

SAKURA LOFOTEN®

Vi elsker mat, drikke og å være et godt vertskap, og gleder oss til å dele vår entusiasme med deg!

Lunsjbuffet

|

Tirsdag-Lørdag 12:00-15:00

Kvalitet, kunnskap og service.



SMÅRETTER

Edamame bønner 75,-
Soyabønner drysset med yuzusalt.
(5)

Gyoza (4stk) 155,-
Fritert kylling gyoza, kål, løk og ingefær.
Serveres med saus.
(5, 6a, 12, 14)

Vårull vegetar (4stk) 55,-
Serveres med sweet chilli.
(6a, 14)

Kyllingspyd (2stk) 89,-
Kyllingspyd med peanøttsaus, toppet
med løk og sesamfrø.
(3, 4, 5, 6a, 12, 14)

Scampi tempura (4stk) 89,-
Fritert scampi med chillimajones.
(2, 5, 6a, 8, 14)

Karaage (2stk) 69,-
Fritert kyllingbiter.
Serveres med chillimajones.
(2, 5, 6a, 14)

ASIATISK RETTER

Red curry 239,-
Kylling i rødcurry med blomkål og brokkoli.
Serveres med ris.
(7, 12,14)

Kylling satay 245,-
Kyllingspyd med peanøttsaus og løk.
Serveres med ris og salat.
(3, 4, 5, 6a, 12, 14)

Kylling teriyaki 239,-
Kylling, paprika, løk med teriyakisaus.
Serveres med ris.
(5, 6a, 12, 14)

SUSHI

KOMBINERT SUSHI MENY

<i>Nigiri og maki 12 biter ass.</i>	205,-
<i>Nigiri, maki og sashimi 24 biter ass.</i>	365,-
<i>Sakura deluxe plate 36 biter ass.</i>	625,-
<i>Sakura deluxe plate 54 biter ass.</i>	865,-
<i>Sashimi-miks 12 biter ass.</i>	175,-
<i>Nigiri-miks 8 biter ass.</i>	175,-
<i>Maki 34 biter ass.</i>	695,-

Vegan

<i>Nigiri, maki og gunkan 14 biter ass.</i>	205,-
---	-------

SAKURA PLATE 16 biter ass.	249,-
----------------------------	-------

6 biter Crispy laks maki 6 biter nigiri

4 Vegetar vårull

(1, 2, 5, 6a, 7, 8, 14)

SAKURA MAKI SPESIAL 8 biter

Sakura deluxe maki 169,-

Tunfisk og avokado. Toppet med laks, chillimajones, teriyaki, ikura og sprøstekt løk.
(2, 5, 6a, 7, 14)

Sakura explosion maki 169,-

Fritert scampi og avokado. Toppet med flambert laks, chillimajones, teriyaki, marinert rødløk og spicy crumble.
(2, 5, 6a, 7, 8, 14)

Dragon maki. 169,-

Fritert scampi og agurk. Toppet med avokado, teriyaki, chillimajones og ikura.
(2, 5, 6a, 7, 8, 14)

Lofot maki 169,-

Fritert maki avokado. Toppet med laks mango spicy tartar, teriyaki og alfalfa.
(5, 6a, 7, 14)

Sakura Fusion maki 169,-

Fritert scampi og avokado. Toppet med scampi&surimi tartar, ikura, chillimajones og teriyaki. Serveres med lime.
(2, 5, 6a, 7, 8, 14)

NIGIRI ELLER SASHIMI

2 biter per ordre nigiri/ 3 biter sashimi

Laks kr 65
(7, 14)

Kveite kr 65
(7,14)

Scampi kr 65
(7, 8, 14)

Tunfisk kr 69
(7, 14)



GUNKAN

2 biter per ordre

Laks mango tartar kr 65
(5, 6a, 7, 14)

Ikura kr 65
(7, 14)

Vegan mango kr 59



SUSHI

MAKI 6 biter

Crispy sakura

149,-

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

Tempura maki

135,-

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

Crispy laks

145,-

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

Laks maki

125,-

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

Spicy Sakura

139,-

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

Kylling maki

135,-

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

Spicy tuna

139,-

Tunfisk, avokado, togorashi, kimchisaus og alfalfa.
(5, 6a, 7, 14)

Vegan maki

125,-

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

SUSHI BOWLS

Laks teriyaki

189,-

Avokado, mango, wakame, sushi ris, chillimajones, teriyaki, sesam, ingefær og wasabi.

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

Fritert scampi

189,-

Avokado, agurk, wakame, sushi ris, chillimajones, sesam, teriyaki, ingefær og wasabi.

(2, 5, 6a, 8, 12, 14)

Vegetar bowl

179,-

Ris, avokado, jordbær, mango, wakame, marinert rødløk, teriyaki og chillimajones.

(2, 5, 6a, 12, 14)



Tilbehør

Ingefær 20,-

Ris 39,-

Wakame 39,-

(5, 6A, 12)

Rekeships 35,-

(6, 8)

Teriyaki 20,-

(5, 6A)

Ponzu 20,-

(5)

Chillimajones 20,-

(2)

Sweet Chilli 20,-

Dessert

|

FRITERT BANAN kr 119

Serveres med vaniljeis.
(1, 2, 3, 4b, 6a)

PANNA COTTA kr 125

Toppet med bringebærsaus.
(1)

Flere av rettene våre kan vi justere på 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
2. Egg
3. Peanøtter
4. Nøtter

4.a. Mandler
4.b. Valnøtter
4.c. Pistasj
4.d. Hasselnøtt

4.e. Pekan
4.f. Cashew
4.g. Pinjekjerne
5. Soya

6. Gluten
6.a. Hvete
6.b. Bygg
6.c. Rug

6.d. Havre
6.e. Spelt
7. Fisk
8. Skalldyr

9. Bløtdyr
10. Selleri
11. Sennep
12. Sesamfrø

13. Lupin
14. Sulfitt