

APÉRITIFS

Lemon Pie Vodka, vanilje, limoncello, sitron, tonka (M) Lemon Pie Vodka, vanilla, limoncello, lemon, tonka (M)	205
The Chamomille Nikka Days, Tio Pepe, kamille Cordial (MED KULLSYRE) The Chamomille Nikka Days, Tio Pepe, chamomille Cordial (CARBONATED)	205
Appletini Epleslang, Calvados, Mezcal, lime, Falernum (M) Appletini Apple aquavit, Calvados, Mezcal, lime, Falernum (M)	205
Leaf Sour Hylleblomst, roku gin, Mastiha, honning, sitron, eggehvite (E) Leaf Sour Elderflower, roku gin, Mastiha, honey, lemon, egg white (E)	205

SAKURA MENU

🌸 3-RETTERS / 3 COURSE 825
VINPAIRING / WINE PAIRING 695

5-RETTERS / 5 COURSE 995
VINPAIRING / WINE PAIRING 895

SNACK / SNACK

Daikon gunkan med laks tataki & red kosho amuri (SU, F, SE, SO)
Daikon gunkan with salmon tataki & redkosho amuri (SU, F, SE, S)

FORRETT / STARTERS

🌸 **Kongekrabberoll innpakket i flambert kinakål, fersk mizuna, syltet rødløk, ponzu-gelé og yuzu-skum** (SO, SU, SK)
King Crab roll wrapped with torched Chinese cabbage, fresh mizuna, pickled red onion, ponzu gel & Yuzu foam (S, SU, SH)

Stekt torsk med ristede panko-brødsmler, gressløk, daikon, granateplefrø og karashi Rano-saus (E, F, SO, SU, SN, HV)
Seared cod with roasted panko, chives, daikon, pomegranate seeds & karashi Rano sauce (E, F, S, SU, MU, W)

HOVEDRETT / MAIN

🌸 **Andebryst med kirsebær-soyasaus, shiso-reduksjon, yuzu-reddik & sesampuré** (SO, SE, SU)
Duck magret with cherry soy sauce, shiso reduction, yuzu radish & sesame purée (S, SE, SU)

DESSERT / DESSERT

🌸 **Sjokolade & kirsebær iskrem med cherryboshi og kirsebær suppe** (M) ✓
Chocolate & cherry ice cream with cherryboshi and cherry broth (M) ✓

3-RETTERS VEGETAR MENY ✓ 825 VINPARING 695

3 COURSE VEGETARIAN MENU ✓ 825
WINE PAIRING 695

FORRETT / STARTER

Rund aubergine med ramsløk misopuré, kaisou sjøgress & svart trøffel (HV, E, SO, G)
Round eggplant with wild garlic miso purée, kaisou seaweed & black truffle (W, E, S, GL)

HOVEDRETT / MAIN

Grillet zucchini med hvitløk tofu dressing, dill, edamame, kimchi sesam & røkt sjøgresskaviar (SN, SE, SO)
Grilled zucchini with garlic tofu dressing, dill, edamame, kimchi sesame & smoked seaweed caviar (MU, SE, S)

DESSERT / DESSERT

Dagens dessert (SPØR SERVITØREN OM ALERGENER)
Today's dessert (ASK YOUR WAITER ABOUT ALLERGENS)

G: GLUTEN, W: WHEAT, E: EGG, M: MILK PROTEIN, S: SOY, F: FISK, SH: SHELLFISH, WN: WALNUTS,
CL: CELERY, MU: MUSTARD, SE: SESAME, SU: SULFIT, MO: MOLLUSK, AL: ALMOND, HN: HAZELNUT

G: GLUTEN, HV: HVETE, E: EGG, M: MELKEPROTEIN, SO: SOYA, F: FISK, SK: SKALLDYR, VN: VALNØTTER,
SE: SELLERI, SN: SENNEP, SE: SESAM, SU: SULFIT, B: BLØTDYR, MN: MANDLER, HN: HAZELNØTTER

À LA CARTE

KAVIAR / CAVIAR

Serveres med japanske blini og rødløkskrem
Served with japanese blini & red onion cream

