

# CLASSICS

Har du spist på Sushi Bar tidligere, kjenner du igjen våre klassikere. Husk at disse også kan kombineres med både småretter og godtbiter fra robatagrillen.

## ROLLS

|                                                                                                        |            |                                                                                              |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>PHILADELPHIA URAMAKI</b><br>(8 biter)<br>Laks, avokado, philadelphia (f,m,se)                       | <b>160</b> | <b>CHILI TUNA URAMAKI</b> (8 biter)<br>Tunfisk, chilimajones, agurk, vårløk (f,e,se)         | <b>170</b> |
| <b>HOTATE URAMAKI</b> (8 biter)<br>Kamskjell, agurk, chilimajones, vårløk (b,e,se)                     | <b>160</b> | <b>CHILI SALMON URAMAKI</b><br>(8 biter)<br>Laks, chilimajones, agurk, vårløk (f,e,se)       | <b>160</b> |
| <b>SALMON URAMAKI</b> (8 biter)<br>Fritert soyamarinert laks, avokado, chilimajones (f,e,g,se,so)      | <b>145</b> | <b>FRIED MAKI #1</b> (6 biter)<br>Laks, scampi, avokado, agurk, chilimajones (g,f,sk,e,se,n) | <b>190</b> |
| <b>TEMPURA URAMAKI</b> (8 biter)<br>Fritert scampi, avokado, chilimajones, sesam, tobiko (f,sk,e,g,se) | <b>160</b> | <b>MANGO ROLL</b> (6 biter)<br>Laks, philadelphia, mango, jordbær (f,m,se)                   | <b>160</b> |

## SINGLE-FOR 1

|                                                                                                                                                |            |                                                                                                   |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>MORIAWASE COMBO</b><br>6 Tempura Roll, 2 nigiri tunfisk, 4 nigiri laks, 2 nigiri scampi, 3 sashimi laks og 3 sashimi kingfish (f,sk,e,g,se) | <b>420</b> | <b>OMAKASE MAKI SET</b><br>Chef's Choice av 3 makiruller (Mulighet for alle allergener)           | <b>495</b> |
| <b>SUSHI COMBO</b><br>8 Chili Salmon Uramaki, 6 Tempura Roll, 2 nigiri laks, 2 nigiri tunfisk og 2 nigiri kveite (f,sk,e,g,se,m)               | <b>385</b> | <b>SASHIMI OMAKASE</b><br>Chef's Choice av 21 skiver sashimi (f,sk,g,b)                           | <b>455</b> |
|                                                                                                                                                |            | <b>SUSHI MORIAWASE</b><br>18 biter nigiri sushi: 8 laks, 4 tunfisk, 4 kveite og 2 kamskjell (f,b) | <b>425</b> |

## SHARING-FOR 2 ELLER 3

|                                                                                                              |                 |                                                                                                             |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>MORIAWASE MIXED</b><br>48/72 biter nigiri, sashimi og maki (g,f,sk,b,so,se,e)                             | <b>935/1400</b> | <b>OMAKASE MAKI MIXED</b><br>Chef's Choice av 38/52 biter maki (Mulighet for alle allergener)               | <b>825/1155</b>  |
| <b>TEMPURA MIXED</b><br>44/66 biter nigiri, sashimi, maki, fritert fisk, skalldyr og sopp (g,f,sk,b,so,se,e) | <b>855/1280</b> | <b>OMAKASE MIXED</b><br>Chef's Choice av 40/60 biter nigiri, sashimi og maki (Mulighet for alle allergener) | <b>1070/1610</b> |

## NIGIRI & SASHIMI 2 BITER

|                      |           |                                     |            |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|------------|
| <b>LAKS</b> (f)      | <b>55</b> | <b>KVEITE</b> (f)                   | <b>69</b>  |
| <b>TUNFISK</b> (f)   | <b>69</b> | <b>KINGFISH</b> (f)                 | <b>69</b>  |
| <b>KAMSKJELL</b> (b) | <b>69</b> | <b>FLAMBERT LAKS NIGIRI 6 BITER</b> | <b>175</b> |
| <b>SCAMPI</b> (sk)   | <b>69</b> | (f,g,so)                            |            |

