, knuste peanøtter & teriyakisaus på toppen

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

Dirty Tempura Maki (8 biter) (E, Sd, Gl, Pn, S, Sf, F, Bd) _____ 189,-
Frityrstekt ebi (scampi) & avokado, toppet med chilimajo & dekket med frityrstekte søtpotet fries

Morudoba Sake Maki (6 biter) (F, E, Gl, Sf, Pn, Sr, S, Bd, Sd) _____ 149,-
Laks, vårløk, agurk & sriracha på innsiden. Fritert rull med nøtter & chillimajones på toppen

Crispy Kojo Maki ✓ (6 biter) (M, Sf, Pn, Gl, E, S, F, Sd, Bd) _____ 139,-
En heftig vegetarmiks av avokado, agurk, paprika, shiitake, kremost & sprø wonton. Serveres varm, toppet med Sumomajo & Sakura saus



Dirty Tempura



Pad Thai



Ebi Ringo

LUNSJ KOMBO DEAL

Special Lunch Combo for 2

To valgfri Bao Buns + Ebi Ringo Maki
+ Sakura Maki + 2 Vårruller _____ 529,-

POKÉ BOWLS

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

Spicy Koreansk Poké ★ (F, S, Sf, Pn, Bd, Sd) _____ 179,-
Oppskåret laks sashimi servert med avakado, agurk, edamame, rødkål & sprø ris. Servert på en seng av ris & salat toppet med vår sterke & syrlige koreanske saus

Tempura Shrimpz ✓ (Sf, S, Gl) _____ 189,-
Sprøbakt tempura shrimpz fra Vegan Zeastar, serveres med skivet agurk, edamame bønner & avakado på en seng av jasmin ris & salat, toppet med vegansk chilimajo

BAO BUNS (Dampede Kinesiske Hveteboller)

Miss Piggy Pork (Gl, Sf, F, E, Bd, Sd, S) _____ 69,-
Pork belly marinert i Cognac & five spice. Langtidskokt i 3 timer & så pannestekt for riktig "finish". Møre & fylldige skiver serveres med rikelig lun, fyldig & velsmakende «AAF» saus. Serveres med salat & syltet rødløk

Tempura (Gl, E, Sd, S, F, Pn, Bd) _____ 69,-
En klassiker. Frityrstekt ebi (scampi) med chilimajo & sweet chilisaus

NYC Orange Chicken (F, E, Sd, Bd, Sb, Gl, Pn, S, Sf, Cl) _____ 69,-
Saftige biter tempura kyllingbryst, frityrstekt & så woket i vår hjemmelagde klebrige appelsinsaus

Kylling Satay (Gl, F, E, Bd, Sd, Pn, S) _____ 69,-
Marinert kyllingbryst med vår hjemmelagde sataysaus & frisk salat

Sticky Pork (Gl, F, E, Bd, Sd, Sf, S, Sp, Pn) _____ 69,-
Karamellisert sparerib (uten bein). Serveres med asiatisk coleslaw & salat

Tempura Shrimpz ✓ (S, Gl) _____ 69,-
Sprøbakt sitron tempura shrimpz fra Vegan Zeastar, serveres med salat, toppes med vegansk majo



Tempura Bao



NYC Orange Chicken



Miss Piggy Pork



Spicy Korean