Rossini Gold Selection Caviar, 10gr (F, W, E, M) Rossini Gold Selection caviar, 10gr (F, HV, E, M)	390
Rossini Oscietra Selection Caviar, 10gr (F, W, E, M) Rossini Oscietra Selection caviar, 10gr (F, HV, E, M)	410
Kongekrabbe kaviar, 42gr (F, W, E, M) King crab caviar, 42gr (F, HV, E, M)	795
 SOMMELIER TIPS Ice cold Ukiyo, Japanese rice Vodka	180

SNACKS / SNACKS

Østers med ikura, gressløk & Tosazu dressing (SO, SU, F, SK) Oyster with Ikura, chives & Tosazu dressing (S, SU, F, SH)	75
Daikon gunkan med laks tataki & red kosho amuri (SU, F, SE, SO) Daikon gunkan with salmon tataki & redkosho amuri (SU, F, SE, S)	115
Shokupan-kjeks med enoki, shiitake, gul beter og sesammajones (E, M, SE) ✓ Shokupan cracker with enoki, shiitake, golden beetroot & sesame mayo (E, M, SE) ✓	155

FORRETT / STARTERS

Stekt torsk med ristede panko-brødsmler, gressløk, daikon, granateplefrø og karashi Rano-saus (E, F, SO, SU, SN, HV) Seared cod with roasted panko, chives, daikon, pomegranate seeds & karashi Rano sauce (E, F, S, SU, MU, W)	255
Kongekrabberoll innpakket i flambert kinakål, fersk mizuna, syltet rødløk, ponzu-gelé og yuzu-skum (SO, SU, SK) King Crab roll wrapped with torched Chinese cabbage, fresh mizuna, pickled red onion, ponzu gel & Yuzu foam (S, SU, SH)	295
Rund aubergine med ramsløk misopuré, kaisou sjøgress & svart trøffel (HV, E, SO, G) ✓ Round eggplant with wild garlic miso purée, kaisou seaweed & black truffle (W, E, S, GL) ✓	225

HOVEDRETT / MAINS

Laks med hvit soyavermouth, tobikorogn, syltet hvit asparges og fersk spinat (SO, F, SU) Salmon with white soy vermouth, tobiko caviar, pickled white asparagus, and fresh spinach (S, F, SU)	455
Tigerreke med soyayuzu glasur, riskjeks, gresskar sand og karamellisert løk (SO, SU, SK) Tiger Shrimp with Soy-Yuzu Glaze, rice cracker, pumpkin sand & caramelized onion (S, SU, SH)	445
Grillet zucchini med hvitløk tofu dressing, dill, edamame, kimchi sesam & røkt sjøgresskaviar (SN, SE, SO) Grilled zucchini with garlic tofu dressing, dill, edamame, kimchi sesame & smoked seaweed caviar (MU, SE, S) ✓	315

TILBEHØR / SIDES

Ristet jordskokk med TAK salt (SE) ✓ Roasted Jerusalem artichoke with TAK salt (SE) ✓	85
Tomatsalat med ponzu trøffel, agurk, røkt tofu og sjalottløk (SO) ✓ Tomato salad with ponzu truffle, cucumber, smoked tofu & shallot (S) ✓	85
Dagens grønnsaker (SU, F, SO, SE) ✓ Today's greens (SU, F, S, SE) ✓	85
Ris med TAK Furikake (SO, SE) ✓ Rice with TAK Furikake (S, SE) ✓	85

DESSERT / DESSERTS

Matcha & hvit sjokolade terte med pasjonsfrukt sorbet (M, E, HV) ✓ Matcha & white chocolate tart with passionsfruit sorbet (M, E, W) ✓	165
Jordbær, mandler & basilikum delice (SE, MA) ✓ Strawberry, almond & basil delice (SE, AL) ✓	165
Miso pot-de-creme med friske bær (SO, E, M) ✓ Miso custard crème with fresh berries (S, E, M) ✓	165

✓ VEGETARIAN

✓ VEGANSK (SPØR SERVITØREN) / VEGAN (ASK YOUR WAITER)