



MENY

# VELKOMMEN!

Bambus Sushi tilbyr retter samlet fra Thailand, Kina, Japan og Vietnam - alt på et sted.

Alle retter tilberedes på tradisjonelt vis for å gi deg den fargerike, friske og eksotiske smaken. Vårt kjøkken benytter ingen ferdige sauser, kun friske råvarer, hvitløk, ingefær, chili og andre asiatiske krydder.

Hjertelig velkommen til et herlig, smaksrikt og velfortjent måltid.

## ALLERGENER

Sk: Skalldyr

B: Bløtdyr

F: Fisk

Se: Sesamfrø

P: Peanøtter

C: Cashewnøtter

Ma: Mandler

Fs: Fiskesaus

M: Melk

So: Soya

H: Hvete

E: Egg



STERKHETSGRAD



VEGETARISK





# FORRETTER

Vinanbefaling: Champagne Taittinger

- |  |     |
|--|-----|
| <b>EKTE VIETNAMESISKE VÅRRULLER</b><br>Friterte vårruller fylt med kylling, scampi og grønnsaker.<br>Serveres med frisk salat og saus. (H, Sk, Fs) | 115 |
| <b>CHICKEN NEM</b><br>Friterte vårruller fylt med kylling og grønnsaker i rispapir.<br>Serveres med frisk salat og saus. (Fs)                      | 115 |
| <b>GYOZA</b><br>6 stk dampstekte dumplings fylt med kylling. (H)   | 129 |
| <b>TEMPURA</b><br>Tempura fritert scampi og assorterte grønnsaker. (Sk, H)   | 135 |
| <b>KONGEREKER OG KAMSKJELL A LA BAMBUS</b><br>Grillet scampi og kamskjell med satay- og Bambus' balsamicosaus.<br>(Sk, B, H, Se, P)                | 145 |

## SNACKS

- |  |    |
|--|----|
|  EDAMAME Med havsalt (So) | 70 |
|  SPICY EDAMAME (H, So)    | 70 |




KONGEREKER OG KAMSKJELL A LA BAMBUS





CRISPY DUCK SALAT

## SALATER

- |   |     |
|---|-----|
| <b>CRISPY DUCK SALAD</b>  | 180 |
| Crispy duck, frisk salat, pinjekjerner, granateple og hoisinsaus. (H, So)                               |     |
| <b>TEMPURA SALAD</b>  | 155 |
| Fritert scampi, frisk salat, avokado og agurk blandet i chilimajones og ponzusaus. (Sk, H, So, E)       |     |
| <b>NEW STYLE SASHIMI SALAD</b>  | 205 |
| Assortert sashimi, frisk salat, agurk, edamame og wasabi-ponzusaus. (F, B, H, So)                       |     |

## SUPPER

- |  |     |
|--|-----|
| <b>TOM KHA</b>    | 115 |
| Sterk og syrlig thai sjømatuppe med kokosmelk. (F, Sk, B)<br><i>Vinabefaling: Riesling</i>           |     |
|  <b>MISO SOUP</b> | 78  |
| Med sopp, silketofu og wakame.   |     |



TOM KHA



# HOVEDRETTER

## THAI CURRY

**PANANG GAI** (( 290  
Kylling i grønn karri med grønnsaker, phanaeng karripasta og kokosmelk.  
Serveres med kokosis. (Fs)

Vinanbefaling: Riesling

**KAENG PHET KUNG** (( 295  
Tigerscampi i rød karri med grønnsaker, phanaeng karripasta og kokosmelk.  
Serveres med kokosis. (Sk, Fs)

Vinanbefaling: Sancerre

**LAMMECARRÉ** (( 345  
I rød karri med grønnsaker, phanaeng karripasta og kokosmelk.  
Serveres med kokosis. (Fs)

Vinanbefaling: Crozes-Hermitage



TEPPAN BIFF

## TEPPAN GRILL

**TEPPAN BIFF** 345  
Grillet indrefilet og grønnsaker med teriyakisaus, sesamfrø, gressløk.  
Serveres med ris. (H, So, Se)