## DESSERT

|                                                                                                                     |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>CHAWANMUSHI</b><br>"Panna cotta" tilsmakt tonkabønner, jordbær og pasjonsfrukt (m)                               | <b>135</b> |
| <b>CHOCOLATE FONDANT</b><br>Misokaramell og vaniljeis (m,e,so)                                                      | <b>135</b> |
| <b>YUZU CHEESECAKE</b><br>Yuzu ostekake med bakt hvit sjokolade (m,g,so)                                            | <b>135</b> |
| <b>ICE CREAM/SORBET</b> (PRIS PER KULE)<br>Vanilje- og sjokoladeiskrem (e,m). Bringebær, pasjonsfrukt, mango sorbet | <b>50</b>  |
| <b>OMAKASE DESSERT</b><br>Et utvalg av våre desserter. Perfekt til å dele! (m,e,so,g)                               | <b>319</b> |

# ROBATA

## ASIAN FUSION

### ROBATA - ASIAN FUSION

VI BRUKER TRADISJONELLE ASIATISKE TEKNIKKER OG INGREDIENSER, FOR Å SKAPE NYE OG SMAKFULLE RETTER FRA HELE ASIA, MED STØRST VEKT PÅ JAPAN.

VI ANBEFALER AT DU SPISER SOM I ASIA, DER DE BESTILLER FLERE RETTER, SOM DELES OG BRINGES TIL BORDET FORTLØPENDE GJENNOM HELE MÅLTIDET.

### KONTAKT OSS

73 52 10 20  
post@robata.no  
Munkegata 41, 7011 Trondheim  
WWW.ROBATA.NO

ALLERGENER I MENYEN

M: Melk. G: Gluten. B: Bløtdyr. SO: Soya. E: Egg. F: Fisk. SK: Skalldyr. SE: Sesam. SEN: Sennep N: Nøtter



## ROBATA SHARING

- FLAMED SALMON MAKI  
- GRILLET PICANHA-BIFF, MR WONG'S RIBS, TEBASAKI KYLLINGVINGER, GRILLET MAIS, PORK GYOZA, CHICKEN SPRINGROLLS, KINESISKE PANNEKAKER MED FRITERT AND OG GRØNNSAKER (E,M,S,O,SE,SK,F,B,SEN,G)

PRIS PER PERSON (MIN 2 PERS): KR 499

## ROBATA PREMIUM SHARING

- WONTON TACOS MED LAKS, TRUFFLE TUNA TARTARE MAKI  
- BEEF DUMPLINGS, SPICY CHICKEN DUMPLINGS  
- GRILLET ENTRECÔTE OG IBERICO SVIN, GRILLET ASPARGES, SOPP MED TRØFFELSAUS OG POTET «TAKOYAKI» STYLE, SUSHIRIS (E,M,S,O,SE,SK,F,B,G)

PRIS PER PERSON (MIN 2 PERS): KR 599

Her slipper du å tenke. Vi har satt sammen pakker med de mest populære rettene fra sushibaren og robatagrillen

## SMÅRETTER

Populære småretter som kan deles til forett

|                                                                                |     |                                                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>EDAMAME</b> 🌱<br>Japanske soyabønner med havsalt eller chilisaus (so,se,f)  | 145 | <b>TEBASAKI WINGS</b><br>8 sprøstekte kyllingvinger med en søt og syrlig soyasaus (so,se,g,sen,m)  | 155 |
| <b>GREEN BEAN TEMPURA</b> 🌱<br>Friterte grønne bønner med trøffelmajones (g,e) | 145 | <b>WONTON TACOS WITH SALMON</b><br>Små asiatiske tacos fylt med laksetartar og avokadokrem (g,f,e) | 160 |
| <b>MR WONG'S RIBS</b><br>Crispy ribs med XO saus (g,f,sk,se)                   | 180 |                                                                                                    |     |

## MR WONG'S DIM SUM

Mr Wong er ira Kina, og har jobbet over 40 år som kokk på restauranter i både Hong Kong og London. Alle våre Dim Sum lages for hånd, etter autentiske oppskrifter, og må prøves.

