

OUR CLASSIC MENUS

Våre klassiske menyer har vært med oss helt fra start. Alle inneholder et utvalg sashimi, nigiri og maki – og er basert på ulike råvarer og retter.

Our classic menus have been with us since the start. All of them explore a selection of sashimi, nigiri and maki – and are based on different ingredients and dishes.

Sort meny / Black menu 1075,-
Sashimi: våre favoritter / our favorites
Nigiri: utvalgte / selected
Tempurasalat
Gratinert hummer & maki / gratinated lobster & maki
f, s, b, e, gh, so, se, su, sn, sl

Rød meny / Red menu 875,-
Sashimi: laks & kamskjell / salmon & scallop
Nigiri: utvalgte / selected
Tempurasalat
Assortert sashimi & maki
f, s, b, e, gh, so, se, su, sn, sl

Hvit meny / White menu 675,-
Sashimi: laks & kveite / salmon & halibut
Nigiri: utvalgte / selected
Assortert sashimi & maki
f, s, b, e, se, su, sn

CHEF'S CHOICE MENUS

Overlat valget til kokkene! For de som vil utforske nye retter og kombinasjoner, har våre kokker satt sammen en tasting-meny du sent vil glemme.

Leave the decision with our chefs! For those who wish to explore new dishes and combinations, our chefs have created a tasting menu to remember.

Sort / Black omakase 1075,-
f, s, b, e, gh, so, se, su, sn, sl

Full omakase 1590,-
For å kunne nyte vår mest omfattende meny, ber vi om at bestillingen gjøres senest 20.30.
Please allow time to enjoy this menu by making your reservation prior to 8.30pm.
f, s, b, e, gh, so, se, su, sn, sl

Alle våre menyer er tilrettelagt som en individuell matopplevelse og kan derfor ikke deles på flere gjester.
All our set menus are created as an individual dining experience, and hence cannot be shared between guests.

FORRETTER STARTERS

Edamamebønner 155,-
Edamame beans

so

Assortert sashimi – 15 biter 360,-
Assorted sashimi – 15 pieces

f, s, b

Assortert nigiri – 5 biter 220,-
Assorted nigiri – 5 pieces

f, s, b, su, sn

Tempura forrett 235,-
Tempura starter

f, s, gh, e, so

Laks tartar 210,-
Salmon tartar

f, so, e, su, sn

Tunfisk tartar 260,-
Tuna tartar

f, so, e, su, sn

HOVEDRETTER MAIN COURSES

Alex mix 410,-
6 biter / pieces assortert nigiri
6 biter / pieces tempura maki

f, s, b, e, gh, se, su, sn

Sushi hovedrett / Sushi main course 595,-
10 biter / pieces assortert nigiri
6 biter / pieces spicy salmon maki

f, s, b, e, se, su, sn

Sashimi hovedrett / Sashimi main course 565,-
25 – 30 biter / pieces

f, s, b, so, sl, su, se

Laks meny / Salmon menu 395,-
8 biter / pieces sashimi
4 biter / pieces nigiri
1 bit / piece gunkan lakserogn
6 biter / pieces spicy salmon maki

f, e, gh, se, sn, su

ALEX' UTVALGTE ALEX' CHOICE

Nori taco med kongekrabbe 315,-
Nori taco with king crab

gh, e, s, su

Nori taco med røkt reke 185,-
Nori taco with smoked shrimp

gh, e, s, su

Tempurasalat 295,-
Tempura salad

s, gh, so, e, sl, su, se

Skalldyrssalat 435,-
Shellfish salad

s, f, b, e, so

Crispy lakseskinn 235,-
Crispy salmon skin

f, so, gh, su, se

Sjøgressalat 115,-
Seaweed salad

se, so

Hummerhale 725,-
Lobster tail

s, e, so



SASHIMI

8 BITER / 8 PIECES

Laks med ponzu
Salmon with ponzu
f, so, gh 190,-

Kveite med ponzu
Halibut with ponzu
f, so, gh 255,-

Hiramasa kingfish med sitrongressaus
Hiramasa kingfish with lemongrass sauce
f, so, sl, su, se 285,-

