

## Maki mono- 8 biter / 8 pieces

Fiskeruller pakket inn i ris og nori-blad // Fish rolls in rice and nori sheets

69. Laks Mango Roll <sup>F</sup> 88,-  
(Laks, mango og mangosaus // Salmon and mango with mango sauce)
70. Philadelphia Roll <sup>S/L/F</sup> 88,-  
Laks, kremost og avokado // Salmon, avocado, philadelphia
71. California Roll <sup>Sk</sup> 78,-  
Crabstick og avokado // Crabstick and avocado
73. Tempura Roll <sup>G/Sk</sup> 98,-  
Friterert scampi, avokado // Fried scampi, avocado
74. Sakura Roll <sup>E/Se/F</sup> 78,-  
Laks, vårløk og chili-majones // Salmon, spring onion, chili mayo
75. Spicy Tuna Roll <sup>E/Se/F</sup> 88,-  
Tunfisk, vårløk og chili-majones // Tuna, spring onion and chili mayo
76. Laks Avokado Roll <sup>F</sup> 88,-  
Laks og avokado // Salmon and avocado
80. Kamskjell Roll <sup>E/Se/Bl</sup> 88,-  
(Kamskjell, avokado og chili-majones // Scallops, avocado and chili mayo)
81. Tokyo Roll <sup>E/Se/Sk/F</sup> 88,-  
Kokt scampi, avokado og tobiko m/ majones // Cooked scampi, avocado and tobiko with chili mayo
94. Laks Kimchi Roll <sup>Se/F</sup> 88,-  
Laks og kimchi // Salmon and kimchi
95. Tuna Kimchi Roll <sup>Se/F</sup> 88,-  
Tunfisk og kimchi // Tuna and kimchi

## Sashimi

Fiskeskiver serveres med husets ponzu-saus og ris ved siden // Sashimi is served with chef's ponzu-sauce

85. Red & white <sup>G/S/F</sup> 118,-  
9 skiver: laks, kveite og tunfisk // 9 slices: salmon, halibut and tuna
86. Mix sashimi <sup>G/S/F/Bl</sup> 148,-  
12 skiver: laks, kveite, tunfisk og kamskjell // 12 slices: salmon, halibut, tuna and scallop
87. Chefs choice <sup>G/S/F/Sk/Bl</sup> 178,-  
15 skiver av dagens fisk // 15 slices of today's fish

## TILBEHØR/EKSTRA

|                         |                        |                                     |
|-------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| Chili-majones.....10,-  | Cashewnøtter.....20,-  | Sursøt-saus.....10,-                |
| Sweet-chillisaus ..10,- | Peanøtter.....10,-     | Fiske-saus.....20,-                 |
| Peanøttsaus.....10,-    | Sushi ingerfær...10,-  | Wasabi.....10,-                     |
| Wakame.....10,-         | Ris.....20,-           | Nuddler (kun i nuddlerett).....20,- |
| Kimchi.....10,-         | Scampi pr. stk....15,- | Kjøtt.....40,-                      |
| Grønnsaker.....15,-     | Indrefilet.....60,-    | Ekstra spisepinner.....3,-          |
|                         |                        | Ekstra bestikk.....5,-              |

Vi selger dessverre ikke sushi ris.

## MINERALVANN

- Brus (0,5l flaske) Coca Cola / Coke Zero / Fanta / Bonaqua / Sprite 38,-

## ALLERGENER

|                      |                   |                                      |
|----------------------|-------------------|--------------------------------------|
| Gluten.....[G]       | Skalldyr.....[Sk] | Soya (Vi har glutenfri Soya).....[S] |
| Egg.....[E]          | Peanøtter.....[P] | Selleri.....[Sel]                    |
| Sesamfrø.....[Se]    | Sennep.....[Sen]  | Fisk.....[F]                         |
| Cashewnøtter....[CN] | Bløtdyr.....[Bl]  | Svoveldioksid og sulfitter.....[Sv]  |
| Laktose/melk....[L]  |                   |                                      |

MANDAG TIL FREDAG kl. 14.00 - 15.00

# LUNSMENY

## 128,-

inkl. 1 stk vårull

Velg mellom 2 retter hver dag

MANDAG

19. Panang Gai  
22. Biff m/ koriander og ananas

TIRSDAG

30. Chop Suey (m/ Biff)  
38. Kylling (m/ Cashewnøtter)

ONSDAG

17. Gaeng Keo Wan (m/ Kylling)  
35. Kylling i karri

TORS DAG

15. Gaeng Phed (m/ Kylling)  
32. Kinesisk pepperbiff

FREDAG

30. Chop Suey (m/ Kylling)  
35. Biff i karri

# TAKE-AWAY MENY



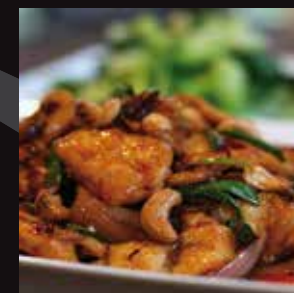
Thailandsk



Vietnamesisk



Japansk



Kinesisk

## Åpningstider:

Mandag - Søndag 14:00 - 22:00  
(Kjøkkenet stenger 21:45 hver dag)

