

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.

Velkommen til en herlig og smaksrik matopplevelse.

ALLERGENER

SK: Skalldyr	P: Peanøtter	M: Melk
B: Bløtdyr	C: Cashewnøtter	SO: Soya
F: Fisk	MA: Mandler	H: Hvete
SE: Sesamfrø	FS: Fiskesaus	E: Egg
		S: Sennep



STERKHETSGRAD



VEGETARISK



BAMBUS



FORRETTER

SMÅRETTER

EKTE VIETNAMESISKE VÅRRULLER 110
Friterte vårruller fylt med kylling, scampi og grønnsaker.
Serveres med frisk salat og saus.
*H, SK, FS

Vinanbefaling: Champagne Taittinger

CHICKEN NEM 110
Friterte vårruller fylt med kylling og grønnsaker i rispapir.
Serveres med frisk salat og saus. *FS

Vinanbefaling: Champagne Taittinger

BEEF TATAKI 135
Grillet indrefilet av biff rullet rundt asparges, sopp og teriyakisaus. *H

TEMPURA 135
Tempura fritert scampi og assortert grønnsaker. *SK, H

Vinanbefaling: Champagne Taittinger


KONGEREKER OG KAMSKJELL A LA BAMBUS 135
Grillet scampi i sataysaus og kamskjell i Bambus' balsamicosaus med frisk salat.
*SK, B, H, SE, P

SNACKS

EDAMAME Med havsalt *SO 65 

SPICY EDAMAME *H, SO 65 


SALATER

TEMPURA SALAD 149 
Fritert scampi, frisk salat, avokado og agurk blandet i chilimajones og ponzusaus. *SK, H, SO, E


NEW STYLE SASHIMI SALAD 195
Assortert sashimi, frisk salat, agurk, edamame og wasabi ponzusaus.
*F, B, H, SO

CRISPY DUCK SALAD 175
Revet and, frisk salat, pinjekjerner og hoisinsaus. *H, SO

SUPPER


TOM KHA 110 
Sterk og syrlig thai sjømat супpe med kokosmelk.
*F, SK, B
Vinanbefaling: Riesling

WONTON SOUP 98
Wonton fylt med kylling og scampi.
*SK, H

MISO SOUP 78 
Med sopp, silketofu og wakame.


HOVEDRETTER

THAI CURRY

PANANG GAI 275 


Kylling i grønn karri og grønnsaker.
Serveres med kokosris. *FS

Vin anbefaling: Riesling

KAENG PHET KUNG 280 

Tigerscampi i rød karri med phanaeng
karripasta og kokosmelk.
Serveres med kokosris. *SK, FS

Vin anbefaling: Sancerre

LAMMECARRÉ 330 

I rød karri med phanaeng karripasta og
kokosmelk. Serveres med kokosris. *FS

Vin anbefaling: Crozes-Hermitage

TEPPAN GRILL

TEPPAN BIFF 330

Grillet indrefilet, og grønnsaker toppet
med teriyakisau, sesamfrø og gressløk.
Serveres med ris. *H, SO, SE

Vin anbefaling: Bordeaux

KYLLING SATAY 285 

Grillet kylling på spyd med peanøttsau,
og grillede grønnsaker.
Serveres med kokosris. *P, FS

Vin anbefaling: Burgund

LAM TERIYAKI 330

Grillet indrefilet og grønnsaker toppet
med teriyakisau og sesamfrø.
Serveres med ris. *H, SO, SE

Vin anbefaling: Bordeaux

TEPPAN YAKI 330

Bentoboks med grillet indrefilet av biff,
scampi, kamskjell, laks, grønnsaker og
ris med teriyakisau. *SK, H, F, B, SO, SE


Vin anbefaling: Riesling

CRISPY DUCK MIN. 2 PERS. PR. PERS. 285

Serveres med dampede asiatiske
pannekaker, agurk, vårløk og
hjemmelaget hoisinsau. *H

Vin anbefaling: Burgund

ASIATISK WOK

KYLLING GONGBAO 275 

Wokstekte kyllingstrimler og grønnsaker
tilberedt etter Szechuan kjøkken, med
ingefær og chili, toppet med cashewnøtter.
Serveres med ris. *SO, H, C

Vin anbefaling: Riesling

KUNG POW MED SJØMAT 380 

Wokstekt tigerscampi, kamskjell, hummer og
grønnsaker med frisk appelsin- og chilisau.
Serveres med ris. *SK, B, H

Vin anbefaling: Schloss Lieser Riesling Kabinett

YAKI UDON 260


Japanske udon nudler wokstekt med
tigerscampi, kamskjell, pak choi, wakame,
sopp. *H, SK, B, SE

Vin anbefaling: Riesling

SCAMPI, KYLLING & BIFF SZECHUAN 298 

Wokstekt med grønnsaker tilberedt etter
Szechuan kjøkken. Serveres med ris. *SK, H

Vin anbefaling: Schloss Lieser Riesling Kabinett

MONGOLSK BIFF 310 

Wokstekte biffstrimler av indrefilet med
grønnsaker, østerssau og sambal chili.
Serveres med ris. *H, SE

Vin anbefaling: Barbera d'Asti

VEGETAR

TOFU TERIYAKI 220 

Grillet tofu med teriyakisau. *H, SO

Vin anbefaling: Riesling

THAI RED CURRY 220 

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

Vin anbefaling: Sancerre

VEGETAR GONGBAO 220 

Sesongens grønnsaker woket og tilberedt
etter Szechuan kjøkken, med ingefær
og chili, toppet med cashewnøtter.
*H, SO, C

SUSHI

SUSHI MENY

Vinanbefaling: Chablis eller Riesling

NIGIRI OG MAKI 330

16 biter assortert nigiri og tempura maki.

