

Japansk

Bamboo Meny

55. Sushi liten meny ^{F / Sk / E / Se} 79,-
(7 biter: 4 sushi + 3 maki)
56. Sushi medium meny ^{F / Sk / E / Se / BI} 110,-
(11 biter: 8 sushi + 3 maki)
57. Sushi stor meny ^{F / Sk / E / Se / BI} 155,-
(16 biter: 10 sushi + 6 maki)
58. Sushi x-tra stor meny ^{F / Sk / E / Se / BI} 195,-
(20 biter: 14 sushi + 6 maki)
59. Bamboo Combo ^{F / Sk / E / Se / G / BI} 285,-
(28 biter: 6 tempura maki, 14 sushi, 8 sashimi)
90. Selskapsmeny ^{F / Sk / E / Se / G / BI} 495,-
(42 biter: 6 futo maki, 24 sushi, 12 maki mono)
91. Maki Mix ^{F / Sk / E / Se / G} 109,-
(12 biter: 6 tempura maki + 6 sakura maki)
92. Crispy Laks Futo ^{F / E / Se / G} 129,-
(12 biter tempura laks + 5 laks sashimi)

Nigiri Sushi - 2 biter pr. ordre

(Risbiter m/ tilbehør på toppen)

60. Tunfisk 40,-
61. Laks 35,-
62. Scampi 40,-
63. Kamskjell 40,-
64. Flambert laks 40,-
65. Marinert ål 40,-
66. Rå reker 40,-
67. Kveite 40,-
68. Avokado 32,-

Maki mono- 6 biter

(Fiskeruller pakket inn i ris og nori-blad)

69. Laks Mango Roll ^F 64,-
(Laks, mango og mangosaus)
70. Philadelphia Roll ^{S / L / F} 64,-
(Laks, kremost og avokado)
71. California Roll ^{Sk} 54,-
(Crabstick og avocado)
72. Kappa Roll 50,-
(Agurk og avocado)
73. Tempura Roll ^{G / Sk} 69,-
(Fritert scampi, avocado)
74. Sakura Roll ^{E / Se / F} 54,-
(Laks, vårløk og chili-majones)
75. Spicy Tuna Roll ^{E / Se / F} 60,-
(Tunfisk, vårløk og chili-majones)
76. Laks Avokado Roll ^F 64,-
(Laks og avokado)
80. Kamskjell Roll ^{E / Se / BI} 64,-
(Kamskjell, avocado og chili-majones)
81. Tokyo Roll ^{E / Se / Sk / F} 68,-
(Kokt scampi, avocado og tobiko m/ majones)

Futo Maki - 6 biter

(Store fiskeruller pakket inn i ris og nori-blad)

82. Asian futo roll ^{G / Sk / F} 79,-
(Fritert scampi, crabstick, avocado og tobiko)
83. Chef futo roll ^{G / E / Se / Sk / F} 79,-
(Fritert scampi, laks, tunfisk, crabstick og chilli-majones)
84. Soft shell crab ^{G / E / Se / Sk / F} 85,-
(Fritert soft shell krabbe, avocado og tobiko)
88. Bamboo futo roll ^{G / E / Se / Sk / F} 79,-
(Frityrstekt rull med laks, avokado og ost.
Topping av teriyakisaus og chillimajones)

MANDAG TIL FREDAG kl. 12.00 - 15.00

LUNSMENY

105,- ^{inkl. vårull}

Velg mellom 2 retter hver dag

MANDAG

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

TIRSDAG

14. Khai Pad Bai Krapo (m/ Biff)
15. Gaeng Phed (m/ Kylling)

ONSDAG

17. Gaeng Keo Wan (m/ Kylling)
34. Biff m/ brokkoli

TORS DAG

16. Gaeng Phed – Kung (m/ Kylling)
32. Kinesisk pepperbiff

FREDAG

12. Pad Neua Namman Hoy
35. Kylling i karri

TAKE-AWAY MENY



Thailandsk



Vietnamesisk



Japansk



Kinesisk

Åpningstider:

Mandag - Fredag 12:00 - 22:00
Lørdag - Søndag 13:00 - 22:00
(Kjøkkenet stenger 21:45 hver dag)

Adresse:

