

Likør	
Bailey's Irish Cream	kr 76,- (4cl)
Cognac	
Braastad VSOP	kr 92,- (4cl)
Braastad XO	kr 119,- (4cl)
Hennessy VSOP	kr 115,- (4cl)
Hennessy XO	kr 240,- (4cl)
Whiskey	
Jameson	kr 92,- (4cl)
Akashi Single Malt Whiskey	kr 199,- (4cl)
Aquavit	
Gammel Oppland	kr 92,- (4cl)
Linie Aquavit	kr 92,- (4cl)
Kaffe Drinker	
Irish Coffee	kr 121,- (4cl)
<i>Whiskey, sukker, kaffe & krem</i>	
Espresso Martini	kr 121,- (4cl)
<i>Vodka, kahlua, espresso & sukker</i>	

SUSHI BAR

Meny - Sushi Bar Ravnkloa

Aperitif

Pizzolato Prosecco, Brut, 2015	kr 98,-
Sparkling Sake, Nøgne Ø	kr 98,-
Gin & Tonic	kr 113,-
<i>4 cl bombay sapphire gin & tonic</i>	
Aperol Spritz	kr 115,-
<i>4 cl aperol, prosecco & soda</i>	

Forretter / Småretter

Skalldyrssalat	kr 185,-
Kongekrabbe, pomelo, mango, daikon, gulrot, Chili vinaigrette, koriander, peanøtter <i>(skalldyr, sitrus, peanøtter)</i>	
Tempurasalat	kr 175,-
Fritert scampi, chilimajones, daikon cress, agurk, avokado, tobiko, Japansk teriyaki <i>(hvetegluten, soya, skalldyr, egg)</i>	
Laks Mandarin (6 skiver)	kr 145,-
Laks sashimi, ørretrogn, vårløk, mandarin saus <i>(fisk, sitrus)</i>	
New Style Sashimi (6 skiver)	kr 155,-
Kveite, kingfisk, jalapeño, ørretrogn, avruga, ponzusaus, vaktelegg <i>(fisk, sitrus, hvetegluten, soya)</i>	
Tunfisktataki	Kr 165,-
Lettgrillet tunfisk, mango salsa, Japansk teriyaki, sesamfrø <i>(fisk, hvetegluten, soya, sesamfrø)</i>	

Whale Special Sashimi Hval sashimi med fersk ingefær, hvitløk og spicy ponzusaus <i>(fisk, soya, hvetegluten, sitrus)</i>	kr 159,-
Laksetartar Laks, avokado, tobiko, ris, ponzusaus <i>(fisk, soya, hvetegluten, sitrus)</i>	kr 155,-
Østers Naturell (pris pr østers) <i>(bløtdyr)</i>	kr 45,-
Østers Omakase (pris per østers) <i>(bløtdyr)</i>	kr 55,-
Misosuppe Misosuppe, tofu, sjøgress, vårløk <i>(soya, fisk)</i>	kr 99,-
Edamame / Spicy Edamame <i>(soya)</i>	kr 120,-

Sharing - For 2 eller 3 personer

Moriawase Mixed 48/72 biter sushi, sashimi og maki <i>(hvetegluten, skalldyr, bløtdyr, fisk, egg, soya, laktose, sesamfrø, sitrus, peanøtter)</i>	kr 684,-/1029,-
Tempura Mixed 44/66 biter sushi, sashimi, maki og fritert fisk og skalldyr <i>(hvetegluten, skalldyr, bløtdyr, fisk, egg, soya, laktose, sesamfrø, sitrus, peanøtter)</i>	kr 677,-/1015,-
Maki Mixed 36/54 biter, et utvalg av våre beste makiruller <i>(hvetegluten, skalldyr, bløtdyr, fisk, egg, soya, laktose, sesamfrø, sitrus, peanøtter)</i>	kr 664,-/996,-
Omakase Mixed 40/60 biter sushi, sashimi, maki av våre beste råvarer. Chef's choice! <i>(Alle allergier. Gi beskjed til servitøren om dine allergier)</i>	kr 851,-/1276,-

