

ALLERGENER I MENYEN ER MEKRET MED NR. FRA 1-14:

- 1- GLUTEN
1A: GLUTEN FRA HVETE - 1B: GLUTEN FRA RUG - 1C: GLUTEN FRA BYGG - 1D: GLUTEN FRA HAVRE - 1F: GLUTEN FRA SPELT
1G: GLUTEN FRA KAMUT - 1H: KOMBINASJON/USIKKERT
- 2- SKALLDYR
- 3- EGG
- 4- FISK
- 5- PEANØTTER
- 6- SOYA
- 7- MELK
- 8- NØTTER
8A: MANDEL - 8B: HASSLENØTT - 8C: VALNØTT - 8D: CASHEVNØTT - 8E: PEKANNØTT - 8F: PARANØTT - 8G: PISTASJNØTT
8H- MACADAMIANØTT
- 9- SELLERI
- 10- SENNEP
- 11- SESAMFRØ
- 12- SVOVELDIOKSID I KONSENTRASJONER PÅ 10MG/KG ELLER MER
- 13- LUPIN
- 14- BLØTDYR

Merking er gjort etter beste evne, med tilgjengelig informasjon fra kokker og leverandører. All mat er produsert på det samme kjøkken, bl.a. derfor kan det forefinnes spor av én eller flere av overnevnte allergener, selv om det ikke er opplyst, i samtlige matretter.

NETTSIDE: **NAGOMI.NO**

E-POST: **POST@NAGOMI.NO**

FØLG OSS PÅ **FACEBOOK** OG **INSTAGRAM**

takeaway via



FORRETT FRA SUSHIBAREN

TARTAR AV FISK^{1H,4,6,10,11}

Rått og Friskt! Tunfisk, laks eller kveite. Med vårløk avocado og en balansert Wasabi saus.

Tunfisk (Tuna) Kr 220,- Kveite (Halibut) Kr 169,- Laks (Salmon) Kr 149,-

TATAKI^{1H,4,6}

Ferske fileter finskåret i tynne skiver. Kantstekt Tataki servert på tradisjonelt vis med ponzusaus og vårløk, eller helt ustekt (Sashimi) med crossover-tilbehør.

- Laks (Salmon) Tataki Kr 115,- - Tunfisk (Tuna) Tataki Kr 209,-
- Kveite (Halibut) Tataki Kr 179,- - Tataki kombinasjon Kr 199,-
- Hjort (Venison) Tataki Kr 185,-

Til forskjell fra Sashimi (a la carte) er våre Tataki-retter løvtynne biter, som carpaccio, med ponzusaus, toppet med vårløk. En nydelig forrett.

EDAMAME⁶

Kr 85,-

Dampende soyabønner med havsalt. Enkelt, rent og sunt.

SJØGRESS SALAT (Seaweed)^{1A,6,11}

Kr 79,-

Klassisk Japansk sjøgress salat med Tosazu dressing.

SESAM KVEITE SALAT (Halibut)^{1A,4,6,11}

Kr 199,-

Kantstekte, tynnskårede skiver av kveite (6 stk) på en seng av salat. Servert med jalapeño dressing.

DESSERT

PANNA COTTA^{7,11}

kr 115,-

CRÈME BRÛLÉE^{3,7,(1,8,11)}

kr 155,-

APPLE CRUMBLE CAKE MED VANILJEIS^{1A,3,5,6,7,8}

kr 115,-

SJOKOLADE MUFFIN MED SESAM-ISKREM^{1A,3,6,7}

kr 115,-

NAGOMIS HJEMMELAGDE SESAM-ISKREM^{3,7,11}

kr 115,-

CRISPY BANANA MED HJEMMELAGET SESAM-ISKREM^{1A,3,6,7,11}

kr 115,-

SAVNER DU NOE?

Ønsker du en fiskesort som ikke står på menyen?
Spør, kanskje vi har den inne..

Glutenfritt, melkefritt?

Mye av det vi serverer er naturlig gluten og/eller melkefritt. Kokken kan gi deg anbefalinger.

Vegetar?

Du finner mange vegetarretter på menyen. Savner du noe spesielt kan kanskje kokken lage det til deg?