Stockfleths gate 53 B
0461 Oslo

bamboo

restaurant
SUSHI 🍣 ASIAN DINNER

22 71 42 20

SAGENE

www.bamboorestaurant.no

bamboo

restaurant
SUSHI 🍣 ASIAN DINNER

22 71 42 20

SAGENE

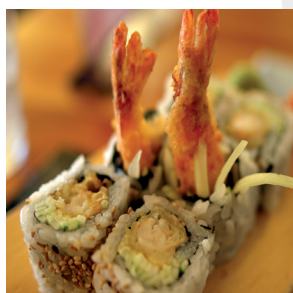
www.bamboorestaurant.no

Forretter

- 1. Kinesiske vårruller (2 stk)** ^{G / Sv} 55,-
Fylt m/ oksekjøtt og kål. Serveres m/ sur-søt saus.
- 2. Vietnamesiske vårruller (2stk)** ^{E / F} 55,-
Fylt m/ svinekjøtt, grønnsaker og glass-nudler. Serveres m/ sweet-chilisaus.
- 3. Vegetar vårruller (4 stk)** ^{G / Sv} 45,-
Serveres med sur-søt saus.
- 4. Tom yum kung** ^{F / Sk} 55,-
Klassisk thai suppe m/ scampi og asiatiske ingredienser. Sterk og syrlig smak.
- 7. Kylling satay (2 stk)** ^{G / E / P} 59,-
Marinert kylling på grillspyd. Serveres m/peanøttsaus
- 9. Ferske vårruller (2 stk)** ^{G / Sk / P} 55,-
Kylling, scampi, risnudler og asiatiske grønnsaker. Serveres m/ peanøttsaus.
- 10. Rekechips** ^{Sk} 28,-
Fritert ris-chips m/ rekesmak

Thailandsk

- 12. Pad Neua Namman Hoy** ^{G / S / BI / Se} 119,-
Biff i ingefær-oyster saus m/ chili og grønnsaker.
- 14. Khai Pad Bai Krapo** ^{S / BI / E / G / Se} 119,-
Oksekjøtt el. kylling i sterkhviltøk-basilikumsaus og grønnsaker.
- 15. Gaeng Phed** ^{E / F} 119,-
Oksekjøtt el. kylling i kokosmelk, rød karri, basilikum, limeblad og grønnsaker.
- 16. Gaeng Phed – Kung** ^{F / Sk} 119,-
Scampi i kokosmelk, rød karri, basilikum, limeblad og grønnsaker.
- 17. Gaeng Keo Wan** ^{E / F} 119,-
Oksekjøtt el. kylling i kokosmelk, grønn karri, basilikum, limeblad og grønnsaker.
- 18. Gaeng Keo Wan – Kung** ^{F / Sk} 119,-
Scampi i kokosmelk, grønn karri, basilikum, limeblad og grønnsaker.
- 19. Panang Gai** ^{E / F} 119,-
Kylling i kokosmelk, Panang karri, limeblad og grønnsaker



Vietnamesisk

- 22. Biff m/ koriander og ananas** ^{S / G / BI / Se} 119,-
Strimlet biff i søt-syrlig saus m/ koriander og ananas
- 28. Spicy scampi** ^{G / Sk / Se / Sel} 119,-
Marinert scampi i asiatiske krydder m/ hvitløk og chili.

Stekt ris – Nudler

- 40. SAIGON nudler – bun thit nuong** ^{F / P / SK / E} 145,-
Marinert biff, scampi i risnudler m/ frisk salat i lime dressing og peanøtt saus.
- 42. Bali stekt ris** ^{E / S / G} 130,-
Stekt ris i gul karri m/ kylling, scampi, egg, grønnsaker og ananas
- 45. Singapore nudler** ^{E / S / G / BI / Sk} 130,-
Risnudler woket m/ kylling og scampi i karri og grønnsaker.
- 50. Bamboo stekt ris** ^{G / E / S / Sk / Se} 119,-
Stekt ris m/ skinke el. kylling, reker, egg og grønnsaker.
- 51. Pad thai** ^{E / P / Sk / S} 135,-
Thai risnudler m/ kylling, egg, peanøtter, scampi og tofu i mild chilisau
- 52. Mi Xiao** ^{G / E / BI / Sel / Se} 119,-
Stekte nudler m/ biff el. kylling og grønnsaker i syrlig chilisau.
- 53. Stekte nudler grønnsaker** ^{G / E / BI / Sel / Se / S} 119,-
M/ biff el. kylling i oystersaus og grønnsaker
- 54. Bamboo risnudler** ^{G / E / S / BI / Sk / Se} 119,-
M/ biff, kylling, scampi og asiatiske grønnsaker.