Vinanbefaling: Bordeaux

**KYLLING SATAY** ( 299  
Grillet kylling på spyd og grønnsaker med peanøttsaus.  
Serveres med kokosis. (P, Fs)

Vinanbefaling: Riesling

**LAM TERIYAKI** 345  
Grillet indrefilet av lam og grønnsaker toppet med teriyakisaus og sesamfrø.  
Serveres med ris. (H, So, Se)

Vinanbefaling: Bordeaux

**TEPPAN YAKI** 345  
Bentoboks med grillet indrefilet av biff, scampi, kamskjell, laks, grønnsaker  
og ris med teriyakisaus. (Sk, H, F, B, So, Se)

Vinanbefaling: Riesling

## CRISPY DUCK

Serveres med dampede asiatiske pannekaker, agurk, vårløk og hjemmelaget hoisinsaus. (H)

Vin anbefaling: Burgund Pinot Noir

298 pr. pers.  
min. 2 pers.



CRISPY DUCK

## ASIATISK WOK

### KYLLING GONGBAO ((

Kyllingstrimler, grønnsaker, ingefær og chili toppet med cashewnøtter. Tilberedt etter Szechuan kjøkken. Serveres med ris. (So, H, C)

Vin anbefaling: Riesling

290

### KUNG POW MED SJØMAT ((

Hummer, tigerscampi, kamskjell, grønnsaker med frisk appelsin- og chilisau. Serveres med ris. (Sk, B, H)

Vin anbefaling: Schloss Lieser Riesling Kabinett

430

### YAKI UDON

Japanske udon nudler wokstekt med tigerscampi, kamskjell, pak choi, wakame, sopp. (H, Sk, B, Se)

Vin anbefaling: Riesling

275

### SCAMPI, KYLLING & BIFF SZECHUAN ((

Wokstekt med grønnsaker tilberedt etter szechuan kjøkken. Serveres med ris. (Sk, H)

Vin anbefaling: Schloss Lieser Riesling Kabinett

315

### MONGOLSK BIFF ((

Wokstekt med grønnsaker, østerssaus og sambal chili. Serveres med ris. (H, Se)

Vin anbefaling: Barbera d'Asti

330

## VEGETAR

### TOFU TERIYAKI

Grillet tofu med grønnsaker og teriyakisau. Serveres med ris. (H, So)

Vin anbefaling: Riesling

235

### THAI RED CURRY ((

Tofu og sesongens grønnsaker i rød karri tilberedt på thailandsk vis, med phanaeng karripasta og kokosmelk. Serveres med kokosris.

Vin anbefaling: Sancerre

235

### VEGETAR GONGBAO ((

Sesongens grønnsaker woket og tilberedt etter Szechuan kjøkken, med ingefær og chili, toppet med cashewnøtter. Serveres med ris. (H, So, C)

235



# SUSHI

## SUSHI MENY

Vin anbefaling: Chablis

<b>BAMBUS DELUXE - Sharing</b>	780
36 biter assortert nigiri, maki og sashimi. (F, Sk, B, H, Se)	
<b>BAMBUS MENY - SUSHIKOKKENS ANBEFALTE SAMMENSETNING</b>	420
20 biter assortert nigiri, maki og sashimi. (F, Sk, B, H, Se, E)	
<b>SASHIMI</b>	398
18 skiver assortert sashimi serveres med sushiris og ponzusaus. (F, Sk, H, B, Se)	
<b>NIGIRI OG MAKI</b>	349
16 biter assortert nigiri og tempura maki. (F, Sk, B, Se, H, E)	



NIGIRI

### NIGIRI

2 biter per bestilling

LAKS (F)	63
FLAMBERT LAKS (F)	68
KVEITE (F)	80
TUNFISK (F)	80
HAMACHI (F)	80
KOKT SCAMPI (Sk)	70
KAMSKJELL (B)	85
AVOKADO	60
FLYVEFISKROGN	80
LAKSEROGN	80

### SASHIMI

3 skiver per bestilling  
Serveres med ponzusaus (H)

