



J
O
N
O
E

KJÆRE GJEST

JONOE ØNSKER DEG VELKOMMEN!

ETTER OVER ETT ÅRS DRIFT KAN VI SI AT GLEDEN VI HAR DELT MED VÅRE GAMLE OG NYE GJESTER HAR VÆRT UTROLIG HYGGELIG OG VELDIG LÆRERIKT.

DITT ENGASJEMENT HAR RESULTERT TIL EN FORLØPIG SUKSESS. VI ER VELDIG TAKKNEMLIGE!

NÅ HAR VI UTVIKLET NYE SMAKSKOMBINASJONER SOM SKAL GI DEG NYE SMAKSOPPLEVELSER SAMMEN MED OSS.

DET ER ALLTID HYGGELIG MED ÆRLIGE TILBAKEMELDINGER OM VÅRT VIRKE. UTEN DIN MENING BLIR DET HELT UMULIG TI Å BLI BEST. SAMMEN SKAL VI UTVIKLE POTENSIALE.

JONOE ØNSKER DEG EN HYGGELIG AFTEN.

SAMMENSATT BONZAI MENY

BONZAI

300,-

SASHIMI & PONZU

Laks skåret i tynne skiver med husets ponzusaus, garnert med vårløk, grønn asparges og lakserogn.

KONGEREKER PÅ SPIDD & GRØNT

En liten salat smakt til med husets dressing, mango og søt chili

NIGIRI & MAKI

Fem assorterte nigiri valgt av JONOE og en maki med tempura fisk, chilimajones og avocado

BONZAI

400,-

SASHIMI & PONZU

Laks og Strøm torsk skåret i tynne skiver med husets ponzusaus, garnert med vårløk, grønn asparges og lakserogn.

SPRØ JONOEAND

And marinert med aromater pakkes inn med agurk og purre servert med en liten salat og tamarin saus

NIGIRI & MAKI

Fem assorterte nigiri valgt av JONOE og en maki med Vinderen maki

BONZAI

450,-

SASHIMI & PONZU

Laks, tunfisk og Strøm torsk i tynne skiver med husets ponzusaus, garnert med vårløk og lakserogn.

INDREFILET SASHIMI

Oksefilet som er bråstekt servert med en chili oliven dressing

JONATHAN`S SKALLDYRSALAT MED MASSE DIGG

Vinderens skaldyrfavoritt med kamskjell, kongereke, rødskjell, kongekrabbe, grønlandsreker, chili, avocado og søt soyasaus.

NIGIRI & MAKI

Fem assorterte nigiri og seks biter maki valgt av sushichefen.

BONZAI

750,-

En kompromissløs 6 retters meny med eksklusive råvarer. Våre sushi kokkers varmeset anbefalinger. Vi setter gjerne sammen en vinpakke til denne menyen.

PLUKK

NIGIRI SUSHI (2 biter)

Laks	50,-
Tunfisk	70,-
Kveite	65,-
Tiger-reker	60,-
Kongefisk	85,-
Strøm Torsk	60,-
Rå reker	60,-
Ål	60,-
Hval	70,-
Wagyu biff	115,-
Smørfisk	55,-
Kamskjell	75,-
Kongekrabbe	100,-
Lakserogn	75,-
Vaktelegg	85,-
Silderogn	50,-
Kveitefett	55,-

SASHIMI (5 skiver)

Laks	65,-
Tunfisk	80,-
Kveite	75,-
Tiger-reker	70,-
Kongefisk	95,-
Fet tunfisk	135,-
Rå reker	75,-
Ål	70,-
Hval	65,-
Wagyu biff	175,-
Strøm Torsk	75,-
Kamskjell	85,-
Kongekrabbe	95,-
Smørfisk	65,-
Biff indrefilet	95,-
Vegetar	60,-
Smørfisk	65,-

URA MAKI (6 biter)

Laks & vårløk	65,-
Spicy tunfisk	85,-
Spicy kamskjell	85,-
California	75,-
Spicy kveite spesial	100,-
Spicy laks med teryaki	85,-
Ål	80,-
Kongekrabbe	95,-
Biff	95,-
Sandkrabbe & avocado	135,-

FUTO MAKI (6 biter)

Tempura scampi	100,-
Sandkrabbe	115,-
Vindere maki	100,-
Frittert futo	95,-
Kongerabbe	125,-
Frittert Kongekrabbe	145,-
Spicy skaldyrmaki	110,-
Ringnes Maki	115,-
Jonoe maki	130,-
LUX DUS	145,-

Jonoes signatur-rett. Tynne skiver av fisk anrettes og serveres med Jonathan og Pinoe sin ponzusaus. Denne sausen er basert på soyasaus og sitrus som vi har smakt til med hvitløk, fersk chili, galangal og sitrongress. Dette er en fantastisk forrett.

