

KOMBINASJONER FRA SUSHIBAREN (NAGOMI OMAKASE)

Omakase betyr «kokkens valg» på Japansk. Våre tre **sushikokker** kan skilte med til sammen **60 års** sushierfaring fra japanske restauranter av **høy International standard**, fra Japan til **Nobu** systemet fra Manhattan. La dem gjøre valget for deg med det **beste** fra sushibaren. I de største kombinasjonene vil du **oppleve** en kombinasjon av «standard» fiskesorter som laks og kveite i kombinasjon med mer **avanserte** råvarer som Softshell crab, **Hummer**, Ål o.l. I mindre kombinasjoner som f.eks. 12 maki, normalt kun to varianter av fisk. Innhold og tilgjengelighet varierer med sesong og fra dag til dag.

PREMIUM MENY MED NIGIRI-SUSHI, SASHIMI OG MAKI KOMBO

6 biter Nigiri-sushi assortert + 6 biter Maki. kr 329,-

6 biter Nigiri-sushi assortert + 6 biter Maki + 6 biter Sashimi assortert. kr 489,-

12 biter Nigiri-sushi assortert + 12 biter Maki. kr 639,-

12 biter Nigiri-sushi assortert + 12 biter Maki + 12 biter Sashimi assortert. kr 959,-

PREMIUM MENY MED SASHIMI ASSORTERT

8 biter assortert Sashimi. kr 239,- 16 biter assortert Sashimi. kr 449,-

PREMIUM MENY MED NIGIRI-SUSHI ASSORTERT

8 biter assortert Nigiri-sushi. kr 219,- 12 biter assortert Nigiri-sushi. kr 309,-

PREMIUM MENY MED MAKI-RULLER

12 biter Maki. kr 359,- 24 biter Maki. kr 685,-

For allergener, se pdf-meny på www.nagomi.no



WWW.FACEBOOK.COM/NAGOMIJAPANESECUISINE

WWW.NAGOMI.NO

POST@NAGOMI.NO

(47) 62 52 11 02

TAKE-AWAY MENY



SUSHI LEVERT PÅ DØREN

VI TILBYR NÅ **HJEMKJØRING** AV MAT I LEKRE TAKE-AWAY ESKER
SOM KAN PASSERES RETT PÅ BORDET

RING **62 52 11 02**

nagomi

MAKIRULLER FRA SUSHIBAREN

Pris for 6 biter (=1 rull).

CRISPY LAKSE MAKI (CRISPY SALMON) kr 119,- Laks, vårløk, spicy mayo, tempura flak, crispy sushiris	
CRISPY TUNFISK MAKI (CRISPY TUNA) kr 169,- Tunfisk, vårløk, spicy mayo, tempura flak, crispy sushiris	
CRISPY KVEITE MAKI (CRISPY HALIBUT) kr 139,- Kveite, vårløk, spicy mayo, tempura flak, crispy sushiris	
CRISPY KAMSKJELL MAKI (CRISPY SCALLOP) kr 139,- Kamskjell, vårløk, spicy mayo, tempura flak, crispy ris	
SCAMPI TEMPURA & SALMON MAKI kr 139,- Tempura scampi, laks med spicy mayo på topp.	
HJORT MAKI (VENISON ROLL) kr 165,- Hjortefilet, agurk, tempura flakes.	
YELLOWTAIL VÅRLØK MAKI kr 134,- Yellowtail og vårløk.	
SOFTSHELL CRAB MAKI kr 149,- Softshellkrabbe, salat, avocado, vårløk, masago	
TEMPURA SCAMPI MAKI kr 129,- Scampi, asparages, spicy mayo	
NAGOMI SIGNATURE MAKI kr 149,- Tempura flak/Tunfisk/Laks/Kveite/Yellowtail/Avocado	
HUMMER TEMPURA MAKI (LOBSTER) kr 229,- Hummer, avocado, rogn, masago, agurk, spicy mayo	
CALIFORNIA MAKI kr 219,- Kongekrabbe og avocado	

Tradisjonelle maki-biter skal ikke være for store, benyttes gjerne som fingermat. En liten munnfull pr. bit er nok.

SPICY KAMSKJELL (SCALLOP) MAKI kr 134,- Vårløk, rogn, spicy mayo	
SPICY KVEITE MAKI (SPICY HALIBUT) kr 124,- Kveite, vårløk, jalapeño dressing, avocado	
SPICY TUNFISK MAKI (SPICY TUNA) kr 165,- Vårløk og spicy mayo	
SCAMPI MAKI kr 115,- Scampi med agurk eller avocado	
LAKSE MAKI (SALMON) kr 97,-	
TUNFISK MAKI (TUNA) kr 158,-	
KVEITE MAKI kr 97,-	
LAKSESKINN MAKI (SALMON SKIN) kr 79,- Friteret Lakseskinn, avocado, agurk, jalapeño dressing	
ÅLE MAKI (UNAGI) kr 95,- Ål med agurk eller avocado	
AGURK MAKI (KAPPA) kr 52,- Vegetar	
AVOCADO MAKI kr 78,- Vegetar	
ASPARGES TEMPURA MAKI kr 63,- Vegetar	
ASSORTERT VEGETAR MAKI (VEGGIE) kr 51,- Vegetar	

NIGIRI-SUSHI A LA CARTE

Biter med ris under. Pris for 2 biter

TUNFISK (TUNA) kr 55,-	
LAKS (SALMON) kr 36,-	
KVEITE (HALIBUT) kr 41,-	
HAMACHI (YELLOWTAIL) kr 51,-	
KAMSKJELL (SCALLOPS) kr 46,-	
BLEKKSPRUT (OCTOPUS) kr 46,-	
SCAMPI kr 41,-	
FLYVEFISK ROGN (MASAGO) kr 36,-	
LAKSE ROGN (IKURA) kr 69,-	
AKKAR (IKA/SQUID) kr 40,-	
FERSKVANNS ÅL (UNAGI) kr 69,-	
MUSLING (CLAM) kr 41,-	
KONGEKRABBE (KING CRAB) kr 85,-	
HJORT (VENISON) kr 51,-	
MAKRELL kr 35,-	
SPICY KAMSKJELL (SCALLOP) kr 51,-	
HUMMER (LOBSTER) kr 89,-	

Nigiri-biter skal være små og fine, uten for mye ris, slik at balansen mellom ris og smaken av fisk blir perfekt.

Myte eller ei – noen vil ha det til at de beste sushikokker produserer nigiri-biter med nøyaktig samme antall riskorn under fisken – hver gang.

SASHIMI A LA CARTE

Rene biter fisk uten tilbehør. Pris for 2 biter

TUNFISK (TUNA) kr 58,-	
LAKS (SALMON) kr 39,-	
KVEITE (HALIBUT) kr 46,-	
HAMACHI (YELLOWTAIL) kr 59,-	
KAMSKJELL (SCALLOPS) kr 69,-	
BLEKKSPRUT (OCTOPUS) kr 55,-	
SCAMPI kr 46,-	
FLYVEFISK ROGN (MASAGO) kr 39,-	
LAKSE ROGN (IKURA) kr 77,-	
AKKAR (IKA/SQUID) kr 47,-	
FERSKVANNS ÅL (UNAGI) kr 76,-	
MUSLING (CLAM) kr 46,-	
KONGEKRABBE (KING CRAB) kr 97,-	
HJORT (VENISON) kr 59,-	
MAKRELL kr 42,-	
SPICY KAMSKJELL (SCALLOP) kr 69,-	
HUMMER (LOBSTER) kr 106,-	