



fisketorget delikatesse

lunsjretter

- 1. FISH & CHIPS 169,-**
hysefilet, med pommes, remulade og erstepuré 1, 3, 4, 6, 12
- 2. REKER FOR PILL 129/179,-**
reker med brød og aioli 1, 2, 3, 6
- 3. MOULES FRITES 189,-**
kremede blåskjell med pommes, brød og aioli 1, 2, 3, 6, 7, 12
- 4. HUSETS BACALAO/KLIPFISKGRYTE 169/179,-**
tradisjonell, bacalao servert med brød og aioli 1, 3, 4, 6
- 5. SKALLDYRPASTA 189,-**
spaghetti med fisk og skalldyr, 1 tomat saus med brød 1, 2, 3, 4, 6, 7, 14
- 6. POKE BOWL 159,-**
laks, kveite og tunfisk med quinoa, avocado, mango og salat 4, 6, 11
- 7. KYLLINGSALAT 179,-**
salat med kylling, bacon, parmesanost og krutonger 1, 3, 6, 7

suppe

- 8. KREMET FISKESUPPE 169,-**
med brød og aioli 1, 2, 3, 4, 6, 7, 12
- 9. TOM YUM SUPPE 169,-**
med dagens fisk og skalldyr, brød og chilimajones 1, 2, 3, 4, 6

bruschetta

- 10. SKAGEN 159,-**
reker&krepsehaler i dill og sitronmajones, salat, på ristet surdeigsbrød 1, 2, 3, 6, 7
- 11. RØKT LAKS & AVOKADO 159,-**
røkt laks, avocado og salat på ristet surdeigsbrød 1, 3, 6, 7
- 12. PARMA & PARMESAN 165,-**
parmaskinke, parmesanost, pesto og salat på ristet surdeigsbrød 1, 6, 7

hovedretter

- 13. CHORIZOBAKT TORSK 199,-**
servert med en frisk salat og potetpuré 1, 4, 6, 7
- 14. LAKS & KVEITE 205,-**
sesongens grønnsaker og sitronsos 4, 7
- 15. DAGENS FISKERETT 199,-**
spør din servitør
- 16. SKALLDYRSDRØM 350,- pr.pers.**
spør din servitør (for minst 2 personer)