Laks og kveite med ponzu
Salmon and halibut with ponzu
f, so, gh 235,-

Havabbor med trøffelsaus
Sea bass with truffle sauce
f, so, su 240,-

Hval tataki med sesamsaus
Whale tataki with sesame sauce
f, so, se, su 235,-

Indrefilet tataki med sesamsaus og teriyaki
*Beef tenderloin tataki with
sesame sauce and teriyaki*
se, su, so 290,-

Kamskjell
Scallop
b 235,-

Bluefin tuna
f, so, gh

- Toro 3 biter / pcs 215,-
- Chutoro 5 biter / pcs 235,-
- Akami 5 biter / pcs 215,-

NIGIRI SUSHI

2 BITER / 2 PIECES

Laks
Salmon
f, su, sn 135,-

Kveite
Halibut
f, su, sn 145,-

Hiramasa kingfish
Hiramasa kingfish
f, su, sn 165,-

Havabbor
Sea bass
f, su, sn 150,-

Kamskjell
Scallop
b, su, sn 145,-

Scampi
Scampi
s, su, sn 125,-

Tamago
Tamago
e, su, sn 125,-

Bluefin tuna
f, so

- Toro 245,-
- Chutoro 195,-
- Akami 165,-

GUNKAN

2 BITER / 2 PIECES

Lakserogn
Salmon roe

f, su, sn

180,-

Lakserogn med vaktelegg
Salmon roe with quail egg

f, e, su, sn

245,-

Kveitefett
Halibut fat

f, su, sn

195,-

MAKI

6 BITER / 6 PIECES

Spicy laks ura maki
Spicy salmon ura maki

f, e, se, su, sn

190,-

California maki med scampi og avokado
California maki with scampi and avocado

s, se, su, sn

185,-

Tempura futo maki med scampi
Tempura futo maki with scampi

gh, s, e, se, su, sn

205,-

Spicy kamskjell ura maki
Spicy scallop ura maki

e, b, f, se, su, sn

265,-

Spicy tunfisk ura maki
Spicy tuna ura maki

f, e, su, se, sn

255,-

Kongekrabbe ura maki
King crab ura maki

s, se, su, sn

595,-

Crispy lakseskinn ura maki
Crispy salmon skin ura maki

f, se, su, sn

185,-

Kuchi futo maki
Kuchi futo maki

f, s, su, sn, se

210,-



SPESIAL MAKI

6 BITER / 6 PIECES

Alex spesial med
tempura scampi, laks, tamago og ål 220,-
*Alex special with salmon,
tempura scamp, tamago and eel*

s, f, e, so, gh, se, su, sn

8 BITER / 8 PIECES

Ban tataki maki med tempura scampi, 255,-
agurk og flambert laks
*Ban tataki maki with tempura scampi,
cucumber and torched salmon*

f, s, e, gh, so, se, su, sn

Crunchy kveite maki med shiso 255,-
Crunchy halibut maki with shiso

f, gh, e, sn, se, su

Soft-shell krabbe med avokado 245,-
Soft-shell crab with avokado

s, f, e, gh, se, su, sn

Crunchy indrefilet med asparges 290,-
*Crunchy beef tenderloin
with asparagus*

gh, e, so, se, su, sn

Crunchy laks med asparges 245,-
Crunchy salmon with asparagus

f, e, gh, se, su, sn



VEGETAR



Grønn meny 645,-

Vårt vegetariske menyalternativ,
kan tilpasses som 3 eller 4 serveringer

Green menu

*Our vegetarian menu option, can be adapted
to 3 or 4 servings*

e, so, se, sn, su, sl, gh

Edamamebønner 155,-

Edamame beans

so

Sjøgressalat 115,-

Seaweed salad

so, se

Assorted nigiri 5 biter 195,-

Assorted nigiri 5 pieces

gh, su

Vegetar maki 170,-

Vegetarian maki

so, se, su, e

ALLERGENER

- F = Fisk / Fish
- S = Skalldyr / Shellfish
- B = Bløtdyr / Molluscs
- GH = Gluten hvete / Gluten Wheat
- SO = Soya
- SE = Sesamfrø / Sesame seeds
- SL = Selleri / Cellery
- E = Egg
- M = Melk / Milk
- PE = Peanutter / Peanut
- N = Nøtter / Nuts
- SN = Sennep / Mustard
- LU = Lupin
- SU = Sulfitt

