

## Sushi

### Sushi Dinner

#### Today's Sashimi (2,4,11)

Dagens fangst av assortert rå fiskefilét

#### Sushi Combo (1a,2,3,4,11)

8 Sushi + 8 Sashimi + 6 Tempura Maki

#### Sake Combo (4,11)

6 laks Sushi + 6 laks Sashimi + 6 Sakura Maki

#### Sushi Medium (1a,2,3,4,11)

8 Sushi + 6 Tempura Maki

#### Sushi Moriwase (1a,2,3,4,11)

10 Sushi + 6 Tempura Maki

#### Sushi Plate (2,4,11)

8 Sushi + 6 Spicy tuna Maki

### Nigiri Sushi og Sashimi

#### 2 biter eller 3 skiver Sashimi per ordre (2,4)

Laks	40:-/45:-	Kongekrabbe
Ishavrøye	48:-/58:-	Scampi
Tunfisk	52:-/62:-	Rå reker
Kveite	55:-/65:-	Ål
Havabbor	48:-/58:-	Andelever
Hamachi	78:-/98:-	

### Gunkan Sushi (2,4,7,11)

#### Laksrogn

#### Tunfiskmix

#### Sjømix

### Maki rolls

#### Hver ordre serveres som 6 biter

#### Husets Futo Maki (1a,2,3,4,7,11)

Laks, crabstick, tempura, tobiko, avokado og majones

265:- 108:-

#### Tempura Futo Maki (1a,2,3,4,7,11)

Tempura, tobiko, avokado og majones

255:- 105:-

#### King Crab Futo Maki (2,7,11)

Kongekrabbe, tobiko, avokado og majones

215:- 118:-

#### Soft Crab Futo Maki (2,7,11)

Fritert baby krabbe, tobiko, avokado og majones

205:- 108:-

#### Sakura Maki (4,11)

Laks og vårløk

235:- 85:-

#### Tekka Maki (4,11)

Tunfisk

205:- 85:-

#### Spicy Tuna Maki (4,11)

Tunfisk og kimchi

88:-

#### Ebi Maki (2,4,7,11)

Scampi, kveite, avokado, kimchi og majones

85:-

#### Scampi Maki (2,7,11)

Scampi, avokado og majones

85:-

#### Tempura Maki (1a,2,3,11)

Fritert scampi og avokado

88:-

#### California Maki (2,11)

Crabsticks og avokado

75:-

#### Asparges Maki (11)

Asparges og avocado

75:-

#### Kappa Maki (11)

Agurk

75:-

### Symfoni selskapsmeny (Minimum 4p.) (1a,

2,3,4,6,7,11)

#### Smaker av Tempura scampi og vårruller

Dagens fangst av assortert Sashimi

78:-

#### Assorterte nigiri Sushi (24 biter)

78:-

#### Kombinert Maki-ruller (24 biter)

78:- 420:-/p.

### Selskapsmeny (Minimum 2p)

#### Forrett

#### Tempura (1a,2,3,6,11)

Friterte scampi og grønnsaker

#### Tom Gai Yum Goong (4)

Suppe med kylling serveres sterk og syrlig med kokkosmelk

#### Hovedrett

#### Lam i rød karri (4)

Strimlet indrefilét av lam med ferske grønnsaker

#### Gaité (2,5,6,11)

Grillet kyllingfilét med ferske grønnsaker i sesam- og peanøttsaus etter det Malaysiske kjøkken

#### Scampi- og kamskjellwok (2,6,11)

Serveres med ferske grønnsaker, etter Szechuan kjøkken

#### Dessert

#### Dagens anbefaling

438:-/p.

### Sushi meny

#### Forrett

#### Miso (4,11)

Suppe med tofu

serveres med sjøtang, vårløk og sesamfrø

#### Hovedrett

#### Sushi, sashimi og maki (1a,2,3,4,6,7,11)

Assortert fisk og skalldyr etter kokkens anbefaling

#### Dessert

#### Tempura Is (1a,3,7)

Innbakt vaniljeis med frukt

368:-/p.

