



## RÅ SUSHI MENY



## FORRETTER

---

Miso-suppe	49,-
Gomo wakame (sjøgress-salat)	49,-
Edamame-bønner	59,-
Yakitori (kyllingspyd med japansk saus)	59,-
Ceviche («fisketartar» i lime- og krydderdressing)	79,-
Thai-hvalsalat (med koriander, chili og tomat)	79,-
Kujira no Kareage (fritert hval, marinert i ingefær og hvitløk)	79,-
Kongekrabbe-sunomono (liten salat med kongekrabbe)	89,-
Lakse-tataki (serveres med ponzu-saus)	89,-
Tunfisk-tataki (serveres med ponzu-saus)	89,-



## SPESIALMENYER

---

**Lyngen** 325,-

16 biter variert sushi med et moderne uttrykk

**Tromsø** 465,-

22 biter variert sushi med et moderne uttrykk m/valgfri forret

Disse menyene kan lages til flere på samme bord, dere får da en større variasjon enn om en bestiller hver for seg.

## KOMBINASJONSMENYER

---

**14 biter nigiri og maki** 215,-

**16 biter nigiri, maki og sashimi** 235,-

**30 biter nigiri og maki** 425,-

**No Fish-Olsen** (14 biter vegetar) 190,-

**TareMareBy** 10 barnevennlige biter (aldersgrense 16 år) 95,-

Innholdet av menyene vil variere fra dag til dag, avhengig av råvarenes tilgjengelighet



## GUNKAN SUSHI

4 biter

---

Laks og vårløk	105,-
Spicy laks	105,-
Spicy tunfisk m/chili	105,-
Laks Mango	105,-
Laks Jordbær	105,-
Laks Pasjonsfrukt	105,-
Kongekrabbe	105,-
Ikura (lakseegg)	105,-
Laks Tobiko (laks med flyvefiskrogn)	105,-
Tunfisk Tobiko (tunfisk med flyvefiskrogn)	105,-
10-biter Gunkan-kombinasjon	240,-

## HOT SUSHI

Fritert maki

---

Hot philly (8 biter)	140,-
Raw special (mango, kremost, laks, reke) (6 biter)	140,-
Hot Jordbær (toppes med laks og vårløk) (8 biter)	150,-



## SASHIMI

---

<b>Liten</b> (6biter, av en type fisk)	85,-
<b>Stor</b> (12 biter)	150,-
<b>Sashimi og saus</b> (10 tynne skiver, serveres med lime)	110,-
<b>Tataki</b> (flamberte skiver av laks eller tunfisk)	89,-

## NIGIRI SUSHI

2 biter

---

Avocado	45,-
Laks	55,-
Kveite	65,-
Kamskjell	65,-
Flambert Laks	65,-
Hval	65,-
Tunfisk	65,-



## SPESIAL MAKI

Drage-maki, 8 biter

---

<b>Flambert laks</b>	150,-
Toppes med flambert røkelaks, vårløk og teriyakisaus	
<b>Ayaka- maki</b>	160,-
Friterte mandler og kremost inni, toppes med laks, kremost og jordbær	
<b>Rå drage-maki</b>	160,-
Fritert scampi og kremost inni, toppes med laks, chili og vårløk	
<b>Spicy kongekrabbe</b>	170,-
Kongekrabbe, salat og majones med chilisaus, rulles i rispapir	
<b>Spicy tunfisk</b>	170,-
Toppet med braisserte kamskjell	
<b>Rainbow-maki</b>	160,-
Avocado-maki som toppes med flere forskjellige sorter fisk	
<b>Den grønne drage</b>	160,-
Laks, chilimayo, tempura, toppes med avocado	
<b>Midori Dragon</b>	170,-
Fritert kongekrabbe og majones, toppes med avocado	



## TEMAKI

Kremmerhus-sushi, 1 bit

---

Laks	69,-
Tunfisk	69,-
Kongekrabbe med avocado	69,-
Laks og mango med kremost	69,-
Spicy laks	69,-

## HOSO MAKI

Små ruller, 6 biter

---

Kappa (agurk med sesamfrø)	60,-
Avocado (avocado and mayoneise)	60,-
Laks	60,-
Tunfisk	60,-



## FUTO MAKI

Store ruller, 5 biter

---

Futo Laks	70,-
Futo tunfisk	70,-
Vegetar	70,-
Futo Tempura (laks, tempurascampi, chilimayo, avocado)	85,-

## URA MAKI

Vrengte ruller, 8 biter

---

Laks og Mango (kremost, laks og mango)	130,-
California roll (kongekrabbe med japansk majones og avocado)	140,-
Kunsei maki (røkelaks, avocado, agurk og majones)	130,-
Tempura-maki (fritert scampi, med chili og kremost)	130,-
Laks avocado	130,-



## ANDRE RETTER

---

<b>Husets salat</b>	149,-
<b>Vegetar Tempura</b> Friterte grønnsaker med ris	129,-
<b>Ebi Furay</b> Friterte reker m/ris and salat	149,-
<b>Kylling teriyaki</b> Kyllingfilet, grønnsaker og ris med teriyakisaus	159,-
<b>Biff teriyaki</b> Ytrefilet, grønnsaker og ris med teriyakisaus	179,-

## DESSERTER

---

<b>Sorbet</b> (én eller to typer)	39,- / 59,-
<b>Sjokolademousee</b>	69,-
<b>Sesam Creme Brulee</b>	69,-
<b>Kizetsu no kudamono</b> (frisk frukt)	69,-



RÅ SUSHI

SKIPPERGATA 16, TROMSØ

TELEFON 776 84 600

[WWW.RAASUSHI.NO](http://WWW.RAASUSHI.NO)