





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 845,-
Black menu
f, s, b, e, gh, so, se, su, sn, sl

Rød meny 695,-
Red menu
f, s, b, e, gh, so, se, su, sn

Hvit meny 545,-
White menu
f, s, b, e, gh, 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 omakase 845,-
Black omakase
f, s, b, e, gh, so, se, su, sn, sl

Full omakase 1150,-
f, s, b, e, gh, so, se, su, sn, sl

FORRETTER STARTERS

Edamamebønner 95,-
Edamame beans
so

Assortert sashimi 210,-
Assorted sashimi
f, s, b

Assortert nigiri – 5 biter 155,-
Assorted nigiri – 5 pieces
f, s, b, su, sn

Tempura forrett 160,-
Tempura starter
f, s, gh, e, so

Gyu kushiyaki 165,-
Biffspyd med teriyakisaus
Gyu kushiyaki
Beef skewers with teriyaki sauce
so, su

HOVEDRETTER MAIN COURSES

Alex mix 12 biter 315,-
Alex mix
12 pieces
f, s, b, e, so, gh, se, su, sn

Sashimi hovedrett 25 - 30 biter 365,-
Sashimi main course
25 – 30 pieces
f, s, b, so

Sushi hovedrett 16 biter 335,-
Sushi main course
16 pieces
gh, f, s, b, e, se, su, sn

ALEX´ UTVALGTE ALEX´ CHOICE

Toothfish miso 265,-
Chilean seabass miso
gh, su, se

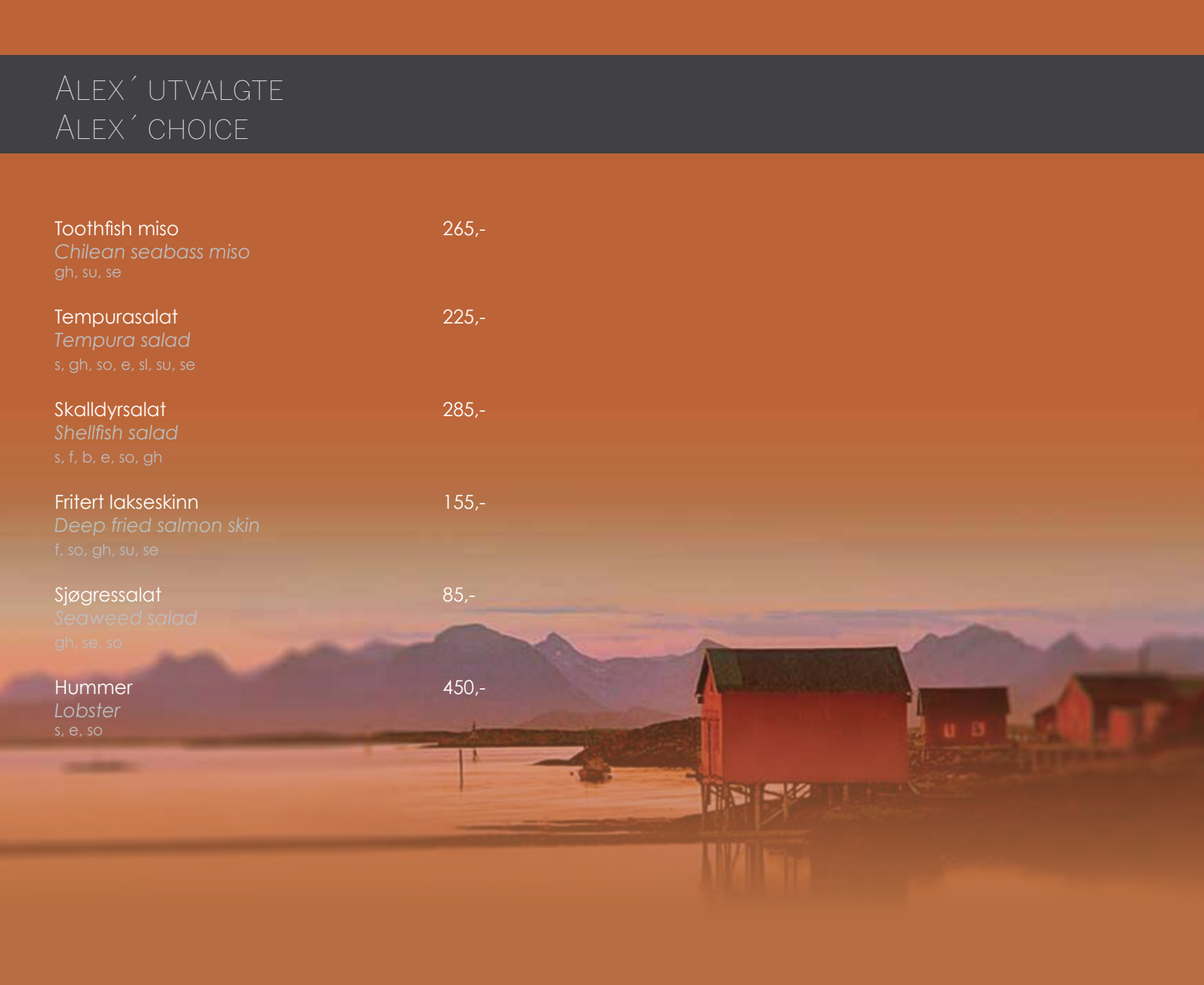
Tempurasalat 225,-
Tempura salad
s, gh, so, e, sl, su, se