Våre gjester kan sammensette selskapsmeny etter eget ønske, eller spør etter kokkens anbefaling.

ZEMI  
ASIA CUISINE

À la carte

### Velkommen

Hos Zemi Restaurant tilbyr vi varme og kalde retter fra Thailand, Kina, Japan, Vietnam og Malaysia.

Hjertelig velkommen til en smaksrik opplevelse. Alle retter tilberedes på tradisjonelt vis for å gi deg den fargerike, friske og eksotiske smaken Øst Asia har å by på.

Våre gjester har kokkens garanti på at det kun benyttes prima råvarer, hvitløk, ingefær, chili, asiatiske krydder og friske urter.

## Kalde forretter

### Ceviche New Style (3,4,6,11)

assortert dagens fisk marinert i Juzusaus og urter

### Maguro Cocktail (4,6,7,11)

Tunfisk og avokado

serveres med spicy lemon-soya dressing

### Sushi (4,6)

4 biter nigiri assortert dagens fisk

serveres med wasabi, ingefær og soya saus

### Sashimi (2,4,6,11)

8 skiver assortert dagens fisk

serveres med rettich, wasabi, ingefær og ponzu saus

### King Crab (2,6,11)

Kongekrabbe og avokado

serveres med salat og tamarindsaus

### Reker- og kamskjell cocktail (2,6,7,11)

Ferske reker, kamskjell og Mabago avokado

serveres med vårløk, sitron- og chilimajones

### Beef Tamarind (6,11)

Finskåret biffskiver av indrefilét

serveres med ferske urter og getrenk tamarindsaus

## Kalde sideretter

### Tangsalat (11)

Marinert tang med sesamolje

### Kimchi

Kimuchi marinert kinakål (sterk)

## Varme sideretter

### Edamame

Lettkokte edamame

### Bønnespire (6,11)

Lettkokte bønnespirer marinert i soyasaus/sesamolje

### Tofu (11)

Grillet tofu med chili- og hvitløkssaus

### Asparges (2,6,11)

Kokte asparges med østersaus

## Varme forretter

### Vårruller (1a,3,11)

Friterter vårruller av biff med kål, sopp og glassnudler

98:-

serveres med hjemmelaget chilisau

85:-

### Tempura (1a,2,3,6,11)

Friterter scampi og grønnsaker

98:-

serveres med krydret soya saus

98:-

### Spicy Clams (2,6)

Muslinger stekes med hvitløk, sitron, koriander og chili

75:-

128:-

### Yaki tori (6,11)

Grillet kylling i skiver

89:-

serveres med tamarindsaus

85:-

### Miso (4,11)

Suppe med tofu

158:-

serveres med sjøtang, vårløk og sesamfrø

65:-

### Miso Sjømat (2,4,11)

Suppe med scampi og kamskjell

98:-

serveres med vårløk og sesamfrø

98:-

### Miso Gai (4,11)

Suppe med kylling

158:-

serveres med sjampinjonger og cherytomater

85:-

### Tom Yum Goong (2,4)

Suppe med scampi

45:-

serveres sterk og syrlig etter Thailandske kjøkken

85:-

### Tom Gai Yum Goong (4)

Suppe med kylling

48:-

serveres sterk og syrlig med kokkosmelk etter det Thailandske kjøkken

85:-

### Kamskjel og scampi (2,5,6,11)

Grillet kamskjell og scampi

48:-

serveres med getrenk tamarindsaus og nøttesaus med sesam

118:-

### Thai scampi (2,4,6,11)

Grillet scampi med skjel

58:-

serveres med pepper- og koriandersaus

128:-

68:-

## Hovedretter

### Gongbao Gai (2,6,8d,11)

Wok kylling med ferske grønnsaker og cashewnøtter i chili og Haujiao etter Szechuan kjøkken (sterk)

### Karri Gai (4)

Stekt kylling med grønnsaker i rød karri etter det Thailandske kjøkken

### Yang Gaité (1a,2,11)

Grillet kyllingfilét med ferske grønnsaker i chili-, sitron- og hvitløkssaus etter Szechuan kjøkken (sterk)

