



Velkommen på middag til GENKI by Sabi

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

Et uformelt spisested der vin og mat er i fokus.

Vi bruker norske og japanske råvarer i sesong.

Vi er aldri redde for å utfordre den tradisjonelle stilen.

men vi er til alle tider opptatt av å vise dere et samspill mellom moderne og tradisjonelle kulinariske matteknikker

Vi kallar det - MODERN IZAKAYA

## **CHEF MENY**

**Dagens 4-retters**  
**Today's 4 course set menu**  
**545,-**

**Dagens 7-retters**  
**Today's 7 course set menu**  
**845,-**

Welcome for dinner 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 Japanese and Norwegian produce fresh in season.

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 refer to it as - MODERN IZAKAYA



## **Østers**

Dagens tilbehør  
(Spør din servitør om allergener)  
45,-/stk

## **Kveite sashimi**

Kombu, vinterkål, syltet sennep  
(fisk, laktose, sulfitt, sennep)  
165,-

## **Laks tataki**

Furikake, jalapeno, sitron verbena  
(fisk, hvitløk, sulfitt, sesam)  
155,-

## **Sjökreps yakitori**

Hvit ponzu, løpstikke og smør  
(skalldyr, laktose, sulfitt, sesam, soya)  
195,-

## **Lettgrillet hval**

Sesam, daikon og ingefær  
(fisk, sesam, sulfitt, egg)  
165,-

### **Sesongens fisk**

Kremet dashi av røkt kolje

(fisk, laktose, sulfitt)

dagens pris

### **Kushiyaki**

Wasabi, estragon og spinat gomae

(soyaglutten, sesam, hvitløk, sulfitt)

265,-

### **Biff tartar**

Rødbet, svart hvitløk, oxalis

(gluten, bløtdyr, hvitløk, sulfitt, egg)

155,-

### **DESSERT**

### **Eple og hvetegress**

Hylleblomst og matcha te

(laktose, egg, eple, nøtter)

145,-

### **Bokhveteis**

Salt karamell

(nøtter, laktose)

85,-

### **Is og sorbet**

55,-/kule

(spør deres servitør om allergener)

### **Oysters**

Garnish of the day

(please ask your waiter for this days allergens)

45,- /stk

### **Halibut sashimi**

Kombu, headed cabbage, pickled mustard

(fish, lactose, sulfite, mustard)

165,-

### **Salmon tataki**

Furikake, jalapeño, lemon verbena

(fish, garlic, sulfite, sesame)

155,-

### **Langoustine yakitori**

White ponzu, lovage and butter

(shellfish, lactose, sulfite, sesame, soy)

195,-

### **Whale tataki**

Sesame, daikon og ginger

(fish, sesame, sulfite, egg)

165,-



### **Fish of the season**

Haddock dashi cream sauce

(fish, lactose, sulfite)

Daily price

### **Kushiyaki**

Wasabi, tarragon and spinach gomae

(soy, sesame, garlic, sulfite)

265,-

### **Beef tartar**

Beet root, black garlic, oxalis

(gluten, mollusc, garlic, sulfite, egg)

155,-

### **DESSERT**

#### **Apple and wheatgrass**

Elderflower and matcha tea

(lactose, egg, apple, nuts)

145,-

#### **Buck wheat ice cream**

Salty caramel

(nuts, lactose)

85,-

#### **Ice cream and sorbet**

55,-/scoop

(please ask your waiter for allergens)