*F, SK, B, SE, H, E

SASHIMI 380

18 skiver assortert sashimi servert med sushiris og ponzusaus. *F, SK, H, B, SE

Vinanbefaling: Chablis

BAMBUS MENY 395

– SUSHIKOKKENS ANBEFALTE SAMMENSETNING

20 biter assortert nigiri, maki og sashimi.

*F, SK, B, H, SE, E

BAMBUS DELUXE – SHARING 750

36 biter assortert nigiri, maki og sashimi.

*F, SK, B, H, SE

NIGIRI

2 biter per bestilling

LAKS *F 58

FLAMBERT LAKS *F 63

KVEITE *F 75

TUNFISK *F 75

HAMACHI *F 75

KOKT SCAMPI *SK 65

KAMSKJELL *B 80

KONGEKRABBE 155

AVOKADO 55 

SASHIMI

3 skiver per bestilling

Serveres med ponzusaus *H

LAKS *F 89

KVEITE *F 99

TUNFISK *F 99

HAMACHI *F 99

KAMSKJELL *B 105

GUNKAN

2 biter per bestilling

FLYVEFISKROGN 75

LAKSEROGN 75

SPICY KAMSKJELL *B 85

KONGEKRABBE *SK 155

MAKI SPESIALITETER

Vinanbefaling: Spør gjerne servitøren

6 biter per bestilling

NEW STYLE KING CRAB ROLL 190

Med avokado og agurk toppet med wasabimajones.

*SK, E, SE

MAKI A LA BAMBUS 150

Maki med avokado og agurk toppet med peanøttsaus, grillet scampi.

*SK, SE, P

NEW STYLE SPICY TEMPURA MAKI 145 

Med fritert scampi, avokado og agurk toppet med chilimajones og wasabimajones.

*SK, H, E, SE

NEW STYLE SOFT-SHELL CRAB MAKI 170

Med avokado og agurk, toppet med wasabimajones. *SK, E, SE

CRISPY DUCK ROLL 145

Med avokado, agurk og hoisinsaus. *H, SE

10 biter per bestilling

FLAMBERT ROLL 230

Maki med fritert scampi, avokado, agurk, toppet med flambert laks, tobiko, mango- og teriyakisaus. *F, H, SK, E, SE

NIJI MAKI 230 

Maki med avokado og agurk toppet med laks, kveite, tunfisk, chilimajones og teriyakisaus. *F, H, SO, E, SE

VEGETAR DELUXE 195 

Maki med mango og agurk toppet med avokado, mango og teriyakisaus.

*H, SE

MAKI

6 biter per bestilling

SAKURA MAKI (Laks) *F, SE 98

CALIFORNIA MAKI (Kokt Scampi) *SK, SE 105

TEMPURA MAKI (Fritert Scampi) *SK, H, E, SE 125

TEMPURA LAKS MAKI (Fritert maki) *F, H, E, SE 120

KYLLING TEMPURA MAKI *H, E, SE 125

SPICY LAKS MAKI *F, E, SE 110 

SPICY TUNFISK MAKI *F, E, SE 130 

SPICY KAMSKJELL MAK *B, E, SE 135 

DESSERT OG DRIKKE

DESSERTER

Vinanbefaling: Tokaji Oremus Aszu

DAGENS KAKE (spør kelner)	115
MANGO & YUZU MOUSSE	125
TEMPURA IS MED BRINGEBÆRSAUS *H, M	125
INNBAKT BANAN MED VANILJEIS *H, M	125
FRUKTSORBET	110
PETIT FOURS *H, M	80

KAFFE

KAFFE	45
ESPRESSO	45
CAPUCCINO *M	52
CAFE LATTE *M	55

TE

JASMIN TE	45
JAPANSK GRØNN TE	48

MINERALVANN

BRUS 0,33 (Coka Cola, Coka Cola Zero, Fanta, Sprite)	55
SAN PELLEGRINO 0,5 / 0,75	69/95
HAGEEPLER FRA SØRLANDET EPLEMOST gl 0,33 / fl 0,7	53/125
INGEFÆRØL 0,2	55

ALKOHOLFRI ØL

KLAR FRA ARENDAL 0,33 *H	55
CLAUSTHALER 0,33 *H	55

COCKTAILS & DRINKER

SAKETINI / London Dry Gin, Sake	120
APEROL SPRITZ / Prosecco, Aperol, Soda Water	135
GIN TONIC / London Dry Gin, Fever-Tree Tonic	135
HENDRICK'S GIN TONIC / Hendrick's Gin, Fever-Tree Tonic, Agurk, Sort Pepper	155
MAI TAI / Rom, Cointreau, Orgeat, Limejuice *MA	155
PASSIONFRUIT MOJITO / Rom, Mynte, Limejuice, Pasjonsfruktjuice, Soda Water	155
PORNSTAR MARTINI / Vodka, Pasjonsfrukt likør, Pasjonsfruktjuice, Limejuice	155
ESPRESSO MARTINI / Kahlua, Vodka, Espresso	145
IRISH COFFEE *M	135

ØL & SIDER

LAGER 63 FATØL 0,3	90
LAGER 63 FATØL 0,4	105
KIRIN ICHIBAN 0,33 *H	110
SINGHA PREMIUM THAI BEER 0,33 *H	110
TSINGTAO 0,33 *H	105