### Gaité (saté) (1a,2,5,11)

Grillet kyllingfilét med ferske grønnsaker i sesam- og peanøttsaus etter det Malaysiske kjøkken (sterk)

### Yaki Niku (1a,2,5,11)

Indrefilét av biff stekt med ferske grønnsaker i sesam- og peanøttsaus etter det Malaysiske kjøkken (sterk)

### Biff Tamarind (1a,2,6,11)

Indrefilét av biff stekt med ferske grønnsaker i gretenk tamarindsaus

### Lam og Aubergine (1a,2,6,11)

Indrefilét av lam stekt med aubergine i ingefær- og chilisau

### Nambo Lam (2,6)

Indrefilét av lam woket med ferske grønnsaker i timian og ingefær

### Kaeng Phet Paeh (4)

Strimlet lam med ferske grønnsaker i rød karri etter det Thailandske kjøkken

### Kombinert tallerken (1a,2,3,6,11)

Serveres med vårrull, grillet kyllingfilét og indrefilét av biff med chili/hvitløkssaus og tamarindsaus

### Szechaun Wok (2,6,11)

Scampi og kylling med ferske grønnsaker og hvitløkssaus etter Szechuan kjøkken (sterk)

### Østkombinert tallerken (2,4,5,8,11)

Grillet scampi med peanøttsaus, indrefilét av biff med pepper-koriandersaus og kylling i rød karrisau

## Fisk og Skalldyr

### Kaisen Nudler (1a,2,6,11)

Stekt scampi og kamskjell med nudler og ferske grønnsaker etter det Kinesiske kjøkken

199:-

### Dagens Fisk (4)

Dagens fangst tilbredes etter kokkens anbefaling

209:-

### Samba Scampi (2,6,11)

Stekt scampi med ferske grønnsaker i kokkos- og chilisau etter det Malaysiske kjøkken

219:-

### Hummer & Sjømat Wok (2,6,11)

1/2 grillet hummer med woket scampi og kamskjell, ferske grønnsaker og en dryss av ferskpresset sitrusfrukt etter det Kinesiske kjøkken

219:-

## Vegetar

258:-

### Zemi's vegetar (4)

Ferske grønnsaker woket i rød karrisau

258:-

### Nudler Vegetar (1a,2,6,11)

Stekte nudler med ferske grønnsaker

258:-

## Desserter

248:-

### Fruktsorbét (7)

Assortert fruktsmak

248:-

### Trøffel (Konfekt) (7)

Sjokoladetrøffel

248:-

### Ximi kokoskrem

Serveres med jordbærsaus og frukt

258:-

### Innbakt banan (1a,7)

Serveres med is og frukt

219:-

### Dagens Kake (1a,3,7)

Serveres med frukt

278:-

### Tempura Is (1a,3,7)

Innbakt vaniljeis med frukt

278:-

Alle rettene är merket med allergener:

1. Glutenholdig korn (a)hvete,(b)rug,(c)bygg, (d)havre, spelt, korasanhvete og liknende) og produkter framstilt av glutenholdige korn.

2. Skalldyr og produkter framstilt av skalldyr.

3. Egg og produkter framstilt av egg.

4. Fisk og produkter framstilt av fisk.

5. Peanøtter og prdukter framstilt av peanøtter.

6. Soya og produkter framstilt av soya.

7. Melk og produkter framstilt av melk (herunder laktose).

Alle rettene är merket med allergener:

8. Nøtter (a)mandel,(b)hasselnøtt,(c)valnøtt, (d)cashewnøtt,(e)pekannøtt,(f)pistaslenøtt, (g)macadamianøtt/australiannøtt og produkter

framstilt av nøtter.

9. Selleri og produkter framstilt av selleri.

10. Sennep og produkter framstilt av sennep.

11. Sesamfrø og produkter framstilt av sesamfrø.

12. Svoveldiokid og sulfitt i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10 mg/l, uttrykt som SO<sub>2</sub>.

13. Lupin og produkter framstilt av lupin.

14. Bløtdyr og produkter framstilt av bløtdyr.