



JO
Z
OE

LUNCH-MENY

(10.00-16.00)

MISOSUPPE Kamskjell, tofu og sjøtang	90,-
KYLLINGSUPPE Thaisuppe med kokos og sopp	115,-
FISK & SKALLDYRSUPPE Suppe med kokos, urter og chili	135,-
KYLLING & SALAT Avocado, tomater, parmesan, oliven og pesto	179,-
BIFF SANDWICH Grillet entrecote med agurk, tomat og hvitløksdressing	179,-
WOK Kylling med friske grønnsaker og Jonoe woksaus	145,-
FISK- OG REKEKAKE Serveres med asiatisk agurksalat	100,-
JONOE-SALAT Pannestekt kamskjell, kongereker, fisk, cashewnøtter, mango, avocado og hvitløksdressing	199,-
BIFF BURGER Tomat, løk, parmesan, salat, røyket creolskdressing	169,-
KONGEREKER & SALAT Pannestekte kongereker med mango og hvitløksdressing	179,-
KYLLING "BURGER" Sprø kylling på japansk vis, agurk, avocado, løk og chili majones	159,-
VÅRRULLER Hjemmelaget med oksekjøtt og grønnsaker, chili dip	100,-
LUNSJBOX I Assortert sashimi, 2 biter laks og Vinderen-maki	179,-
LUNSJBOX II Assortert sashimi, 2 biter laks og Vinderen-maki	209,-
BENTOBOX En kombinasjon med sashimi, sushi, maki og pannestek kongereke	209,-

SAMMENSATT BONZAI TRE

(16.00-21.00)

Vi anbefaler Bonzai. Menyene består av de beste råvarene tilgjengelig.

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 tempur 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.	
VÅRRULL OG FISK- & REKEKAKE Serveres med asiatisk agurksalat	
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.	
TEMPURA STRØM Torsk, kveite, kongereke, sjøgressalat og ingefær dip	
JONATHAN`S SKALLDYRSALAT MED MASSE DIGG Vinderens skaldyr favoritt med kamskjell, kongereke, rødskjell, kongekrabbe, grønlandsreker, chili, avocado og søt soyasaus.	
NIGIRI & MAKI Fem assorterte nigiri valgt av sushi sjefen servert med JONOE maki	

PLUKK

KOMPLETT

NIGIRI SUSHI (2 biter)

Laks	50,-
Tunfisk	70,-
Kveite	65,-
Tiger-reker	60,-
Kongefisk	85,-
Fet tunfisk	110,-
Rå reker	60,-
Ål	60,-
Hval	70,-
STRØM Torsk	60,-
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,-
STRØM Torsk	75,-
Grønnskjell	55,-
Kamskjell	85,-
Kongekrabbe	115,-
Smørfisk	65,-
Biff Indrefilet	95,-
Vegetar	30,-

SASHIMI & SAUS (10 skiver)

LAKS	130,-
Vårløk og asparges	
LAKS & KVEITE	130,-
Vårløk og asparges	
TUNFISK	130,-
Rettish, sesamfrø og flyvefiskrogn	
KVEITE	130,-
Asparges, vårløk og lakserogn	
KONGEFISK	130,-
Avocado, vårløk og rettish	
STRØM TORSK	130,-
Avocado, vårløk og lakserogn	
FET TUNFISK	130,-
Vårløk og asparges	
HVAL	130,-
Flyvefiskrogn, agurk og balsamico	
KAMSKJELL	130,-
Sitron, lakserogn og rettish	
BIFF INDREFILET	130,-
Asparges, vårløk og balsamico og olivenolje	
DITT VALG	
Selvkomponering, kokken setter pris	

URA MAKI (6 biter)

Laks & vårløk	65,-
Spicy tunfisk	85,-
Spicy kamskjell	85,-
California	75,-
Vegetar	60,-
Spicy kveite spesial	100,-
Ål	80,-
Kongekrabbe	95,-
Biff	95,-
Sandkrabbe & avocado	135,-

FUTO MAKI (6 biter)

Tempura scampi	100,-
Sandkrabbe	115,-
Vinderen maki	100,-
Frittert futo	95,-
Kongerabbe	125,-
Frittert Kongekrabbe	145,-
Spicy skalldyr maki	110,-
Pinoy choice	135,-
Jonoe maki	130,-
LUX DUS	145,-

Jonoes signatur-rett. Tynne skiver av fisk anrettes og serveres med Jonathan og Pineo 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 forret.

LITT

SMÅTT & GODT

MISOSUPPE	100,-
Kamskjell, soyapudding, sjøtang og vårløk	
KYLLINGSUPPE	125,-
Kremet med kokos, sopp og koriander	
FISK- & SKALLDYRSUPPE	145,-
En syrlig suppe med scampi, assortert fisk og chili	
FORRETT (5 biter)	105,-
Assortert nigiri sushi	
SASHIMI FORRETT (5 ass.)	155,-
Assortert sashimi	
WOK	145,-
Kylling med grønnsaker, østersaus, krydder og kokt ris	
5 FINGER	100,-
5 stk fritterte kongereker med tempurasaus	
VÅRRULLER	100,-
Hjemmelaget med oksekjøtt og grønnsaker	
PINOE`S TEMPURA SALAT	150,-
Tempura scamp med avocado, asparges, flyvefiskrogn	
TEMPURA FORRETT	145,-
Kongereker, fisk, og kamskjell med tempurasaus	
HUMMER	300,-
Sashimi med avocado og asparges	
JONATHAN`S SKALLDYRSALAT	150,-
Avocado og rettish naturell	
TUNFISK TATAKI	140,-
Bråstekt tunfisk med urter og teryaki saus	
KYLLING & KAMSKJELL	159,-
En thai rett med chili, basilikum, hvitløk serveres med ris	

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	
JONOE HOVEDRETT	325,-
En kombinasjon av tempura, sashimi, maki (kan ikke forandres)	
ENTRECOTE	215,-
Et alternativ for de som ikke vil ha rå fisk. Serveres woket grønnsaker med urter og kremet østersaus	
SPRØ KYLLING & KARRI	205,-
Sprøstekt kylling bryst servert med fiske grønnsaker thai karri saus og ris	
LAKS/STRØM TORSK & KONGEREKER	205,-
Fisken pannestekes serveres med kongerer hvitløk og basilikum	

SØTT

SJOKOLADEMOUSSEKAKE	95,-
Ananas og dragefrukt	
VANILJEPUDDING	95,-
Rørte jordbær	
BANAN & IS	90,-
Fritert banan med anis-saus og vanilje	
ISKREM/SORBËT pr kule	40/65,-
Vanilje eller kokos eller begge	