Vegetar

- 77. Grønnsaker Chopsuey** ^{G / S} 110,-
- 78. Woket Tofu m/ grønnsaker** ^{G / S} 119,-
- 79. Tofu i Panang karri m/ grønnsaker** ^S 119,-

Mineralvann

0,5l plastflasker 32,-

Allergener

Gluten (G)
Egg (E)
Fisk (F)
Peanøtter (P)
Soya (Vi har glutenfri Soya) (S)
Nøtter (N)
Selleri (Sel)
Sesamfrø (Se)
Bløtdyr (BI)
Skalldyr (SK)

Ekstra

Kjøtt 30,-
Indrefilet 50,-
Scampi 15,-
Grønnsaker 15,-
Ris 10,-
Cashewnøtter 10,-

Kinesisk

- 30. Biff chopsuey** ^{G / S / Sel / BI / Se} 119,-
Biff woket m/ grønnsaker i oyster-soyasaus.
- 32. Kinesisk pepperbiff** ^{G / S / Sel / BI / Se} 119,-
Biff woket m/ grønnsaker i pepper-soya saus.
- 34. Biff m/ brokkoli** ^{G / S / BI / Se} 119,-
Strimlet biff m/ løk og brokkoli i oyster-soyasaus.
- 35. Biff / kylling i karri** ^{E / Sel} 119,-
Woket biff el. kylling med grønnsaker i karrisau.
- 38. Kylling m/ cashewnøtter** ^{G / E / BI / Sel / N / Se} 119,-
Kylling m/ wokede grønnsaker og cashewnøtter.
- 39. Innbakt kylling** ^{E / Sv} 119,-
Innbakt kyllingfilet m/ sur-søt saus, løk, paprika og ananas.
- 41. Ko lo yuk** ^{Sv} 119,-
Innbakt svinefilet m/ sur-søt saus, løk, paprika og ananas.
- 43. Scampi Gongbao** ^{G / Sel / N / Se / Sk} 119,-
Scampi woket m/ grønnsaker, cashewnøtter og en blanding av chilisau.

Husets anbefalinger.

- 31. Scampi og kamskjell** ^{G / Sel / Sk / Se} 149,-
Woket m/ grønnsaker og husets spicyhotbean-chilisau.
- 33. Indrefilet m/ syrlig chilisau og ingefær** ^{G / Se} 169,-
Marinert indrefilet m/ squash, ingefær, limeblad og husets chilisau.
- 36. Kylling Gong Bao** ^{G / E / Sel / N / Se} 139,-
M/ cashewnøtter, grønnsaker, og en blanding av chilisorter.
- 37. Hot chili Pot** ^{G / E / Sel / Sk / Se} 149,-
Biff, kylling og scampi m/ grønnsaker i spicy hot-pot saus.
- 29. BAMBOO rolling duck** ^G ^{¼ and 189,- / ½ and 359,-}
Serveres m/ pannekaker og hjemmelaget hoisin-plumme saus
- 46. Indrefilet in Szechuan style** ^{G / Se} 169,-
Marinert indrefilet m/ husets hvitløk-chilisau og grønnsaker.
- 47. And a la Saigon** ^G 159,-
Sprøstekt andefilet serveres m/ asiatiske grønnsaker, husets saus og chili.
- 48. And i Thai rød karri F** 159,-
Sprøstekt andefilet serveres i thai rød karri – kokos, grønnsaker og ananas.
- 49. Thai kylling ingefær - chili** ^{G / S / BI / E / Sel / Se} 139,-
Kylling woket m/ grønnsaker i ingefær chilisau.

Japansk

Sashimi

(Fiskeskiver serveres med husets ponzu-saus og ris ved siden)

- 85. Red & white** ^{G / S / F} 105,-
(9skiver: laks, kveite og tunfisk)
- 86. Mix sashimi** ^{G / S / F / BI} 119,-
(12 skiver: laks, kveite, tunfisk og kamskjell)
- 87. Chefs choice** ^{G / S / F / Sk / B} 149,-
15 skiver av dagens fisk