## Adresse:

Stockfleths gate 53 B  
0461 Oslo

# bamboo

SUSHI • ASIAN DINNER

# 922 68 588

# SAGENE

www.bamboorestaurant.no

# bamboo

SUSHI • ASIAN DINNER

# 922 68 588

# SAGENE

www.bamboorestaurant.no

## FORRETTER // APPETIZERS

1. **Kinesiske vårruller (2 stk)** <sup>G</sup> 68,-  
Fylt m/ oksekjøtt og kål. Serveres m/ sur-søt saus. // Filled with beef and cabbage. Served with sweet and sour sauce.
3. **Vegetar vårruller (4 stk)** <sup>G</sup> 58,-  
Serveres med sur-søt saus. // Filled with vegetables. Served with sweet and sour sauce.
4. **Tom yum kung** <sup>F / Sk</sup> 68,-  
Klassisk thai suppe med scampi, sterk og syrlig smak. // Classic Thai soup with scampi, spicy and sour flavor.
7. **Kylling satay** <sup>G / E / P</sup> 78,-  
Klassisk thai suppe med scampi, sterk og syrlig smak. // Classic Thai soup with scampi, spicy and sour flavor.
8. **Mini vårruller** <sup>Sk</sup> 68,-  
Fyllt med scampi og grønnsaker. Rullet i rispapir og serveres med sweet-chilli saus. // Filled with scampi and vegetables. Rolled in rice paper and served with sweet-chili sauce.
9. **Ferske vårruller (2 stk)** <sup>G / Sk / P</sup> 68,-  
Kylling, scampi, risnudler og asiatiske grønnsaker. Serveres m/ peanøttsaus. // Chicken, scampi, rice noodles and Asian vegetables. Served with peanut sauce.
10. **Rekechips** <sup>Sk</sup> 38,-  
Fritert ris-chips m/ rekesmak. // Fried rice chips with prawn flavor.

## VEGETAR / VEGETARIAN

11. **Grønnsaker Chopsuey** <sup>G / Sel</sup> 148,-
13. **Woket Tofu m/ grønnsaker** <sup>G / Sel / S</sup> 158,-
14. **Tofu i Panang karri m/ grønnsaker** <sup>S</sup> 158,-

## THAILANDSK / THAI

12. **Pad Neua Namman Hoy** <sup>G / S / Bl / Se</sup> 168,-  
Biff i ingefær-oyster saus m/ chili og grønnsaker. // Beef with ginger-oyster sauce with chili and vegetables.
15. **Gaeng Phed** <sup>E / F</sup> 168,-  
Oksekjøtt el.kylling i kokosmelk, rød karri, basilikum, limeblad og grønnsaker. // Beef or chicken with coconut milk, red curry, basil, lime leaves and vegetables.
16. **Gaeng Phed – Kung** <sup>F / Sk</sup> 178,-  
Scampi i kokosmelk, rød karri, basilikum, limeblad og grønnsaker. // Scampi with coconut milk, red curry, basil lime leaves and vegetables.
17. **Gaeng Keo Wan** <sup>E / F</sup> 178,-  
Oksekjøtt el. kylling i kokosmelk, grønn karri, basilikum, limeblad og grønnsaker. // Beef or chicken with coconut milk, green curry, basil, lime leaves and vegetables.
18. **Gaeng Keo Wan – Kung** <sup>F / Sk</sup> 178,-  
Scampi i kokosmelk, grønn karri, basilikum, limeblad og grønnsaker. // Scampi with coconut milk, green curry, basil, lime leaves and vegetables.
19. **Panang Gai** <sup>E / F</sup> 168,-  
Kylling i kokosmelk, Panang karri, limeblad og grønnsaker. // Chicken with coconut milk, Panang curry, lime leaves and vegetables.

## VIETNAMESISK / VIETNAMESE

22. **Biff m/ koriander og ananas** <sup>S / G / Bl / Se</sup> 168,-  
Strimlet biff i søt-syrlig saus m/ koriander og ananas. // Shredded beef with sweet and sour sauce with coriander and pineapple.
23. **Bo luc lac/Shaking beef** <sup>S / G / Bl / Se</sup> 208,-  
Entrecote med husets spesial krydder og salat. // Entrecote with house special spices and salad.
24. **Sjømat wok** <sup>S / G / Bl / Se / Sk</sup> 198,-  
Sjømat woket med grønnsaker. // Seafood wok with vegetables.
28. **Spicy scampi** <sup>G / Sk / Se / Sel</sup> 178,-  
Marinert scampi i asiatiske krydder m/ hvitløk og chili. // Marinated scampi with Asian flavors, garlic and chili.

