

*Velkommen til Ohma*

*Vi ønsker å skape en sosial ramme rundt maten vi serverer. Alle rettene i menyen er derfor skapt for å kombineres, og satt sammen slik at alle rundt bordet kan dele og smake litt av alt.*

*For den beste opplevelsen anbefaler vi en av våre nøyte sammensatte smaksmenyer.*



## ANBEFALINGER

*Rettene er satt sammen slik at alle rundt bordet kan dele.*

### *Smaken av Ohma*

Den optimale opplevelsen av Ohma. Her har vi satt sammen en rikholdig pakke med blanding av småretter, dim sum, sushi og dessert. Må velges av alle rundt bordet. Minimum to pers.

725,-  
(pris pr. pers)

### *Sushi deluxe plate — 38 biter*

Et stort utvalg nigiri, sashimi og maki.

Serveres med yuzuponzu, trøffelsaus og jalapenosmajones.

(1, 2, 3, 5, 6, 6a, 7, 8, 11, 12, 14)

695,-

### *Crispy Duck*

Sprøstekt and, pannekaker, vårløk, agurk, ananas, hoisin saus.

Perfekt som forret for to personer, eller som hovedrett for én.

(5, 6, 6a, 7, 14)

355,-

### *Dim Sum — 8 biter*

Et utvalg av våre dim sum-retter med tre typer dip.

Perfekt å dele for to personer.

(1, 2, 3, 5, 6, 6a, 7, 8, 9, 11, 12, 14)

320,-

---

1 Melk	4a Mandler	4e Pekan	6 Gluten	6d Havre	9 Bløtdyr	13 Lupin
2 Egg	4b Valnøtter	4f Cashew	6a Hvete	6e Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4c Pistasj	4g Pinjekjerne	6b Bygg	7 Fisk	11 Sennep	🌱 Vegetar
4 Nøtter	4d Hasselnøtt	5 Soya	6c Rug	8 Skalldyr	12 Sesamfrø	

## SMÅRETTER

<i>Hummertaco — 3 stk</i> 155,- Hummer, ananas, yuzu. (1, 2, 5, 6, 6a, 7, 8, 9, 11, 12, 14)	<i>Ytrefilet av okse</i> 169,- Grønn chili og limesaus, thailandske urter. 100g okse. (1, 5, 7, 14)
<i>Popcornshrimp</i> 125,- Tempura reker vendt i gochujangsaus. (2, 5, 6, 6a, 7, 8, 12, 14)	<i>Vårrull</i>  80,- Sweet chili saus. (5, 6, 6a, 10, 12, 14)
<i>Stekt breiflabb</i> 155,- Yuzu miso-smørsaus, thailandske urter, sprø ris. 100g breiflabb. (1, 5, 7, 12, 14)	<i>Laab moo (spicy)</i> 135,- Salat av kvernet svinekjøtt og urter, sterk chilidressing. (7)
<i>Chicken katsu</i> 120,- Fritert kylling med teriyaki glace, servert i grillet briochebrød. (1, 2, 5, 6, 6a, 12, 14)	<i>Pak choy og brokkoli</i> 115,- Misosmør, revet parmesan. (1, 5, 14)
<i>Kamskjell cheviche</i> 150,- Grønn tomat og chili saus, friske urter og eple. (9, 14)	<i>Edamame</i>  70,- Yuzu, salt.
<i>Nigiri — 8 biter</i> 195,- 2x laks lettgrillet, penslet med søt soya. 2x kveite med trøffelmajones og sprø hvitløk. 2x tunfisk med avokado krem tilsmakt jalapenos og lime. 2x kamskjell penslet med teriyakisaus. (5, 7, 8, 9, 11, 12, 14)	<i>Ris</i> 50,- Toppet med sesamfrø. (12)

Vi gjør oppmerksom på at våre frityrer har vært i kontakt med gluten og skaldyr, slik at det kan forekomme spor av dette.

1 Melk	4a Mandler	4e Pekan	6 Gluten	6d Havre	9 Bløtdyr	13 Lupin
2 Egg	4b Valnøtter	4f Cashew	6a Hvete	6e Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4c Pistasj	4g Pinjekjerne	6b Bygg	7 Fisk	11 Sennep	 Vegetar
4 Nøtter	4d Hasselnøtt	5 Soya	6c Rug	8 Skaldyr	12 Sesamfrø	

## SPYD

Spyd fra vår japanske yakitori kullgrill.

### *Kylling teriyaki*

Penslet med teriyaki glase.

100g kylling.

(5, 14)

125,-

### *Aubergine Nam phrik phao*

Rutet og grillet aubergine,

penslet med med Nam

phrik phao saus.