|                                                                                                                         |     |                                                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>BEEF DUMPLINGS</b><br>4 biter dumplings med oksekjøtt og ingefærsaus (e,sk,b,g,se)                                   | 170 | <b>CHICKEN SPRINGROLLS</b><br>4 friterte vårruller fylt med kylling og grønnsaker. Serveres med sweet chili saus (g,so,sk,b,se) | 170 |
| <b>PORK SIU MAI</b><br>4 dampede dumplings med svinekjøtt og scampi. Serveres med tobiko og gyozasaus (g,so,se,sk,f,e)  | 170 | <b>SPICY CHICKEN DUMPLINGS</b><br>4 dampede dumplings med spicy kylling. Serveres med gyozasaus (g,so,e,sk,b,se)                | 165 |
| <b>PORK GYOZA</b><br>4 dampede dumplings med svinekjøtt og langtidsstekt ribbe. Serveres med gyozasaus (g,so,se,sk,f,b) | 175 | <b>VEGETARIAN DUMPLINGS</b> 🌱<br>4 dampede dumplings med spinat, shiitakesopp og tofu. Serveres med ponzu-trøffelsaus (g,se,sc) | 160 |

## DUMPLING EXPERIENCE

10 biter assorterte dumplings. Serveres med gyozasaus og spicy hoisinsaus (g,se,so,sk,b,e,f). Perfekt til å dele.

PRIS 350

## ROBATA GRILL

- FERSKE RÅVARER LAGET PÅ EN TRADISJONELL JAPANSK KULLGRILL

|                                                                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>SALMON</b><br>Grillet laks med teriyakisaus og grillet asparges (f,so,g)                                                  | 295 |
| <b>ANGUS RIB EYE</b><br>Grillet entrecôte av angus fra Argentina med sitronsau og grønn salat (g,so,m)                       | 350 |
| <b>IBERICO PORK</b><br>Grillet Iberico svin med honning-ingefær saus og grønn salat (so,g,se)                                | 350 |
| <b>PICANHA STEAK</b><br>Grillet picanha (culotte) biff med koreansk BBQ saus, fersk salat, kimchi, og syltet agurk (g,so,se) | 295 |
| <b>LAMB CHOPS</b><br>Grillet misomarinert lammecarré med tomat, syltet gulrot og asiatisk chimichurri (g,so,se)              | 395 |

Alle retter serveres med en valgfri siderett:

- Soppris (so,g,se,m)  
- Marinert sushiris  
- Potet «takoyaki» style (f,e,so,g,sk)

## SIDERETTER/EKSTRA

|                                                         |    |                                                        |     |
|---------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------|-----|
| <b>GRILLET ASPARGES MED</b> 🌱<br>SOYAVINAIGRETTE (se,g) | 90 | <b>SOPPRIS MED SOYA OG SESAM</b> 🌱<br>(so,g,se,m)      | 90  |
| <b>GRILLET MAIS MED YUZU KOSHO</b> 🌱                    | 80 | <b>MARINERT SUSHIRIS</b> 🌱                             | 60  |
| <b>PLOMME SMØR</b> (g,m,so)                             |    | <b>POTET «TAKOYAKI» STYLE</b><br>(f,e,so,g,sk,b)       | 90  |
| <b>GRØNN SALAT MED WAFUSAUS</b> 🌱<br>(so,g)             | 90 | <b>SHIITAKE OG ØSTERSOPP MED TRØFFELSAUS</b> (so,g,se) | 100 |

## STREET FOOD

|                                                                                                                                                         |     |                                                                                                              |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>SHOYU RAMEN</b><br>Tradisjonell japansk suppe med eggnudler, soyamarinert egg og vårløk. Velg mellom kylling eller langtidsstekt ribbe (so,g,se,f,e) | 245 | <b>FRIED CHICKEN BUNS</b><br>2 steam buns med kimchi, syltet agurk, fersk salat og wasabimajones (g,e,so,f)  | 199 |
| <b>DUCK YAKISOBA</b><br>Stekte eggnudler med fritert and, grønnsaker og spicy hoisinsaus (g,e,so,se)                                                    | 255 | <b>PORK BELLY BUNS</b><br>2 steam buns med kimchi, syltet agurk, fersk salat og teriyakisaus (g,so,f)        | 209 |
| <b>SZECHUAN BEEF WOK</b><br>Oksekjøtt med grønnsaker og Szechuan saus. Serveres med ris (so,g,sk,se)                                                    | 255 | <b>CRISPY DUCK BUNS</b><br>2 steam buns med kimchi, syltet agurk, fersk salat og spicy hoisinsaus (g,e,so,f) | 219 |

