

## 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)

<b>Laks</b>		<b>Kongekrabbe</b>
	40:-/45:-	
<b>Ishavrøye</b>		<b>Scampi</b>
	48:-/58:-	
<b>Tunfisk</b>		<b>Ål</b>
	52:-/62:-	
<b>Kveite</b>		<b>Andelever</b>
	55:-/65:-	
<b>Havabbor</b>		
	48:-/58:-	
<b>Hamachi</b>		
	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

285:- 108:-

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

Tempura, tobiko, avokado og majones

275:- 105:-

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

Kongekrabbe, tobiko, avokado og majones

245:- 158:-

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

Fritert baby krabbe, tobiko, avokado og majones

225:- 108:-

#### Sakura Maki (4,11)

Laks og vårløk

245:- 85:-

#### Tekka Maki (4,11)

Tunfisk

225:- 85:-

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

Tunfisk og kimchi

88:-

#### 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

#### Assorterte nigiri Sushi (24 biter)

78:- 468:-/p.

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

78:-

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

78:-

### 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

488:-/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 skaldyr etter kokkens anbefaling

#### Dessert

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

Innbakt vaniljeis med frukt

388:-/p.

### Crispy duck

#### Serveres med asiatisk pannekake, agurk, vårløk og mild hjemmelaget søtbønnesaus (1,3,6)

Prisen refererer til en halv and for to personer

528:-/2p.

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

### Kveite og Kamskjell Cocktail (2,6,7,11)

Kveite, 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

### Tofu (11)

Grillet tofu med chili- og hvitløkssaus

### Asparges (2,6,11)

Kokte asparges med østersaus

## Varme forretter

### Vårruller (1a,3,11)

Friterte vårruller av biff med kål, sopp og glassnudler

98:-

serveres med hjemmelaget chilisau

85:-

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

Friterte scampi og grønnsaker

98:-

serveres med krydret soya saus

### Spicy Clams (2,6)

Muslinger stekes med hvitløk, sitron, koriander og chili

75:-

### Yaki Tori (6,11)

Grillet kylling i skiver

89:-

serveres med tamarindsaus

### Miso (4,11)

Suppe med tofu

178:-

serveres med sjøtang, vårløk og sesamfrø

### Miso Sjømat (2,4,11)

Suppe med scampi og kamskjell

98:-

serveres med vårløk og sesamfrø

### Miso Gai (4,11)

Suppe med kylling

158:-

serveres med sjampinjonger og cherytomater

### Tom Yum Goong (2,4)

Suppe med scampi

serveres sterk og syrlig etter Thaiandske kjøkken

45:-

### Tom Gai Yum Goong (4)

Suppe med kylling

serveres sterk og syrlig med kokkosmelk etter det

48:-

Thailandske kjøkken

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

Grillet kamskjell og scampi

serveres med getrenk tamarindsaus og nøttesaus med sesam

138:-

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

Grillet scampi med skjel

serveres med pepper- og koriandersaus

58:-

78:-

## 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 Thaiandske kjøkken

98:-

### Yang Gaité (1a,2,11)

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

128:-

### Gaité (saté) (1a,2,5,11)

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

85:-

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

Ingefær- og chilisauce etter Szechuan kjøkken (sterk)

239:-

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

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

65:-

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

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

98:-

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

Indrefilét av biff stekt med ferske grønnsaker i gretenk tamarindsaus

85:-

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

Indrefilét av lam stekt med aubergine i ingefær- og chilisau

85:-

### Nambo Lam (2,6)

Indrefilét av lam woket med ferske grønnsaker i timian og ingefær

85:-

### Kaeng Phet Paeh (4)

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

138:-

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

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

128:-

### Øst kombinert tallerken (2,4,5,8,11)

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

288:-

## Fisk og Skalldyr

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

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

238:-

229:-

### Dagens Fisk (4)

Dagens fangst tilbredes etter kokkens anbefaling

238:-

239:-

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

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

238:-

229:-

### Hummer & Sjømat Wok (2,6,11)

Grillet hummer med woket scampi og kamskjell, ferske grønnsaker og en dryss av ferskpresset sitrusfrukt etter det Kinesiske kjøkken

338:-

229:-

## Vegetar

### Zemi's Vegetar (4)

Ferske grønnsaker woket i rød karrisau

188:-

239:-

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

Stekte nudler med ferske grønnsaker

188:-

278:-

## Desserter

### Fruktsorbét (7)

Assortert fruktsmak

85:-

278:-

### Trøffel (Konfekt) (7)

Sjokoladetrøffel

98:-

278:-

### Ximi kokoskrem

Serveres med jordbærsau og frukt

85:-

278:-

### Innbakt banan (1a,7)

Serveres med is og frukt

98:-

278:-

### Mango & Kokosmousse (7)

Serveres med frukt og krem

98:-

288:-

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

Serveres med frukt

98:-

288:-

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

Innbakt vaniljeis med frukt

98:-

288:-

Alle rettene är merket med allergener:

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

2. Skalldyr og produkter framstillt av skalldyr.

3. Egg og produkter framstillt av egg.

4. Fisk og produkter framstillt av fisk.

5. Peanøtter og prdukter framstillt av peanøtter.

6. Soya og produkter framstillt av soya.

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

Alle rettene är merket med allergener:

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

framstillt av nøtter.

9. Selleri og produkter framstillt av selleri.

10. Sennep og produkter framstillt av sennep.

11. Sesamfrø og produkter framstillt 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 framstillt av lupin.

14. Bløtdyr og produkter framstillt av bløtdyr.