(3, 5, 12, 14)

99,-

### *Svinenakke «Moo ping»*

Marinert med asiatiske smaker.

100g svin.

(5, 11, 12)

125,-

## WOK

Perfekt å dele sammen med andre småretter, eller som hovedrett alene.

### *Drunken Chicken*

Kylling, sopp, aspargesbønner,

chili, minimalis, grønn pepper

og soya-vineddik saus, ris.

(5, 6, 9)

249,-

### *Tom Yum*

Wok med kongereker, sopp,

chili, limeblad, sitrongress,

ingefær, tom yum saus, ris.

(3, 7, 8, 14)

249,-

### *Kam kon pot*

Kongereker, kylling, okse,

grønnsaker, chili- og

sort bønnesaus, ris.

(5, 6a, 7, 8, 12, 14)

298,-

### *Sprø biffstrimler*

Grønnsaker, spinat,

Szechuan-saus, ris.

(2, 5, 12, 14)

298,-

1 Melk

4a Mandler

4e Pekan

6 Gluten

6d Havre

9 Bløtdyr

13 Lupin

2 Egg

4b Valnøtter

4f Cashew

6a Hvete

6e Spelt

10 Selleri

14 Sulfitt

3 Peanøtter


4c Pistasj

4g Pinjekjerne

6b Bygg

7 Fisk

11 Sennep

 Vegetar

4 Nøtter

4d Hasselnøtt

5 Soya

6c Rug

8 Skalldyr

12 Sesamfrø

## *DIM SUM*

### *Svin og reker — 4 biter*

Dumpling fylt med svin og reker. Serveres med ketjap manis.  
(5, 6, 6a, 7, 8, 14)

169,-

### *Shitakesopp — 4 biter*

Dumpling fylt med shitake sopp og grønnsaker.  
Serveres med soya-trøffelsaus.  
(1, 2, 5, 6a)

160,-

### *Svin — 4 biter*

Dumpling fylt med svinekjøtt.  
Serveres med jalapenos majones.  
(2, 5, 6, 6a, 11, 14)

160,-

### *Kylling — 4 biter*

Dumpling fylt med kylling.  
Serveres med Nam phrik phao saus.  
(3, 5, 6, 6a, 7, 12)

160,-

### *Ohma Dim Sum — 8 biter*

Et utvalg av våre dim sum-retter med tre typer dip.  
Perfekt å dele for to personer.  
(1, 2, 3, 5, 6, 6a, 7, 8, 9, 11, 12, 14)

320,-

---

1 Melk	4a Mandler	4e Pekan	6 Gluten	6d Havre	9 Bløtdyr	13 Lupin
2 Egg	4b Valnøtter	4f Cashew	6a Hvete	6e Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4c Pistasj	4g Pinjekjerne	6b Bygg	7 Fisk	11 Sennep	 Vegetar
4 Nøtter	4d Hasselnøtt	5 Soya	6c Rug	8 Skalldyr	12 Sesamfrø	

## SUSHI

<i>Sushi deluxe plate — 38 biter</i>	695,-
Et stort utvalg nigiri, sashimi og maki. Serveres med yuzuponzu, trøffelsaus og jalapenosmajones. (1, 2, 3, 5, 6, 6a, 7, 8, 11, 12, 14)	
<i>Nigiri — 8 biter</i>	195,-
2x laks lettgrillet, penslet med søt soya. 2x kveite med trøffelmajones og sprø hvitløk. 2x tunfisk med avokado krem tilsmakt jalapenos og lime. 2x kamskjell penslet med teriyakisaus. (5, 7, 8, 9, 11, 12, 14)	
<i>Utvalg av nigiri, maki og sashimi — 16 biter</i>	279,-
Serveres med yuzu ponzu og trøffelsaus. (1, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 14)	
<i>Sashimi plate on ice — 8 biter</i>	170,-
Laks, hamachi, tunfisk, kamskjell. Serveres med yuzuponzu, trøffelsaus, og jalapenosmajones. (2, 5, 7, 11, 14)	
<i>Kamskjell cheviche</i>	150,-
Grønn tomat og chili saus, friske urter og eple. (9, 14)	
<i>Crispy californian — 6 biter</i>	179,-
Fritert maki med krabbe, avokado, agurk, philadelphiaost, teriyakisaus. (1, 5, 6a, 8, 14)	
<i>Spicy tempura scampi — 8 biter</i>	149,-
Maki med fritert scampi, avokado, chilimajones og agurk. (2, 6a, 8, 11, 12, 14)	

Vi gjør oppmerksom på at våre frityrer har vært i kontakt med gluten og skaldyr, slik at det kan forekomme spor av dette.