KOMPLETT

SASHIMI & SAUS (10 skiver)

LAKS Vårløk og asparges	100,-
LAKS & KVEITE Vårløk og asparges	115,-
TUNFISK Rettish, sesamfrø og flyvefiskrogn	125,-
KVEITE Asparges, vårløk og lakserogn	115,-
KONGEFISK Avocado, vårløk og rettish	130,-
STRØM TORSK Asparges, vårløk og lakserogn	115,-
WAGYU BIFF (kobe) Asparges, rettish, wasabi krem og pepper	290,-
FET TUNFISK Vårløk og asparges	180,-
HVAL Flyvefiskrogn, agurk og balsamico	140,-
KAMSKJELL Sitron, lakserogn og rettish	115,-
BIFF INDREFILET Asparges, vårløk og balsamico og olivenolje	155,-
DITT VALG Selvkomponering, kokken setter pris	

LITT

SMÅTT & GODT

MISOSUPPE	100,-
Kamskjell, soyapudding, sjøtang og vårløk	
KYLLINGSUPPE	125,-
Kremet med kokos, sopp og koriander	
FISK- & SKALLDYRSUPPE	145,-
En syltig suppe med scampi, assortert fisk og chili	
SUSHI FORRETT (5 biter)	105,-
Assortert nigiri sushi	
SASHIMI FORRETT (5 ass.)	155,-
Assortert sashimi	
SPRØ JONOEAND (2 - 4pers)	325,-
Marinet and med rislapper, agurk, purre og søt jonoe suas	
VÅRRULLER	100,-
Hjemmelaget med oksekjøtt og grønnsaker	
PINOE`S TEMPURA SALAT	150,-
Tempura scampi med avocado, asparges, flyvefiskrogn	
HUMMER	300,-
Sashimi med avocado og asparges	
JONATHAN`S SKALLDYRSALAT	150,-
Avocado og rettish naturell	
TUNFISK TATAKI	140,-
Bråstekt tunfisk med urter og teryakisaus	
TEMPURA FORRETT	145,-
Frityrstekt fisk, kongereker, grønnsaker og ingfær dip	
FRITTERT LAKSESKINN	120,-
Serveres med agurk, avocado og taryakisaus	
JONOE SALAT	199,-
Pannestekt fisk og skalldyr med frisk salat, avocado og hvitløksdressing	
KYLLING SALAT	169,-
Avocado, tomater, parmesan, oliven og pesto	

METT

SASHIMI	265,-
8 assorterte fisk og skalldyr	
NIGIRI SUSHI	245,-
13 assorterte fisk og skalldyr på presset ris	
NIGIRI & MAKI	220,-
8 assorterte fisk og skalldyr på presset ris og 6 biter rullet ris	
MAKI HOVEDRETT	220,-
15 biter ass maki av Vinderen-, Ringes og laks maki	
KYLLING OG RØD KARRI	199,-
Et alternativ for de som ikke vil ha rå fisk. Serveres med thai smaker som limeblad, galangal og chili	
SPRØ JONOE AND (2 pers)	650,-
Marinet and med rislapper, agurk, purre og søt jonoe suas	
LAKS & KONGEREKER	205,-
Pannestekt laks og kongreker stekt med hvitløk og basilikum	

SØTT

SJOKOLADE FONDANT & IS	95,-
Varm sjokoladecake med kremis	
VANILJEPUDDING	95,-
Rørte jordbær	
FRISKE FRUKTER OG BÆR	85,-
En frisk avslutning av frukt og bær	
ISKREM/SORBÈT pr kule	40/65,-