

# GRUPPEMENY

## LUNSJ 2 RETTER

kr 199/pers.

### MAKIFUSION SUSHI

(F/SO/SF/SK/G/E/SE)

Laks og scampi Makifusion med urter, chili og unagisaus

HOVEDRETT:

### CHICKEN RICEBOWL (SO/SF)

Med grønnsaker, hvitløk og grønn pikant saus

Eller

### BEEF RICEBOWL (SF)

Med grønnsaker, løk og sesamsaus

Eller

### SCAMPI RICEBOWL (SF/SK/SO)

Med grønnsaker, chili, plommesaus og sesam

Eller

kr 299/pers.

### CRISPY DUCK (G [hvetet]/SF/SO/L)

Sprøstekt duck med thaiurter, hoisinsaus og tynne pannekaker.

kr 98/pers.

DESSERT:

### CHEESEMOUSSE (M)

Hvit sjokolade, yuzu, puffris og mangosorbet. Og svart kaffe

Vi tilpasser for spesielle ønsker og behov

### ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri (S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B)  
Vennligst si ifra om eventuelle allergier.

## TASTING LUNSJ

kr 225/pers. (min. 4 pers.)

### MAKIFUSION SUSHI

(F/SO/SF/SK/G/E/SE)

Laks og scampi Makifusion med urter, chili og unagisaus

### DUCK WRAP (G[hvetet]/SO/SF)

Pannekake med sprøstekt duck, urter og hoisinsaus.

### KIMCHI BAO BUNS (G [hvetet]/SF/SO)

Med sprø svineribbe, kimchi og urter. (2 stk.)

## MIDDAG 3 RETTER

### MAKIFUSION SUSHI

(F/SO/SF/SK/G/E/SE)

Laks, tunfisk og scampi Makifusion med urter, chili og unagisaus

Eller

### THAI CHICKEN SATAY (P/SO/SF)

Marinerte kyllingspyd med nøttedip, koriander og myntesalat. (2 stk.)

HOVEDRETT:

### CRISPY DUCK (G [hvetet]/SF/SO/L)

Sprøstekt duck med thaiurter, hoisinsaus og tynne pannekaker. (kr 459/pers. for 3 retter)

### UDON KIMCHI-RIBBE (G/SF/SO)

Mørnet svineribbe med japanske udonnudler, shiitake og østerssaus (kr 399/pers. for 3 retter)

### GRILLED TUNA (F/SF/G/SO/M)

Tunfiskfilet med sjøgress-salat, japansk unagisaus og avocadopuré (kr 419/pers. for 3 retter)

DESSERT:

### CHEESEMOUSSE (M)

Hvit sjokolade, yuzu, puffris og mangosorbet.

## VEGETAR 3 RETTER

kr 330/pers.

### MAKIFUSION VEGETAR (M/G/SF/SO)

Crispy makisushi med kremost, avocado, urter, stekt hvitløk og sesamsaus.

### PAD THAI (E/SO/P)

Woknudler med koriander, nøtter og chili. Valgfritt **vegetar** med tofu/egg (SO/E/P) Glutenfri

DESSERT: **SORBET**, vegansk

## TASTING MIDDAG

kr 498/pers. (min. 4 pers.)

### WOKFLAMED EDAMAME (SO/M)

Smørstekte edamamebønner med togarashi. Kan serveres vegansk

### MAKIFUSION SUSHI

(F/SO/SF/SK/G/E/SE)

Laks, tunfisk og scampi Makifusion med urter, chili og unagisaus

### THAI CHICKEN SATAY (P/SO/SF)

Marinerte kyllingspyd med nøttedip, koriander og myntesalat.

### KIMCHI BAO BUNS (G [hvetet]/SF/SO)

Med sprø svineribbe, kimchi og urter.

### CRISPY DUCK (G [hvetet]/SF/SO/L)

Sprøstekt duck med thaiurter, hoisinsaus og tynne pannekaker.

### CHEESEMOUSSE (M)

Hvit sjokolade, yuzu, puffris og mangosorbet.

## DRIKKEPAKKE

kr 339/pers.

Glass Riesling Trocken  
Glass Fontanafredda  
Briccotondo Barbera  
Glass Dessertvin Muscat

Prosecco Bottega Aperitif  
glass kr 69