Øl & Cider

E.C. Dahls, Dahls fatøl 4,5 % Lys, frisk og harmonisk øl, med lett sødme og en moderat humlearoma.	Kr 74,- (0,33) Kr 92 (0,5)
Kronenbourg 1664 Blanc 5,0 % Ufiltrert hveteøl, med frisk og fruktig karakter og duft av citrus	kr 89,- (0,33)
E.C Dahls, Bolt IPA 6,9 % Amerikansk inspirert IPA, med friskt hint av citrus og humle	kr 124,-(0,33)
E.C Dahls, Lamo Wit 5,2 % Belgisk inspirert hveteøl med preg av koriander, appelsinskall og nype	kr 114,-(0,33)
E.C Dahls, Pepra Saison 6,5 % Belgisk inspirert saison med aroma av hvit pepper og urten isop	kr 121,-(0,33)
Carlsberg, Non-alcoholic 0 % Alkoholritt øl, med lett sødmepreg og lav bitterhet	kr 47,- (0,33)
Kirin Ichiban, Kirin Breweries 5,0 % Japansk øl med enestående smak og unik aroma	kr 91,- (0,33)
Asahi Super Dry, Asahi Breweries 5,0 % Japansk øl med elegant struktur og balansert smak	kr 95,- (0,33)
Pale Ale, Nøgne Ø 6 % En forfriskende og lett ale, brygget på klassisk måte.	kr 139,- (0,5)
Hitatchino Nest White Ale 5,5 % En forfriskende og mild japansk øl, brygget på belgisk stil, med smak av appelsin, koriander og muskat.	kr 132,- (0,33)
Miss Saison, Austman 6 % En intens saison, brygget med ingefær, lime blader og sitrongress	kr 134,- (0,33)
Bulmers Original Cider 4,5 % Lett og tørr cider med en smule sødme og god syre	kr 99,- (0,5)
Crabbies Ginger Beer 4 % En frisk, sprudlende drikk med ingefærsmak	kr 79,- (0,33)

Yakitori / Spyd

Svin (pris per spyd) Kr 35,-
Grillet svinekjøtt, japansk teriyaki
(*hvetegluten, soya*)

Kylling (pris per spyd) Kr 35,-
Grillet kyllingkjøtt, sataysaus
(*peanøtter*)

Kokosris Kr 34,-

Kimchi Kr 52,-

Spicy Edamame Kr 69,-

Uramaki (6 biter)

Philadelphia Kr 127,-
Laks, avokado og Philadelphia
(*fisk, laktose, sesamfrø*)

Salmon Kr 118,-
Fritert soyamarinert laks med avokado og chilimajones
(*fisk, egg, hvetegluten, soya, sesamfrø*)

Hotate Kr 118,-
Kamskjell, agurk, chilimajones og vårløk
(*bløtdyr, egg, sesamfrø*)

Chili Salmon Kr 127,-
Laks, chilimajones og vårløk
(*fisk, egg, sesamfrø*)

Chili Tuna Kr 121,-
Tunfisk, chilimajones og vårløk
(*fisk, egg, sesamfrø*)

Hamachi Kr 160,-
Kingfish, tobiko, dill, jalapeñoskrem
(*fisk, laktose, sitrus*)

Vinmeny - Sushi Bar Ravnkloa

Viner på glass

Bobler
Pizzolato Prosecco, Brut, 2015, Italia kr 98,-

Hvitvin
Hugel, Gentil, Alsace, Frankrike kr 99,-
J. Moreau, Chablis, 2015, Frankrike kr 129,-
Topf, Grüner Veltliner, Strassertal, 2016, Østerrike kr 115,-
Calles Riesling, Rheingau, Tyskland kr 110,-

Rødvin
Candidato Tempranillo, Spania kr 99,-

Rosévin
Calles, En Liter Råsa kr 110,-

Viner på flaske

Bobler
Moët & Chandon Impérial, Brut, Champagne, Frankrike kr 790,-
Nicolas Feuillatte, Brut, Champagne, Frankrike kr 780,-
Cremant de Bourgogne, Frankrike kr 546,-
Pizzolato Prosecco, Brut, Italia kr 489,-

Hvitvin
Frankrike
Hugel, Gentil, Alsace kr 475,-
Hugel, Classic Gewurztraminer, Alsace kr 659,-
Sancerre, Domaine Vacheron kr 622,-
Domaines Schlumberger, Riesling, Les Princes Abbes, 2013 kr 639,-
J. Moreau, Chablis, 2015 kr 639,-