1 Melk	4a Mandler	4e Pekan	6 Gluten	6d Havre	9 Bløtdyr	13 Lupin
2 Egg	4b Valnøtter	4f Cashew	6a Hvete	6e Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4c Pistasj	4g Pinjekjerne	6b Bygg	7 Fisk	11 Sennep	🌱 Vegetar
4 Nøtter	4d Hasselnøtt	5 Soya	6c Rug	8 Skaldyr	12 Sesamfrø	

## SUSHI

### *Crispy salmon — 6 biter*

149,-

Fritert maki med asparges, jalapenos, chilimajones.  
(2, 6, 6a, 7, 11, 14)

### *Tuna avokado — 8 biter*

149,-

Maki med tunfisk, sesamfrø og teriyaki, toppes med avokado krem tilsmakt jalapenos og wasabi.  
(5, 7, 12, 14)

### *Spicy sakura — 8 biter*

149,-

Laks, chilimajones, avokado, vårløk, kimchisaus, agurk  
(2, 5, 6A, 7, 8, 9, 11, 12, 14)

### *Kveite maki — 8 biter*

159,-

Kveite, trøffelmajones, agurk, syltet rødløk, fritert hvitløk  
(2, 7, 11, 12, 14)

---

1 Melk	4a Mandler	4e Pekan	6 Gluten	6d Havre	9 Bløtdyr	13 Lupin
2 Egg	4b Valnøtter	4f Cashew	6a Hvete	6e Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4c Pistasj	4g Pinjekjerne	6b Bygg	7 Fisk	11 Sennep	🌱 Vegetar
4 Nøtter	4d Hasselnøtt	5 Soya	6c Rug	8 Skalldyr	12 Sesamfrø	

## DESSERT

### *Tindved og hvit sjokolade*

135,-

Hvit sjokolade-sitrongress krem, tindved-pasjonsfrukt gele, luftig honeycomb, urte og eplesorbet.

(l)

### *Kake med yuzu-mascarpone krem*

135,-

Hvit sjokolade og matcha karamellsaus, sorbet med banan og pasjonsfrukt.

(l, 2, 6, 6a)

### *Pina colada*

125,-

Grillet ananas med yuzu karamell, sorbet med kokos og lime.

(l)

### *Sorbet tallerken*

110,-

Tre smaker av våre sorbeter.

---

1 Melk	4a Mandler	4e Pekan	6 Gluten	6d Havre	9 Bløtdyr	13 Lupin
2 Egg	4b Valnøtter	4f Cashew	6a Hvete	6e Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4c Pistasj	4g Pinjekjerne	6b Bygg	7 Fisk	11 Sennep	🌱 Vegetar
4 Nøtter	4d Hasselnøtt	5 Soya	6c Rug	8 Skalldyr	12 Sesamfrø	



## ORDLISTE

**Ponzusaus** = Dippsaus til både kjøtt og fisk, basert på soya med japanske sitrusfrukter.

**Hoisin saus** = En tykkflytende salt og søt saus, basert på soyabønner og krydder.

**Gochujang** = Fermentert pepperpasta fra Sør-Korea som består av rød chili, ris, fermenterte soyabønner og salt.

**Miso** = Pure basert på fermenterte soyabønner, full av umamismak.

**Yuzu** = Asiatisk sitrusfrukt med veldig distinkt smak og lukt.

**Teriyaki** = En tykkflytende søt glaze laget på soya, mirin, sukker, grønnsaker og sake.

**Togarashi** = Japansk kryddermix med syv forskjellige krydder, litt spicy.

**Laab Moo** = «Salat» på kvernet kjøtt/kylling med syrlig sterk dressing.

**Katsu** = Panert og sprøstekt kjøtt eller kylling.

**Drunken Chicken** = Kyllingrett hvor alkohol er med i matlagingen i form av vin eller sake. Ryktene i Kina sier at dette er deres favoritt etter en fuktig natt på byen.

**Kam kon pot** = En wokgryte med både skaldyr, kylling og kjøtt.

**Ketjap Manis** = Tyktflytende søt indonesisk soyasaus. Den fremstilles av mel av soyabønner, grovmalt hvete, krydder og salt.

**Szechuan** = Kinas mest kjente stil på matlaging, samt navnet på den kjente Szechuan-peperen som har lett bedøvende effekt på tungen.

**Nam phrik phao** = En type thailandsk kryddret chilisauz kjent som nam phrik, en av chilipastaene som brukes i thailandsk mat. Den inneholder chili, sjalottløk, hvitløk, fermenterte reker, tamarind og palmesukker.