



God smak kjenner ingen grenser

Vi har latt oss inspirere av smaker og ingredienser fra hele verden.
Vårt utgangspunkt er basert på det asiatiske kjøkkenet, der vi vet at bærekraftige-, friske råvarer, tradisjon og innovasjon skaper kulinarisk magi. Resultatet har blitt til en global meny basert på asiatiske grunnprinsipper og moderne teknikker. Smakene du kjenner i ny drakt

Alt laget for hånd.

Velkommen!

Kaiseki Meny (*Kamai Experience*)

Ceviche

Dagens fangst nikkei style

(kr 119)

F,S,G

Røkt kolje

Fennikel jord, fritert kveiteskinn

og soya fluid gel

(kr 120)

F,M,N,G

Softshell crab

Eple og hjemmelaget teriaki

(kr 155)

SK,S,G,E

Oksehjerte

Tartar, togarashi, syltet sopp og unagimayo

(kr 125)

F,E,G

Torsk

Josperstyle med langtidsbakte gulrøtter og

hjemmelaget dashi

(kr 149)

F,G,S

Svinekjake

Bressert svinekjake med brent kål,

og miso-løk krem

(kr 149)

M,S,G

Soya curd

yuzu grantie, exotisk frukt og sjokoladdejord

(kr 95)

M,G,N

Kr 715,-

Bokstavtabell allergener:

Skalldyr: SK Fisk: F Nøtter: N

Gluten: G Bløtdyr: B Sesam: S

Egg: E Melk: M

Kamai 4-retter

(Eat & Njoy)

Ceviche nikkei style

av dagens fangst

F,S,G

Josper grillet torsk med bakt gulrøtter og

hjemmelaget dashi

F,G,S

Bressert svinekjake

med brent kål og miso-løk krem

M,S,G

Hvit soya curd, med yuzu grantie,

exotisk frukt og sjokoladdejord

M,G,N

Kr 395,-

Menyene på Kamai er komponert av de beste

råvarene på markedet. Vår kjøkkensjef

anbefaler Kaiseki-menyen på det varmeste,

akkompagnert av drikke, nøye utvalgt av våre

vinkelnerere.

Ha en hyggelig aften!