Tyskland

Calles Riesling, Rheingau, Tyskland kr 506,-
Wageck Kalkstein Riesling Trocken 2016 kr 484,-

Østerrike

Topf, Gruner Veltliner, 2015 kr 569,-

New Zealand

Yealands Land, Sauvignon Blanc, Marlborough kr 609,-
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough kr 621,-

Italia

Villa Chiopris, Collio Pinot Grigio, 2015 kr 499,-

Portugal

Solar das Bocas Alvarinho 2015 kr 615,-

Rødvin

Candidato, Tempranillo, Castilla, Spania kr 475,-
Col de sasso, Castello Banfi, Toscana, Italia kr 579,-
Bouchard Bourgogne Rouge la Vignee Pere & Fils, Frankrike kr 624,-
Donna Margherita, Barbera d'Alba, Piemonte, Italia kr 618,-

Rosévin

Pietro Cassina Coste della Sesia Rosa Rosarum, Italia kr 659,-
Calles, En Liter Råsa, Tyskland kr 599,-

Sake

Gekkeikan Sake kr 89,- (8cl)
Shirakabe Gura Sake kr 110,- (8cl)
Nøgne Ø, Junmai Sake kr 119,- (8cl)
Nøgne Ø, Sparkling Sake kr 98,- (8cl)
Nøgne Ø, Sparkling Sake kr 385,- (0,33l)

Singel - For 1 person

Combo 14 kr 252,-

14 biter maki og nigiri sushi
6 hotate maki, 6 tempura roll, 2 sushi laks
(fisk, bløtdyr, skalldyr, hvetegluten, soya, egg)

Maki Moriawase kr 336,-

18 biter maki
6 chili salmon, 6 tempura roll, 6 mango roll
(fisk, skalldyr, egg, hvetegluten, laktose, sesamfrø)

Sushi Moriawase kr 336,-

18 biter nigiri sushi
8 laks, 4 tunfisk, 4 kveite og 2 kamskjell
(fisk, bløtdyr)

Sashimi Moriawase kr 361,-

21 skiver sashimi
6 laks, 3 tunfisk, 3 kveite, 3 kingfisk, 3 kamskjell og 3 scampi
(fisk, skalldyr, hvetegluten, sitrus, bløtdyr)

Sushi Combo kr 324,-

18 biter sushi nigiri og maki
6 tempura roll, 6 sakura maki, 2 sushi laks,
2 sushi tunfisk og 2 sushi kveite
(fisk, skalldyr, bløtdyr, hvetegluten, egg, sesamfrø)

Moriawase Combo kr 337,-

20 biter sushi nigiri, sashimi og maki
6 tempura roll, 4 sushi laks, 2 sushi tunfisk
og 2 sushi scampi, 3 sashimi laks og 3 sashimi kingfisk
(fisk, skalldyr, egg, hvetegluten, sesamfrø)

Omakase kr 425,-

20 biter sushi, sashimi og maki. Chef's choice.
(Alle allergier. Gi beskjed til servitøren om dine allergier)

Barnemeny

Fritert laks med ris og teriyakisaus <i>(fisk, soya, hvetegluten, peanøtter, sesamfrø)</i>	kr 99,-
Maki med fritert laks/rå laks og Philadelphia <i>(fisk, soya, hvetegluten, laktose)</i>	kr 80,-
Nigiri Sushi Laks (6 biter) <i>(fisk, soya, hvetegluten)</i>	kr 80,-

Drikke - Sushi Bar Ravnkloa

Mineralvann

Pepsi	kr 46,- (0,33)
Pepsi max	kr 46,- (0,33)
Solo	kr 46,- (0,33)
7-Up	kr 46,- (0,33)
Farris Naturell	kr 46,- (0,33)
Eplejuice fra Lier, Egge Gård	kr 84,- (0,5)

Kaffe / Te

Americano	kr 46,-
Kaffe	kr 36,-
Te	kr 36,-
Grønn te	kr 55,-
Espresso	kr 46,-
Cappucino	kr 55,-

Futomaki (6 biter)