søtt

- IS & SORBET 69,-**
- DAGENS SØTE 89,-**
spør din servitør





SUSHI

spesialbrett

1. SUSHI HOUSE 215,-

14 biter, assortert maki og nigiri

1, 2, 3, 4, 6, 11, 14

2. SUSHI DINNER 325,-

20 biter, assortert maki og nigiri

1, 2, 3, 4, 6, 11, 14

3. NIGIRI-SETT 249,-

12 biter, assortert nigiri

2, 4, 14

4. SASHIMI-SETT 175,-

12 biter, assortert sashimi

2, 4, 14

5. FAMILIEPAKKE FOR 3 565,-

48 biter assortert maki, nigiri og

sashimi 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14

6. FAMILIEPAKKE FOR 4 725,-

64 biter assortert maki, nigiri og

sashimi 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14

7. KOKKENS VALG 119,-

8 biter maki, kokkens valg – kan også

lages vegetar

1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14

8. KOKKENS VALG DELUXE 149,-

8 biter eksklusiv maki, kokkens valg

1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 14

sashimi, 5 biter

9. LAKS 75,-

10. KOKT SCAMPI 75,-

11. TUNFISK 109,-

12. KAMSKJELL 109,-

13. KVEITE 109,-

14. RØKT ÅL 109,-

2, 4, 14

nigiri, 1 bit

15. LAKS 19,-

16. KOKT SCAMPI 19,-

17. TUNFISK 25,-

18. KAMSKJELL 29,-

19. KVEITE 25,-

20. RØKT ÅL 29,-

2, 4, 14

uramaki, 8 biter

21. PHILADELPHIA MAKI 109,-

laks, avokado, kremost og sesamfrø

4, 7, 11

22. TEMPURA MAKI 119,-

fritert scampi, avokado, chilimajones

og sesamfrø 1, 2, 3, 6, 11

23. CALIFORNIA MAKI 109,-

kokt scampi, agurk og masago-rogn

1, 2, 6

24. SPICY TUNA 129,-

tunfisk, chilimajones, agurk, vårløk og

sesamfrø 2, 4, 6, 11

25. LAKS KORIANDER 139,-

fritert scampi, spicy søtpotet, toppet

med laks, banan,

koriander og chill

1, 2, 3, 4, 6

26. RAINBOW MAKI 129,-

krabbesalat, agurk, toppet med laks

og avocado 2, 3, 4, 6

tamago maki, 8 biter

27. SCAMPI TAMAGO 149,-

fritert scampi, tamago, agurk og kremost 1, 2, 3, 7

28. PHILADELPHIA TAMAGO 149,-

kremost, laks, tamago og agurk 3, 4, 7

drage spesial, 8 biter

29. LAKS DRAGE 139,-

fritert scampi, kremost, vårløk, toppet med laks 1, 2, 3, 4, 6, 7

30. HVIT DRAGE 139,-

laks, ruccola, majones, toppet med kveite 3, 4, 6

futomaki, 6 biter

31. FUTO LAKS 119,-

laks, vårløk, sesamfrø og avokado 4, 11

32. FUTO TEMPURA 125,-

laks, fritert scampi, avokado, agurk og sesamfrø 1, 2, 4, 11

33. FUTO SOFTSHELL-KRABBE 139,-

fritert krabbe, chilimajones og avocado 1, 2, 3, 6

34. FUTO KVEITE 139,-

tempura kveite med avokado, chilimajones og purreløk 1, 3, 4, 6

35. FUTO BULLDOG 149,-

tempura torsk, vårløkmajones, syltet pepperrot og agurk 1, 3, 4, 6

hosomaki, 6 biter

36. LAKS OG AVOKADO 75,-

37. TUNFISK 75,-

38. KVEITE 75,-

soyapapir maki, 10 biter

39. FRITERT SCAMPI, LAKS, AVOKADO OG PHILADELPHIA 159,-

1, 2, 4, 7

40. LAKS, AVOKADO OG PHILADELPHIA 159,-

1, 3, 4, 7

hot maki, 6 biter

41. YAKUZA 155,-

røkt ål, avokado, agurk, wakame, tempura scampi, rød masago, tempurarøre og pankko 1, 2, 3, 4, 6

42. TAKESHI 155,-

laks, krabbe, vårløk, agurk, avokado, tempurarøre og pankko 1, 2, 3, 4, 6

Allergenes: 1=gluten, 2=skalldyr, 3=egg, 4=fisk, 5=peanøtter, 6=soya, 7=melk, 8=nøtter, 9=seleri, 10=sennep, 11=sesame frø, 12=sulfit, 13=lupin, 14=bløtdyr



DRIKKEKART

Musserende

Soler-Jové, Brut Reserva
Cava
450,- / 109,-

Merotto Spumanti Baretta Prosecco
Superiore Brut DOCG
619,- / 135,-

Moët Chandon
Champagne
999,-

Hvitvin

Fritz Ekkehard Huff Riesling,
trocken/tørr
599,- / 129,-

Calles JazzRiesling, halvtørr
549,- / 119,-

Olivero Mario Langhe Arneis DOC
2016
619,- / 135,-

Rødvin

Franco Mondo Barbera D'Asti DOCG
2015
575,- / 125,-

Tenuta Il Sogno, Terre Degli Amici
2015
575,- / 125,-

Dessertvin

Eiswein
599,- / 109,-
0,375 fl

Øl

Hansa 69,-

Tiger 89,-

Heineken 79,-

Peroni 79,-

Kinn Gardsøl 89,-

Slogen Alpe IPA 99,-

7fjell hveteøl citrus

Hollows and Fentimans, spiced ginger
beer, glutenfri 79,-

Alkoholritt øl

ELØ Kråkesølv 39,-

Neu glutenfri 39,-

Annet:

Bulmers 119,-

Baileys 69,-

Brennevin

Vodka, Gin, Cognac, Akevitt, Whisky
Fra 99,- pr. 4cl

Med blandevann: 119,-

Irish Coffee: 129,-

Mineralvann 39,-

Leskedrikk 29,-