LAKS (F)	94
KVEITE (F)	104
TUNFISK (F)	104
HAMACHI (F)	104
KAMSKJELL (B)	109





## MAKI SPESIALITETER

6 biter per bestilling

- MAKI A LA BAMBUS** 165  
Maki med avokado og agurk toppet med peanøttsaus, grillet scampi og tobiko. (Sk, Se, P)
- NEW STYLE SPICY TEMPURA MAKI** 160  
Maki med friteret scampi, avokado, agurk, tobiko, daikon, chilimajones og wasabimajones. (Sk, H, E, Se)
- SOFT-SHELL CRAB MAKI** 170  
Maki med soft shell crab, avokado, agurk og tobiko (Sk, E, Se)
- CRISPY DUCK ROLL** 160  
Crispy dukck, avokado, agurk, daikon, hoisinsaus. (H, Se)
- TEMPURA LAKS MAKI** 130  
Friteret maki med laks, avokado og agurk toppet med chilimajones og teriyaki-saus. (F, H, E, Se)

10 biter per bestilling

- FLAMBERT ROLL** 245  
Maki med friteret scampi, avokado, og agurk toppet med flambert laks, tobiko, mango- og teriyakisaus. (F, H, Sk, E, Se)
- NIJI MAKI** 245  
Maki med avokado og agurk toppet med laks, kveite, tunfisk, chilimajones, teriyakisaus. (F, H, So, E, Se)
- VEGETAR DELUXE** 198  
Maki med mango og agurk toppet med avokado, mango- og teriyakisaus. (H, Se)



TEMPURA MAKI

## MAKI

6 biter per bestilling

- SAKURA MAKI** Laks (F, Se) 110
- SPICY LAKS MAKI** (F, E, Se) 120
- CALIFORNIA MAKI** Kokt Scampi (Sk, Se) 115
- TEMPURA MAKI** Friteret Scampi (Sk, H, E, Se) 135
- KYLLING TEMPURA MAKI** (H, E, Se) 135
- SPICY TUNFISK MAKI** (F, E, Se) 140
- SPICY KAMSKJELL MAKI** (B, E, Se) 145

# DESSERT OG DRIKKE

## DESSERTER

Vinanbefaling: Tokaji Oremus Aszu

Dagens kake (spør kelner)	125
Mango & Yuzu mousse	135
Tempura is med bringebærsaas (H, M)	135
Innbakt banan med vaniljeis (H, M)	135
Fruktsorbet	120
Petit fours (H, M)	90

## KAFFE

Kaffe	49
Espresso	49
Capuccino (M)	57
Cafe Latte (M)	59

## TEKANNE

Jasmin Te	55
Japansk Grønn Te	55

## MINERALVANN

Brus 0,33 Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	58
San Pellegrino 0,5 / 0,75	69/98
Askim Eplemost gl 0,33 / fl 0,7	58/145
Ingefærøl 0,2	58

## ALKOHOLFRI ØL

Klar Fra Arendal 0,33 (H)	65
Clausthaler 0,33 (H)	65





## COCKTAILS & DRINKER

---

Saketini / London Dry Gin, Sake	130
Aperol Spritz / Prosecco, Aperol, Soda Water	145
Gin Tonic / London Dry Gin, Fever-Tree Tonic	145
Hendrick's Gin Tonic / Hendrick's Gin, Fever-Tree Tonic, Agurk, Sort Pepper	160
Mai Tai / Rom, Cointreau, Orgeat, Limejuice (Ma)	155
Passionfruit Mojito / Rom, Mynte, Limejuice, Pasjonsfruktpure, Soda Water	155
Pornstar Martini / Vodka, Pasjonsfrukt likør, Pasjonsfruktjuice, Limejuice	155
Espresso Martini / Kahlua, Vodka, Espresso	148
Irish coffee (M)	140

## ØL & SIDER

---

Lager 63 fatøl 0,3	98
Lager 63 fatøl 0,4	108
Kirin Ichiban 0,33 (H)	118
Singha Premium Thai Beer 0,33 (H)	118
TsingTao 0,33 (H)	108

