

# SAKURA | LOFOTEN

## MENY

### Lunsj buffé

Voksen kr 239  
Barn 5år-12år kr 119

Mandag- Lørdag kl. 12:00-15:00

Vi er pålagt av norske myndigheter å registrere våre gjester. Dette av hensyn til mulig smittesporing.

Dine personvernopplysninger blir forskriftsmessig behandlet og slettes automatisk etter 14 dager.

Slik registrere du deg:



1. Åpne ditt mobilkamera
2. Pek på kameraet på QR- kode
3. Trykk på banneren/ linken som vises på din enhet

## SMAKEN AV SAKURA

*Her har vi satt sammen våre anbefalinger, som er perfekte å dele med den man er glad i.  
Denne smaksmenyen passer til to personer.*

EDAMAME BØNNER  
Soyabønner drysset med salt

---

LAKS OG TUNFISK SASHIMI  
6 biter sashimi med ponzu saus.

MIKS AV NIGIRI DELUXE  
4 biter miks av nigiri toppet med våre sauser.

---

KYLLINGSPYD  
Marinert kyllingspyd serveres med peanøttsaus, toppet med vårløk og sesamfrø.

MANGO SALAT  
Frisk mango salat

---

SAKURA DELUXE  
Tunfisk og avokado. Toppet med laks, chillimajones, ikura, teriyaki og sprøstekt løk.

DRAGON MAKI  
Fritert scampi, agurk, toppet med avokado, teriyaki, ikura og chillimajones.

LOFOT MAKI  
Fritert maki med avokado. Toppet med laks tartar miks, teriyaki og alfalfa.

GUNKAN MANGO LAKS  
Gunkan med laks tartar mikset med mango og smak av kimchi saus.

---

FRITERT BANAN  
*Asiatisk inspirert dessert. Serveres med vaniljeis og sjokoladesaus.*

495,- PER PERSON, minimum to personer.

## SMÅRETTER

EDAMAME BØNNER kr 59

Soyabønner drysset med salt

VÅRULL VEGETAR (4stk) kr 40

Friterte våruller serveres med sweet chilli.

(6A, 14)

KYLLINGSPYD (2stk) kr 75

Kyllingspyd med peanøttsaus, toppet med løk og sesamfrø.

(3, 4, 5, 6A, 12, 14)

KARAAGE (2stk) kr 45

Fritert kyllingbiter. Serveres med sitronbåter og chillimajones.

(2, 5, 6A, 14)

SCAMPI TEMPURA (4stk) kr 79

Fritert scampi med chillimajones.

(2, 5, 6A, 8, 14)

TEMPURA FISH (2stk) kr 45

Fritert fisk med tempura. Toppet med chillimajones, sesam og løk.

(2, 5, 6A, 7, 12 14)

MANGO SALAT kr 59

## SAKURA MAKI SPESIAL

8 biter

SAKURA DELUXE MAKI kr 159

Tunfisk og avokado. Toppet med laks, chillimajones, teriyaki, ikura og sprøstekt løk.

(2, 5, 6A, 7, 14)

DRAGON MAKI kr 159

Fritert scampi, agurk, avokado, teriyaki, chillimajones og ikura.

(2, 5, 6A, 7, 8, 14)

LOFOT MAKI kr 159

Fritert maki med laks, avokado. Toppet med laks tartar mikts, teriyaki og alfalfa.

(5, 6A, 7, 14)

## MAKI

|

6 biter per ordre

### CRISPY SAKURA kr 149

Fritert maki med scampi og avokado. Toppet med laks, chillimajones, teriyaki, løk og tobiko.  
(2, 5, 6A, 7, 8, 14)

### LAKS MAKI kr 119

Laks, avokado, philadelphia ost, sesam og alfalfa.  
(1, 7, 12, 14)

### SPICY SAKURA kr 135

Fritert scampi med agurk, toppet med flambert laks, chillimajones, løk og tobiko.  
(2, 5, 6A, 7, 8, 14)

### SPICY TUNA kr 135

Tunfisk, avokado, togorachi, kimchisau, løk og alfalfa.  
(5, 6A, 7, 14)