和 NAGOMI OMAKASE KOMBINASJONER FRA SUSHIBAREN

Omakase betyr «kokkens valg» på Japansk. Våre sushikokker kan skilte med lang erfaring fra japanske restauranter av høy internasjonal standard. La kokken gjøre valget for deg med det beste fra sushibaren.

Allergener: Kan inneholde allergener 1-14 (se tabell bak)

PREMIUM MENY MED MAKI, NIGIRI OG SASHIMI

6 biter Maki + 6 biter Nigiri	kr 649,-
6 biter Maki + 6 biter Nigiri + 6 biter Sashimi	kr 749,-
12 biter Maki + 12 biter Nigiri	kr 999,-
12 biter Maki + 12 biter Nigiri + 12 biter Sashimi	kr 1450,-

PREMIUM MENY MED MAKI

12 biter Maki	kr 579,-
24 biter Maki	kr 999,-

PREMIUM MENY MED NIGIRI ASSORTERT

8 biter Nigiri	kr 345,-
12 biter Nigiri	kr 519,-

PREMIUM MENY MED SASHIMI ASSORTERT

8 biter Sashimi	kr 399,-
16 biter Sashimi	kr 719,-

和 KOKT – STEKT – FRITERT

ALASKA TORSK ^{4,6}	Kr 349,-
Eksklusiv «Black Cod». 140 gram Misomarinert alaskatorsk. Servert med en bolle ris, på ekte japansk vis.	

TEMPURA – SMÅRETTER

Gyoza - Japanese Dumplings (6 stk) ^{1A,11}	kr 149,-
Scampi Tempura (4 stk) ^{1A,2,3,6}	kr 109,-
Vårruller (spring rolls) mix-seafood ^{1A,2,3,4,6,14}	Kr 109,-
Grønnsakstempura, assortert (6 stk) ^{1A,3,6}	kr 83,-
Tempura kombinasjon ^{1A,2,3,6}	kr 109,-
Crispy Shrimps med spicy mayo ^{1A,2,3,6}	Kr 149,-
Chicken Nuggets (3) m/pommes frites ^{1H,7}	Kr 119,-
Bolle med ris	kr 59,-

All tempura serveres med husets tempura saus.

和 SASHIMI

- Pris for 2 biter

TUNFISK (Tuna) ^{1A,1H,4,6}	kr 119,-
LAKS (Salmon) ^{1A,1H,4,6}	kr 59,-
KVEITE (Halibut) ^{1A,1H,4,6}	kr 79,-
YELLOWTAIL (Hamachi) ^{1A,1H,4,6}	kr 109,-
KAMSKJELL (Scallop) ^{1A,1H,6,14}	kr 105,-
BLEKKSPRUT (Octopus) ^{1A,1H,4,6}	kr 79,-
SCAMPI ^{1A,1H,2,6}	kr 69,-
FLYVEFISKROGN (Masago) ^{1A,1H,4,6}	kr 105,-
LAKSEROGN (Ikura) ^{1A,1H,4,6}	kr 99,-
FERSKVANNNS ÅL (Unagi) ^{1A,1H,4,6}	kr 99,-
KONGEKRABBE (King Crab) ^{1A,1H,2,6}	kr 139,-
HJORT (Venison) ^{1A,1H,6}	kr 99,-
MAKRELL ^{1A,1H,4,6}	kr 59,-
SPICY KAMSKJELL (Scallop) ^{1A,1H,4,6}	kr 109,-
HUMMER (Lobster) ^{1A,1H,2,6}	kr 189,-

Sashimi (al la carte) ca 3 - 4 mm tykke. Små fingermat-biter av renskåret fisk, uten tilbehør. Kunsten består i å skjære riktig med sylskarpe kniver, i forhold til fiskens fibre. Alle fisketyper er forskjellige så her teller erfaring for å få den riktige tekstur.

