



Velkommen på lunsj til GENKI by Sabi

Vi er en restaurant som er basert på den japanske Izakaya-kulturen.

Et uformellt spisested der vin og mat er i fokus.

Vi bruker norske og japanske råvarer i sesong.

Men er aldri redde for å utfordre den tradisjonelle stilen.

Her er vi til alle tider opptatt av å vise deg et samspill mellom moderne og tradisjonelle kulinariske matteknikker.

Vi kallar det - MODERN IZAKAYA

Bento Vegetar

Sopp, silken tofu, aubergine og bakt hvitløk
Udonnudler, Tsukemono, fermentert chili, cashew
Sunomono, sesam, jalapeno, koriander
Bao fries, havsalt, togarashi
(egg, chili, nøtter, soya, soyabønne, gluten, sulfitt, seseam, hvitløk)
185,-

Bento Bao

Sopp, silken tofu, aubergine og bakt hvitløk
Udonnudler, Tsukemono, fermentert chili, cashew
Bao, svineribbe, tonkatsu, sunomono
(egg, chili, nøtter, soya, soyabønne, gluten, sulfitt, seseam, hvitløk, tomat, fisk)
195,-

Bento Kushi-yaki

Sopp, silken tofu, aubergine og bakt hvitløk
Udonnudler, Tsukemono, fermentert chili, cashew
Storfe, soya, rosmarin, hvitløk
Kylling teriyaki, ingefær, vårløk
(egg, chili, nøtter, soya, soyabønne, gluten, sulfitt, seseam, hvitløk)
225,-

Bento Kaizen

Sopp, silken tofu, aubergine og bakt hvitløk
Udonnudler, Tsukemono, fermentert chili, cashew
Ceviche, miso, lime og sunomono
Yoshoku, røkt kolje, gressløk
(egg, chili, nøtter, soya, soyabønne, gluten, sulfitt, seseam, hvitløk, fisk)
225,-

**ALLE BENTOBOKSER SERVERES MED
KEWPIE-MAJONES OG FURIKAKE**





Welcome for lunch at GENKI by Sabi

We are inspired by the Japanese Izakaya concept.
An informal bistro focusing on great food and fine wines.
We concentrate on using fresh in season Japanese and Norwegian produce.
and we are never afraid of putting the traditional way to a challenge.
Although, our concern is always to show a perfect coherence
between modern and traditional culinary techniques.
We call it - MODERN IZAKAYA

Bento Vegetarian

Mushrooms, tofu, aubergine and baked garlic
Udon noodles, tsukemono, fermented chili, cashew
Sunomono, sesame, jalapeno, coriander
Bao fries, sea salt, togarashi
(egg, chili, nuts, soy, soy beans, gluten, sulfite, sesame, garlic)
185,-

Bento Bao

Mushrooms, tofu, aubergine and baked garlic
Udon noodles, tsukemono, fermented chili, cashew
Bao, short rib, tonkatsu, sunomono
(egg, chili, nuts, soy, soy beans, gluten, sulfite, sesame, garlic)
195,-

Bento Koshiyaki

Mushrooms, tofu, aubergine and baked garlic
Udon noodles, tsukemono, fermented chili, cashew
Beef, soy, rosemary, garlic
Chicken teriyaki, ginger, spring onion
(egg, chili, nuts, soy, soy beans, gluten, sulfite, sesame, garlic)
225,-

Bento Kaizen

Mushrooms, tofu, aubergine and baked garlic
Udon noodles, tsukemono, fermented chili, cashew
Ceviche, miso, lime and sunomono
Yoshoku, smoked haddock, chives
(egg, chili, nuts, soy, soy beans, gluten, sulfite, sesame, garlic, fish)
225,-

**ALL BENTOBXES COMES SERVED WITH
KEWPIE-MAYONNAISE OG FURIKAKE**