## KINESISK / CHINESE

30. **Biff chopsuey** <sup>G / S / Sel / Bl / Se</sup> 168,-  
Biff woket m/ grønnsaker i oyster-soyasaus. // Beef wok with vegetables and oyster-soya sauce.
32. **Kinesisk pepperbiff** <sup>G / S / Sel / Bl / Se</sup> 168,-  
Biff woket m/ grønnsaker i pepper-soya saus. // Beef wok with vegetables and pepper-soya sauce.
35. **Biff / kylling i karri** <sup>E / Sel</sup> 168,-  
Woket biff el. kylling med grønnsaker i karrisaus. // Wok with chicken or beef and vegetables in curry sauce.
38. **Kylling m/ cashewnøtter** <sup>G / E / Bl / Sel / N / Se</sup> 168,-  
Kylling m/ wokede grønnsaker og cashewnøtter. // Chicken with vegetable wok and cashew nuts.
39. **Innbakt kylling** <sup>E / Se</sup> *[Denne retten er ikke sprøstekt.]* 168,-  
Innbakt kyllingfilet m/ sur-søt saus, løk, paprika og ananas. // Baked chicken fillet with sweet and sour sauce, onion, bell pepper and pineapple.
43. **Scampi Gongbao** <sup>G / Sel / N / Se / Sk</sup> 178,-  
Scampi woket m/ grønnsaker, cashewnøtter og en blanding av chilisous. // Scampi wok with vegetables, cashew nuts and a mix of chilis.

## HUSETS ANBEFALINGER / CHEF'S CHOICE

31. **Scampi og kamskjell** <sup>G / Sel / Sk / Se / Bl</sup> 198,-  
Woket m/ grønnsaker og husets spicyhotbean-chilisous. // Wok with vegetables and the house's spicy hot bean-chili sauce.
33. **Indrefilet m/ syrlig chilisous og ingefær** <sup>G / Se</sup> 218,-  
Marinert indrefilet m/ squash, ingefær, limeblad og husets chilisous. // Marinated tenderloin with squash, ginger, lime leaves and the house's chili sauce.
36. **Kylling Gong Bao** <sup>G / E / Sel / N / Se</sup> 178,-  
M/ cashewnøtter, grønnsaker, og en blanding av chilisorter. // Chicken with cashew nuts, vegetables and a mix of chilis.
37. **Hot chili Pot** <sup>G / E / Sel / Sk / Se</sup> 188,-  
Biff, kylling og scampi m/ grønnsaker i spicy hot-pot saus. // Beef, chicken, scampi and vegetables with spicy hot-pot sauce.
46. **Indrefilet in Szechuan style** <sup>G / Se</sup> 218,-  
Marinert indrefilet m/ husets hvitløk-chilisous og grønnsaker. // Marinated tenderloin with inhouse garlic-chili sauce and vegetables.
47. **And a la Saigon** <sup>G</sup> 208,-  
Andefilet serveres m/ asiatiske grønnsaker, husets saus og chili. // Duck fillet served with Asian vegetables, the house's sauce and chili.
48. **And i Thai rød karri** <sup>F</sup> 208,-  
Andefilet serveres i thai rød karri – kokos, grønnsaker og ananas. // Duck fillet served with Thai red curry – coconut, vegetables and pineapple.
49. **Thai kylling ingefær - chili** <sup>G / S / Bl / E / Sel / Se</sup> 178,-  
Kylling woket m/ grønnsaker i ingefær chilisous. // Chicken wok with vegetables and ginger-chili sauce.

## STEKT RIS OG NUDLER // FRIED RICE & NOODLES

40. **SAIGON nudler – bun thit nuong** <sup>F / P / Sk / E / G</sup> 178,-  
Marinert biff, scampi i risnudler m/ frisk salat i lime dressing og peanøtt saus. // Marinated beef, scampi, rice noodles and fresh salad. With lime dressing and peanut sauce.
42. **Bali stekt ris** <sup>E / Sk</sup> 178,-  
Stekt ris i gul karri m/ kylling, scampi, egg, grønnsaker og ananas. // Fried rice with yellow curry, chicken, scampi, eggs, vegetables and pineapple.
50. **Bamboo stekt ris** <sup>E</sup> 168,-  
Stekt ris m/ kylling eller biff, egg og grønnsaker. // Fried rice with chicken or beef, egg and vegetables.
51. **Pad thai** <sup>E / P / Sk / S</sup> 188,-  
Thai risnudler m/ kylling, egg, peanøtter, scampi og tofu i mild chilisous. // Thai rice noodles with chicken, eggs, peanuts, scampi and tofu with mild chili sauce.
52. **Mi Xiao** <sup>G / E / Bl / Sel / Se</sup> 178,-  
Stekte nudler m/ biff el. kylling og grønnsaker i syrlig chilisous. // Fried noodles with beef or chicken and vegetables in sour chili sauce.
53. **Stekte nudler grønnsaker** <sup>G / E / Bl / Sel / Se / S</sup> 168,-  
M/ biff el. kylling i oystersaus og grønnsaker. // With beef or chicken in oyster sauce and vegetables.
54. **Bamboo risnudler** <sup>G / E / S / Bl / Sk / Se</sup> 178,-  
M/ biff, kylling, scampi og asiatiske grønnsaker. // With beef, chicken, scampi and Asian vegetables.

