

Omakase-meny

(kun til hele bord)

Eksempel meny

Snacks

Tunfisk Otoro tartar, fingerlime & XO-emulsjon

(f, so, h, sen, sul, e, bl)

Foie gras & Peanøtter

(sul, pea)

Kamskjell og milkbun Panko togarashi - XO-saus

(s, g, ses, m, e, bl, h)

Vågehval tataki & rød karri

(l, e, soy, sen)

Piggvar

Fermentert selleri, countrymiso, sukkertang

(f, soy, sul, m, sel)

Ytrefilet av okse Brokkolini, ingefær, sesamsaus

(f, ses, p, m, sul)

Nashi-Pære

Lychee, bringebær og rose sorbet

(m)

7 retter 895kr pp

Retter som er merket inneholder følgende; (R) Rug, (H) Hvete, (HA) Havre, (B) Bygg, (G) Gluten, (M) Melkeallergi, (S) Skalldyr, (E) Egg, (BL) Bløtdyr, (SE) Sennep, (SU) Sulfitt, (SEL) Selleri, (SO) Soya (SES) Sesamfrø (HAS) Hasselnøtter, (K) Cashewnøtter, (PEK) Pekannøtter, (PAR) Paranøtter, (MAC) Macadamianøtter, (MA) Mandler, (P) Peanøtter, (LU) Lupin, (F) Fisk.

Velkommen til Hêdone

Hedone sushi meny

Liten Hedone

8 biter dagens nigiri laget på ulike fisker med diverse topping.
455kr

Medium Hedone

14 biter dagens sashimi, nigiri, maki og asiatiske småretter.
555kr

Stor Hedone

22 biter dagens sashimi, nigiri, maki og asiatiske småretter.
655kr

Sashimi

Klassisk sashimi servert med fersk wasabi og vår egen soya-blend.

Kobujime Laks 3 biter 175kr

Hiramasa (hvit tunfisk) 3 biter 240kr

Dry aged Otoro (Tunfisk) 3 biter 240kr

Kamskjell 3 biter. 145kr

Nigiri

Alle vår Nigiri serveres med fersk wasabi som legges under fisken, og pensles med vår Nikiri Soyasaus-blend.

2 stk Kobujime-laks toppet med marinert Lakserogn og sjøgressalt. 115kr

2 stk Hiramasa toppet med sakura-marinert reddik. 165kr

2 stk dry aged Otoro tunfisk toppet med trøffel 215kr

2 stk Kombu zuke-kamskjell toppet med marinert bonito-flak. 135kr

2 stk flambert Dorade toppet med yuzu kosho og vårløk. 125kr

2 stk tigerreke toppet med limesalt. 125kr

Maki

Maki servert med wasabi og vår egen soya-blend.

Laks maki 6pcs 105kr

Klassisk Maki-Rull, fylt med Kombu-marinert laks.

Tunfisk maki 6pcs 155kr

Klassisk Maki-Rull, fylt med lagret tunfisk og vårløk.

Chirashi uramaki 8pcs 185kr

Tunfisk, Laks, hvit fisk, agurk, toppet med sesamfrø, vårløk og egen soyablend.

Grønn kveite-maki 8pcs 215kr

agurk, kveite, kimchi toppet med shisoblad, teriyakisaus og spicy rettich.