



KJÆRE GJEST

VI ER STOLTE AV Å KUNNE ØNSKE DEG VELKOMMEN TIL VÅR NYE RESTAURANT PÅ HOLTET. DET ER NÅ TID FOR EN NY EPOKE DER VI VIL DELE VÅRE KUNNSKAPER OG ERFARINGER MED DEG I NYE OMGIVELSER. JONOE HAR MANGE FANTASTISKE OPPLEVELSER MED VÅRE GJESTER ETTER FIRE ÅRS DRIFT. DETTE SKAL VI NÅ VIDREFØRE SAMMEN MED DEG HER PÅ HOLTET. VI TRENGER DIN HJELP OG MENING FOR AT VI SKAL BLI BEST. VÅR VISJON ER Å VÆRE BEST PÅ MAT & VIN I KOMBINASJON MED ASIATISKE GRUNNPRINSIPPER.

NÅ SOM DU HAR BLITT VÅR GASTRONOMISKE VENN SKAL VI SAMMEN DELE OPPLEVELSER OG SMAKER MED GODT HÅNDVERK SOM STÅR ØVERST I VÅRT VIRKE.

JONOE ØNSKER DEG EN HYGGELIG AFTEN.

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

SAMMENSATT BONZAI TRE

(16.00 – 21.00)

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.

VÅRRULL OG FISK- & REKEKAKE

Servers 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

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,- |

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 Kongerabbe | 145,- |
| Spicy skaldyr 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 forrett.

KOMPLETT

SASHIMI & SAUS (10 skiver)

| | |
|---|-------|
| LAKS Vårløk og asparges | 105,- |
| LAKS & KVEITE Vårløk og asparges | 120,- |
| TUNFISK Rettish, sesamfrø og flyvefiskrogn | 125,- |
| KVEITE Asparges, vårløk og lakserogn | 120,- |
| KONGEFISK Avocado, vårløk og rettish | 130,- |
| STRØM TORSK Avocado, vårløk og lakserogn | 115,- |
| FET TUNFISK Vårløk og asparges | 185,- |
| HVAL Flyvefiskrogn, agurk og balsamico | 145,- |
| KAMSKJELL Sitron, lakserogn og rettish | 115,- |
| BIFF INDREFILET Asparges, vårløk, balsamico og olivenolje | 155,- |
| DITT VALG Selvkomponering, kokken setter pris | |

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 | |
| 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 friterte 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 8 assorterte fisk og skalldyr | 265,- |
| NIGIRI SUSHI 13 assorterte fisk og skalldyr på presset ris | 245,- |
| NIGIRI & MAKI 8 assorterte fisk og skalldyr på presset ris og 6 biter rullet ris | 220,- |
| JONOE HOVEDRETT En kombinasjon av tempura, sashimi, maki (kan ikke forandres) | 325,- |
| ENTRECOTÉ Et alternativ for de som ikke vil ha rå fisk. Serveres med wokede grønnsaker med urter og kremet østerssaus | 215,- |
| SPRØ KYLLING & KARRI Sprøstekt kylling bryst servert med fiske grønnsaker thai karri saus og ris | 205,- |
| LAKS/STRØM TORSK & KONGEREKER Fisken pannestekes serveres med kongerer hvitløg og basilikum | 205,- |

SØTT

| | |
|---|-----------|
| SJOKOLADE FONDANT Med friske frukter | 95,- |
| VANILJEPUDDING Med rørte jordbær | 95,- |
| BANAN & IS Fritert banan med anis-saus og vanilje | 90,- |
| ISKREM/SORBÉT pr kule Vanilje eller kokos eller begge | 40,-/65,- |