## JAPANSK / JAPANESE

### JAPANSK / JAPANESE - Bamboo Meny / Menu

55. **Sushi liten meny** <sup>F / Sk / E / Se</sup> 98,-  
(8 biter / pieces: 4 sushi + 4 maki)
56. **Sushi medium meny** <sup>F / Sk / E / Se / Bl</sup> 148,-  
(12 biter / pieces: 8 sushi + 4 maki)
57. **Sushi stor meny** <sup>F / Sk / E / Se / Bl</sup> 188,-  
(18 biter / pieces: 10 sushi + 8 maki)
58. **Sushi x-tra stor meny** <sup>F / Sk / E / Se / Bl</sup> 228,-  
(22 biter / pieces: 14 sushi + 8 maki)
59. **Bamboo Combo** <sup>F / Sk / E / Se / G / Bl</sup> 328,-  
(30 biter / pieces: 14 nigiri og 8 tempura maki, 8 sashimi)
90. **Selskapsmeny** <sup>F / Sk / E / Se / G / Bl</sup> 558,-  
(46 biter / pieces: 24 nigiri og 6 foto maki, 16 maki mono)
91. **Maki Mix** <sup>F / Sk / E / Se / G</sup> 158,-  
(16 biter / pieces: 8 tempura maki + 6 sakura maki)
92. **Crispy Laks Futo** <sup>F / E / Se / G</sup> 168,-  
(12 pieces tempura laks + 5 laks sashimi)

### Nigiri Sushi – 2 pieces pr. order (Risbiter m/ tilbehør på toppen)

60. **Tunfisk** <sup>[Tuna]</sup> <sup>F</sup> 42,-
61. **Laks** <sup>[Salmon]</sup> <sup>F</sup> 40,-
62. **Scampi** <sup>Sk</sup> 42,-
63. **Kamskjell** <sup>[Scallops]</sup> <sup>Bl</sup> 42,-
64. **Flambert laks** <sup>[Flamed salmon]</sup> <sup>G / L</sup> 44,-
65. **Marinert ål** <sup>[Marinated eel]</sup> <sup>G</sup> 44,-
67. **Kveite** <sup>[Halibut]</sup> <sup>F</sup> 42,-
68. **Avokado** <sup>[Avocado]</sup> 38,-

### Vegetar Roll / Maki mono- 8 biter / 8 pieces

72. **Kappa Roll** 78,-  
Agurk og avokado // Cucumber and avocado
77. **Tofu Kimchi Roll** 88,-  
Tofu og kimchi // Tofu and kimchi
78. **Tofu Avokado Roll** 88,-  
Tofu og avokado // Tofu and avocado
79. **Mango Philadelphia roll** <sup>S / L</sup> 88,-  
Philadelphia kremost og mango med mangosaus // Philadelphia cream cheese and mango with mango sauce

### Futo Maki – 6 biter / 6 pieces

- Store fiskeruller pakket inn i ris og nori-blad // Big fish rolls in rice and nori sheets
82. **Asian futo roll** <sup>G / Sk / F</sup> 108,-  
Fritert scampi, crabstick, avokado og tobiko // Fried scampi, crabstick, avocado and tobiko
83. **Chef futo roll** <sup>G / E / Se / Sk / F</sup> 108,-  
Fritert scampi, laks, tunfisk, crabstick og chilli-majones // Fried scampi, salmon, tuna, crabsticks and chili mayo
84. **Soft shell crab** <sup>G / E / Se / Sk / F</sup> 118,-  
Fritert soft shell krabbe, avokado og tobiko // Fried soft shell crab, avocado and tobiko
88. **Bamboo futo roll** <sup>G / E / Se / Sk / F</sup> 98,-  
Frityrstekt rull med laks, avokado og ost. Topping av teriyakisous og chilimajones // Fried roll with salmon, avocado and cheese. Topping with teriyaki sauce and chili mayo.
96. **Tempura laks futo roll** <sup>Se / F / G / E</sup> 98,-  
Fritert laks, agurk, kimchi og chillimajones // Fried salmon, cucumber, kimchi and chili mayo.