



KJÆRE GJEST

VI ER STOLTE AV Å KUNNE ØNSKE DEG VELKOMMEN TIL VÅR NYE RESTAURANT PÅ SNARØYA. 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 SNARØYA. 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 skalldyr 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 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)	
ENTRECOTÉ	215,-
Et alternativ for de som ikke vil ha rå fisk. Serveres med wokede grønnsaker med urter og kremet østerssaus	
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 hvitløg og basilikum	

SØTT

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