Mango Roll Laks, Philadelphia, mango og jordbær <i>(fisk, laktose, sesamfrø)</i>	kr 130,-
Tempura Roll Fritert scampi, chilimajones, avokado og agurk <i>(skalldyr, hvetegluten, egg, sesamfrø)</i>	kr 131,-
California Roll Kokt scampi, avokado, agurk, Philadelphia og salat <i>(skalldyr, laktose, sesamfrø)</i>	kr 117,-
Sake Roll Laks, vårløk, agurk, avokado, chilimajones og tobiko <i>(fisk, egg, sesamfrø)</i>	kr 130,-
Crab Roll Soft shell krabbe, agurk, avokado og chilimajones <i>(fisk, egg, soya, hvetegluten, sesamfrø)</i>	kr 171,-
Ponzu Roll Ponzumarinert laks, kveite, mango, tobiko, avokado, agurk <i>(fisk, soya, hvetegluten, sitrus)</i>	kr 155,-
<i>Veggie maki (6 biter)</i>	
Tofu Vegan Maki Alfaspirer, tofu, agurk, sesamfrø <i>(sesamfrø)</i>	kr 99,-
Avokado Vegan Maki Avokado, sesamfrø <i>(sesamfrø)</i>	kr 99,-
Kappa Veggie Maki Avokado, agurk, Philadelphia <i>(Melk, sesamfrø)</i>	kr 99,-
Mango Veggie Roll Mango, jordbær, Philadelphia <i>(Melk, sesamfrø)</i>	kr 99,-

Hot Maki

Fried Maki 1 (6 biter) kr 154,-
Fritert futomaki med scampi, laks, chilimajones, avokado, agurk, fritert søtpotet, teriyakisaus
(fisk, skalldyr, hvetegluten, soya, egg, peanøtter, sesamfrø)

Fried Maki 2 (8 biter) kr 154,-
Fritert uramaki med laks, avokado, Philadelphia, laksetartar og mangodressing
(fisk, hvetegluten, laktose, sesamfrø)

Fried Maki 3 (6 biter) kr 154,-
Fritert futomaki med kamskjell, chilimajones, agurk, lime og chilisau
(bløtdyr, hvetegluten, egg, sesamfrø)

Fried Maki 4 (8 biter) kr 154,-
Fritert uramaki med snøkrabbe, chilimajones, tobikko, vårløk og agurk
(fisk, skalldyr, hvetegluten, egg, sesamfrø)

Nigiri Sushi (2 biter)

Laks *(fisk)* kr 43,-
Kveite *(fisk)* kr 43,-
Scampi *(skalldyr)* kr 43,-
Tunfisk *(fisk)* kr 55,-
Kamskjell *(bløtdyr)* kr 55,-
Hamachi Kingfisk *(fisk)* kr 55,-
Ål *(fisk)* kr 55,-

Sashimi (2 skiver)

Laks *(fisk)* kr 43,-
Kveite *(fisk)* kr 43,-
Scampi *(skalldyr)* kr 43,-
Tunfisk *(fisk)* kr 55,-
Kamskjell *(bløtdyr)* kr 55,-
Hamachi Kingfisk *(fisk)* kr 55,-
Ål *(fisk)* kr 55,-

Extra

Chilimajones *(egg)* kr 34,-
Teriyakisaus *(hvetegluten, soya, peanøtter)* kr 34,-
Ponzusaus *(hvetegluten, soya)* kr 34,-
Mangosaus kr 34,-
Ris kr 34,-
Ingefær kr 52,-
Goma Wakame *(sesamfrø)* kr 52,-
Kimchi *(fisk)* kr 52,-
Edamame *(soya)* kr 63,-
Spicy Edamame *(soya)* kr 69,-
Soya Ark *(Bytt sjøgressark til soya ark i makirull)* kr 10,-

Dessert

Omakase Dessert (min 2 pers) kr 219,-
Et utvalg av våre deserter. Perfekt til å dele!
(hvetegluten, laktose, egg, nuts, sitrus)

Sjokoladefondant kr 109,-
Sjokoladefondant servert med vaniljeis og jordbærsorbet
(hvetegluten, laktose, egg, nøtter)

Ostekake kr 109,-
Bakt ostekake med pasjonsfrukt og mango
(hvetegluten, laktose, egg)

Asia kr 99,-
Mango mousse, pasjonsfruktsorbet, ananas, sesamcrunch
(laktose, egg, sitrus, sesamfrø)

Iskrem / Sorbet (pris pr kule) kr 40,-
Spør servitøren om dagens utvalg
(laktose, egg)