

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* 995,-
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* 845,-
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* 655,-
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

995,-

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

Full omakase

1490,-

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 145,-
Edamame beans

so

Assortert sashimi – 15 biter 350,-
Assorted sashimi – 15 pieces

f, s, b

Assortert nigiri – 5 biter 210,-
Assorted nigiri – 5 pieces

f, s, b, su, sn

Tempura forrett 225,-
Tempura starter

f, s, gh, e, so

Laks tartar 195,-
Salmon tartar

f, so, e, su, sn

Tunfisk tartar 245,-
Tuna tartar

f, so, e, su, sn

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Alex mix 395,-
6 biter / *pieces assortert nigiri*
6 biter / *pieces tempura maki*

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

Sushi hovedrett / *Sushi main course* 435,-
10 biter / *pieces assortert nigiri*
6 biter / *pieces spicy salmon maki*

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

Sashimi hovedrett / *Sashimi main course* 550,-
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 295,-
Nori taco with king crab

gh, e, s, su

Nori taco med røkt reke 175,-
Nori taco with smoked shrimp

gh, e, s, su

Tempurasalat 285,-
Tempura salad

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

Skalldyrsalat 365,-
Shellfish salad

s, f, b, e, so

Crispy lakseskinn 225,-
Crispy salmon skin

f, so, gh, su, se

Sjøgressalat 110,-
Seaweed salad

se, so

Hummerhale 695,-
Lobster tail

s, e, so

SASHIMI

8 BITER / 8 PIECES

Laks med ponzu
Salmon with ponzu

f, so, gh

185,-

Kveite med ponzu
Halibut with ponzu

f, so, gh

240,-

Hiramasa kingfish med sitrongressaus
Hiramasa kingfish with lemongrass sauce

f, so, sl, su, se

275,-

Laks og kveite med ponzu
Salmon and halibut with ponzu

f, so, gh

225,-

Havabbor med trøffelsaus
Sea bass with truffle sauce

f, so, su

220,-

Hval tataki med sesamsaus
Whale tataki with sesame sauce

f, so, se, su

190,-

Indrefilet tataki med sesamsaus og teriyaki
*Beef tenderloin tataki with
sesame sauce and teriyaki*

se, su, so

290,-

Kamskjell
Scallop

b

220,-

Bluefin tuna

f, so, gh

- Toro	3 biter / pcs	215,-
- Chutoro	5 biter / pcs	215,-
- Akami	5 biter / pcs	185,-

NIGIRI SUSHI

2 BITER / 2 PIECES

Laks
Salmon

f, su, sn

130,-

Kveite
Halibut

f, su, sn

140,-

Hiramasa kingfish
Hiramasa kingfish

f, su, sn

160,-

Havabbor
Sea bass

f, su, sn

140,-

Kongekrabbe
King crab

s, su, sn

245,-

Kamskjell
Scallop

b, su, sn

145,-

Scampi
Scampi

s, su, sn

115,-

Tamago
Tamago

e, su, sn

115,-

Bluefin tuna

f, so

- Toro 240,-
- Chutoro 190,-
- Akami 160,-

GUNKAN

2 BITER / 2 PIECES

Lakserogn
Salmon roe

f, su, sn

175,-

Lakserogn med vaktelegg
Salmon roe with quail egg

f, e, su, sn

245,-

Kveitefett
Halibut fat

f, su, sn

190,-



MAKI

6 BITER / 6 PIECES

Spicy laks ura maki 180,-
Spicy salmon ura maki

f, e, se, su, sn

California maki med scampi og avokado 180,-
California maki with scampi and avocado

s, se, su, sn

Tempura futo maki med scampi 195,-
Tempura futo maki with scampi

gh, s, e, se, su, sn

Spicy kamskjell ura maki 215,-
Spicy scallop ura maki

e, b, f, se, su, sn

Spicy tunfisk ura maki 245,-
Spicy tuna ura maki

f, e, su, se, sn

Kongekrabbe ura maki 335,-
King crab ura maki

s, se, su, sn

Crispy lakseskinn ura maki 180,-
Crispy salmon skin ura maki

f, se, su, sn

SPESIAL MAKI

6 BITER / 6 PIECES

Alex spesial med tempura scampi, laks, tamago og ål 210,-

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, agurk og flambert laks 245,-

Ban tataki maki with tempura scampi, cucumber and torched salmon

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

Crunchy kveite maki med shiso 245,-

Crunchy halibut maki with shiso

f, gh, e, sn, se, su

Soft-shell krabbe med avokado 285,-

Soft-shell crab with avokado

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

Crunchy indrefilet med asparges 285,-

Crunchy beef tenderloin with asparagus

gh, e, so, se, su, sn

Crunchy laks med asparges 240,-

Crunchy salmon with asparagus

f, e, gh, se, su, sn

VEGETAR

Grønn meny 550,-

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 145,-

Edamame beans

so

Sjøgressalat 110,-

Seaweed salad

so, se

Assorted nigiri 5 biter 160,-

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