和 NIGIRI

- Pris for 2 biter

TUNFISK (Tuna) _{1A,1H,4,6}	kr 109,-
LAKS (Salmon) _{1A,1H,4,6}	kr 59,-
KVEITE (Halibut) _{1A,1H,4,6}	kr 79,-
YELLOWTAIL (Hamachi) _{1A,1H,4,6}	kr 79,-
KAMSKJELL (Scallop) _{1A,1H,6,14}	kr 75,-
BLEKKSBRUT (Octopus) _{1A,1H,4,6}	kr 75,-
SCAMPI _{1A,1H,2,6}	kr 79,-
FLYVEFISKROGN (Masago) _{1A,1H,4,6}	kr 49,-
LAKSEROGN (Ikura) _{1A,1H,4,6}	kr 89,-
FERSKVANNS ÅL (Unagi) _{1A,1H,4,6}	kr 89,-
KONGEKREBBE (King Crab) _{1A,1H,2,6}	kr 119,-
HJORT (Venison) _{1A,1H,6}	kr 79,-
MAKRELL _{1A,1H,4,6}	kr 45,-
SPICY KAMSKJELL (Scallop) _{1A,1H,4,6}	kr 99,-
HUMMER (Lobster) _{1A,1H,2,6}	kr 129,-

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.

和 MAKI

- Pris for 6 biter

CRISPY LAKS (Salmon) _{1A,3,4,6}	kr 169,-
Laks, vårløk, spicy mayo, tempuraflak, crispy sushiris	
CRISPY TUNFISK (Tuna) _{1A,3,4,6}	kr 209,-
Tunfisk, vårløk, spicy mayo, tempuraflak, crispy sushiris	
CRISPY KVEITE (Crispy) _{1A,3,4,6}	kr 185,-
Kveite, vårløk, spicy mayo, tempuraflak, crispy sushiris	
CRISPY KAMSKJELL (Scallop) _{1A,3,6,14}	kr 189,-
Kamskjell, vårløk, spicy mayo, tempuraflak, crispy ris	
SCAMPI TEMPURA & SALMON _{1A,2,3,6,11}	kr 209,-
Tempura scampi, laks med spicy mayo på topp	
HJORT (Venison Roll) _{1A,3,6,11}	kr 207,-
Hjortefilet, agurk, tempuraflak	
SOFTSHELL CRAB _{1A,2,3,4,6}	kr 205,-
Softshellkrabbe, salat, avocado, vårløk, masago	
TEMPURA SCAMPI _{1A,2,3,6,11}	kr 179,-
Scampi, asparges, spicy mayo	
NAGOMI SIGNATURE _{1A,3,4,6,11}	kr 229,-
Tempuraflak/Tunfisk/Laks/Kveite/Yellowtail/Avocado	
HUMMER TEMPURA (Lobster) _{1A,2,3,6}	kr 319,-
Hummer, avocado, rogn, masago, agurk, spicy mayo	
CALIFORNIA ROLL _{1A,2,6,11}	kr 299,-
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) _{1A,3,6,14}	kr 179,-
Vårløk, rogn, spicy mayo	
SPICY KVEITE (Halibut) _{1A,3,4,6}	kr 165,-
Kveite, vårløk, jalapeño dressing, avocado	
SPICY TUNFISK (Tuna) _{1A,3,4,6}	kr 225,-
Vårløk og spicy mayo	
SCAMPI _{1A,2,6}	kr 169,-
Scampi med agurk eller avocado	
LAKS (Salmon) _{1A,4,6}	kr 139,-
TUNFISK (Tuna) _{1A,4,6}	kr 219,-
KVEITE (Halibut) _{1A,4,6}	kr 145,-
LAKSESKINN (Salmon Skin) _{1A,4,6,11}	kr 95,-
Friterf Lakseskinn, avocado, agurk, jalapeño dressing	
YELLOWTAIL VÅRLØK _{1A,3,6}	kr 185,-
Yellowtail og vårløk (spring onion)	
ÅL (Unagi) _{1A,4,6,11}	kr 139,-
Ål med agurk eller avocado	
AGURK (Kappa) _{1A,6,11}	kr 79,-
Vegetar	
AVOCADO _{1A,6,11}	kr 99,-
Vegetar	
ASPARGES TEMPURA _{1A,3,6,11}	kr 89,-
Vegetar	
ASSORTERT VEGETAR _{1A,6}	kr 105,-
Vegetar	