## MR WONG'S CRISPY DUCK

Crispy duck med wonton chips. Serves med vårløk, agurk, syltet gulrot, syltet kål, kinesiske pannekaker, spicy hoisin og klassisk hoisin saus (g,so,se)

PRIS 355

## SUSHI BAR

Her finner du både nytt og spennende, samt gamle klassikere. Vi anbefaler deg å prøve noen av de nye makrullene som vår kjøkkensjef har komponert.

## RAW BAR

Perfekt til å dele!

Her finner du rå skiver av sjømat med spennende sauser og toppinge. Inspirert av Japan og Sør-Amerika

|                                                                                     |     |                                                                            |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>SALMON SASHIMI</b><br>Ponzu-tamarindsaus, mangochips, cashewnøtter (f,g,n,se,so) | 165 | <b>TUNA</b><br>Ponzu-trøffelsaus, japansk sopp, avruka (f,so)              | 195 |
| <b>KINGFISH SASHIMI</b><br>Ponzusaus, trøffelolje (f,so,g)                          | 185 | <b>SCALLOPS</b><br>Kokos "leche de tigre", pomelo, søtpotetchips (f,sk,b,) | 215 |
| <b>WHALE TATAKI</b><br>Lettgrillet hval, XO saus (f,sk,so,g)                        | 185 |                                                                            |     |

## SPECIAL ROLLS

|                                                                                                                                       |     |                                                                                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>SALMON ASPARAGUS (6 BITER)</b><br>Marinert laks, asparges, løk, crunch, soyapapir, wasabimajones (f,e,g,so)                        | 175 | <b>SNOW CRAB TEMPURA (8 BITER)</b><br>Snøkrabbe, tempura scampi, syltet takuwan, wasabimajones, teriyaki (sk,g,se,so)               | 230 |
| <b>TRUFFLE TUNA TARTARE (8 BITER)</b><br>Tunfisktartar østerssopp tempura, trøffelaioil (f,e,g,so,se)                                 | 185 | <b>TRUFFLE HALIBUT (8 BITER)</b><br>Søtpotet, trøffelolje, tempuraflak, avokado, tobiko (f,g)                                       | 185 |
| <b>MUSHROOM TEMPURA (8 BITER)</b><br>Østerssopp, most avokado, shiso salt (g)                                                         | 150 | <b>SCALLOPS/SALMON TARTARE (8 BITER)</b><br>Laks kamskjell, agurk, chilimajones, vårløk (f,b,e)                                     | 195 |
| <b>SOFTSHELL/SALMON (8 BITER)</b><br>Tempura softshellkrabbe, laks, avokado, chilimajones, tobiko, kimchi sesam (f,sk,e,g,se)         | 185 | <b>SOFTSHELL/KINGFISH (6 BITER)</b><br>Softshellkrabbe, soyapapir, kingfishtartar, jalapeñomajones, agurk, avokado (f,sk,e,g,se,so) | 195 |
| <b>RAINBOW GARDEN (6 BITER)</b> 🌱<br>Most avokado, asparges, rødløk, mango, agurk, makadamia, ponzu-trøffelsaus, mangosaus (n,so)     | 155 | <b>CEVICHE MAKI (6 BITER)</b><br>Hvitfisk, laks, avokado, asparges, rødløk, mango, agurk, søtpotet, yuzu, aji amarillo (f,se)       | 195 |
| <b>FLAMED SALMON (8 BITER)</b><br>Flambert laks, tempura scampi, avokado, chilimajones, teriyaki, tobiko, tempuracrunch (f,sk,e,g,se) | 195 | <b>SALMON AVOCADO (8 BITER)</b><br>Most avokado, japansk majones (f,e)                                                              | 165 |

ALLERGENER I MENYEN

M: Melk, G: Gluten, B: Bløtdyr, S0: Soya, E: Egg, F: Fisk, SK: Skalldyr, SE: Sesam, SEN: Sennep N: Nøtter