Skalldyrsalat 285,-
Shellfish salad
s, f, b, e, so, gh

Friterert lakseskinn 155,-
Deep fried salmon skin
f, so, gh, su, se

Sjøgressalat 85,-
Seaweed salad
gh, se, so

Hummer 450,-
Lobster
s, e, so



SASHIMI

8 BITER / 8 PIECES

Laks med ponzu
Salmon with ponzu
f, so 140,-

Kveite med ponzu
Halibut with ponzu
f, so 195,-

Hamachi med sitrongressaus
Hamachi with lemongrass sauce
f, so, sl, su, se 225,-

Laks og kveite med ponzu
Salmon and halibut with ponzu
f, so 175,-

Havabbor med trøffelsaus
Sea bass with truffle sauce
f, so, su 195,-

Hval tataki med sesamsaus
Whale tataki with sesame sauce
f, so, se, su 155,-

Indrefilet tataki med sesamsaus og teriyaki
*Beef tenderloin tataki with
sesame sauce and teriyaki*
se, su, so 260,-

Tunfisk med Alex' soya 5 skiver 175,-
Tuna with Alex' sauce
f, so 5 slices

Toro med Alex' soya 3 skiver 175,-
Toro with Alex' sauce
f, so 3 slices

NIGIRI SUSHI

2 BITER / 2 PIECES

Laks 85,-
Salmon
gh, f, su, sn

Kveite 105,-
Halibut
gh, f, su, sn

Hamachi 125,-
Hamachi
gh, f, su, sn

Havabbor 115,-
Sea bass
gh, f, su, sn

Kongekrabbe 145,-
King crab
gh, s, su, sn

Kamskjell 115,-
Scallop
gh, b, su, sn

Scampi 95,-
Scampi
gh, s, su, sn

Tunfisk 135,-
Tuna
gh, f, su, sn

Toro 175,-
Toro
gh, f, su, sn

Tamago 75,-
Tamago
gh, e, su, sn

GUNKAN

2 BITER / 2 PIECES

Lakserogn
Salmon roe
gh, f, su, sn

135,-

Lakserogn med vaktelegg
Salmon roe with quail egg
gh, f, e, su, sn

185,-

Kveitefett
Halibut fat
gh, f, su, sn

145,-

MAKI

6 BITER / 6 PIECES

Spicy laks ura maki
Spicy salmon ura maki
gh, f, e, se, su, sn

130,-

California ura maki med scampi og avokado
California ura maki with scampi and avocado
gh, s, se, su, sn

Tempura futo maki med fritert scampi
Tempura futo maki with fried scampi
gh, s, e, se, su, sn

160,-

Spicy kamskjell ura maki
Spicy scallop ura maki
gh, e, b, f, se, su, sn

165,-

Spicy hamachi ura maki
Spicy hamachi ura maki
gh, f, e, su, se, sn

195,-

Kongekrabbe futo maki
King crab futo maki
gh, s, se, su, sn

205,-

Kuchi futo maki med laks, hamachi
og urteblanding
*Kuchi futo maki with salmon, hamachi
and mixed herbs*
gh, f, se, su, sn

165,-



SPECIAL MAKI



Alex Spesial med tempura scampi, laks og tamago 6 biter 170,-
Alex Special with salmon, tempura scampi and tamago 6 pieces
s, f, e, so, gh, se, su, sn

Soft-shell crab med avokado 8 biter 190,-
Soft-shell crab with avokado 8 pieces
s, f, e, gh, se, su, sn

Crunchy indrefilet med asparges 8 biter 220,-
Crunchy beef tenderloin with asparagus 8 pieces
gh, e, se, su, sn

Crunchy laks med asparges 8 biter 175,-
Crunchy salmon with asparagus 8 pieces
f, e, gh, se, su, sn

Flambert andelever 8 biter 295,-
Seared duck foie gras 8 pieces
e, gh, so, se, su, sn

Tempura kongekrabbe 6 biter 235,-
Tempura king crab 6 pieces
s, e, gh, se, su, sn

VEGETAR



Edamamebønner <i>Edamame beans</i> so		95,-
Sjøgressalat <i>Seaweed salad</i> gh, e, so		85,-
Tempura vegetar <i>Tempura vegetarian</i> gh, e, so		145,-
Agidashi tofu <i>Agidashi tofu</i> gh, se, su, so		145,-
Oshitashi <i>Oshitashi</i> se, su, so		125,-
Assorted nigiri <i>Assorted nigiri</i> gh, su	5 biter 5 pieces	110,-
Vegetar shiso maki <i>Vegetarian shiso maki</i> gh, so, se, su, e		125,-
Vegetar tempura maki <i>Vegetarian tempura maki</i> gh, so, se, su		125,-

OVERSIKT OVER ALLERGENER

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

Alex Sushi Solli Plass
Cort Adellersgt 2
0254 Oslo

(+47) 22 43 99 99
alex@alexsushi.no
photo@nancybundt

Februar 2019