### KYLLING MAKI kr 129

Kylling, philadelphia ost og agurk. Toppet med chillimajones.  
(1, 2, 5, 6A, 12, 14)

### CRISPY LAKS MAKI kr 139

Fritert maki med laks, agurk og philadelphia ost. Toppet med chillimajones, teriyaki og løk.  
(1, 2, 5, 6A, 7, 14)

### TEMPURA MAKI kr 125

Fritert scampi, avokado og mango. Toppet med chillimajones.  
(2, 5, 6A, 8, 14)

### KAKIAGE MAKI kr 119

Fritert kål, gulrot, paprika og purreløk. Toppet med teriyaki.  
(5, 6A, 14)

### VEGAN MAKI kr 119

Avokado, agurk og mango. Toppet med jordbær, teriyaki og sesamfrø.  
(5, 6A, 12, 14)

## KOMBINERT SUSHI MENY

Nigiri og maki 12 biter ass. 185,-

Nigiri, maki og sashimi 24 biter ass. 335,-

Sakura deluxe plate 36 biter ass. 565,-

Sakura deluxe plate 54 biter ass. 795,-

Sashimi-miks 12 biter ass. 155,-

Nigiri-miks 8 biter ass. 155,-

## Vegan

Nigiri, maki og gunkan 14 biter ass. 199,-

## SAKURA

|

## PLATE



16 biter ass.  
kr 239

6 biter Crispy laks maki

2 biter Laks nigiri

2 biter Ebi nigiri

2 Fish Tempura

4 Vegetar vårull

(1, 2, 5, 6A, 7, 8, 12, 14)

## NIGIRI ELLER SASHIMI

2 biter per ordre nigiri/ 3 biter sashimi

Laks kr 59

(7, 14)

Kveite kr 59

(7, 14)

Ebi kr 59

(7, 8, 14)

Tunfisk kr 63

(7, 14)

Kamskjell kr 65

(7, 9, 14)

## GUNKAN

2 biter per ordre

Laks mango tartar kr 65

(2, 5, 6A, 7, 12, 14)

Ikura kr 65

(7, 14)

Vegan mango kr 59

# Dessert

|

FRITERT BANAN kr 109

Serveres med vaniljeis.

(1, 2, 3, 4B, 6A)

PANNA COTTA kr 119

Toppet med bringebærsaus.

(1, 6A)

## ASIATISK

|

## RETTER



SWEET & SOUR kr 215

Kylling i sursøt saus med paprika, ananas, agurk og tomat.

Serveres med ris.

(5, 6A, 14)

CHICKEN TERYAKI kr 205

Kylling i teriyakisaus med løk og paprika. Serveres med ris.

(5, 6A, 12, 14)

CHICKEN SATAY kr 199

Kyllingspyd med peanøttsaus og løk. Serveres med ris og salat.

(3, 4, 5, 6A, 12, 14)

## SUSHI BOWLS

FRITERT SCAMPI kr 175

Avokado, agurk, wakame, sushi ris og chillimajones.

(2, 5, 6A, 8, 14)

LAKS MED TERYAKI kr 175

Avokado, mango, wakame, sushi ris, chillimajones og løk.

(2, 5, 6A, 7, 14)

VEGETAR BOWL kr 165

Salat, avokado, jordbær, mango, wakame og chillimajones.

(2, 5, 6A, 14)

## Tilbehør

Sushiris kr 35

Wakame kr 35

(5, 6A, 12)

Rekeships kr 35

(6, 8)

Ingefær kr 15

Ponzu kr 15

(5)

Chillimajones kr 15

(2)

Sweet Chilli kr 15

Teriyaki kr 15

(5, 6A)

*Flere av rettene våre kan vi justere på med ulike allergener ved tilberedningen. Snakk med din servitør om det er noe som frister deg, som inneholder råvarer du ikke tåler. Sammen kan vi tilpasse retten til deg.*

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

### TAKE AWAY

Bestill og betal gjennom vår nettside.

[Sakuralofoten.no](http://Sakuralofoten.no)

### FØLG OSS PÅ

Facebook: Sakura Lofoten

Instagram: Sakura\_lofoten

[Post@sakuralofoten.no](mailto:Post@sakuralofoten.no)