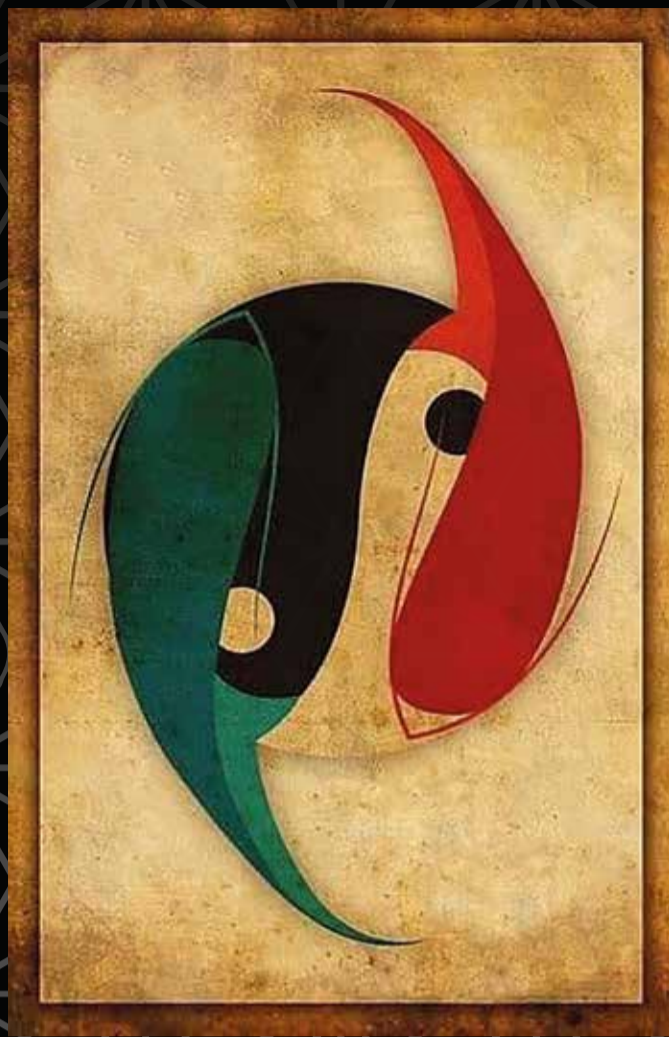




”Japanska
upplevelser
för alla sinnen”



Vi erbjuder:

- Aktiv matlagningskurs
- Omakase chef's table
- Catering

För information om
priser m.m. kontakta
sarah@boquieriasociale.se

Öppettider

Måndag-lördag 11.00-21.00
Måndagsbuffe 17.00-20.30

Oishi Sushi
Saluhallen
Kungsgatan15
702 11 Örebro

I Oishi baren kommer du
få uppleva smaker av
Tokyo's sushi karaktärer
med hjälp av dagens
högsta kvalite av råvaror.
Till det har vi också
japansk öl, vin och saké.
En japansk upplevelse
för alla sinnen.



Förrätt & Snacks

Lax tatar Finhackad lax, Yuzuponzu, wasabi, shiso, regnbågsrom och räkchips.	89:-
Tonfisk tatar Finhackad tonfisk, färsk wasabi, rostad ris, rökt soja, Rayu, marinerad äggula och salladslök.	89:-
Hotate Lättgrillad pilgrimsmussla med vitlöksmör, ponzu, färsk wasabi och sojamarinerad regnbågsrom, riven rättika.	79:-
Seafoodsallads Marinerad råfisk och skaldjur i koreansk chilli, soja, sesam och ingefära. Serveras med strimlad shitakesvamp, japanskalger, salladslök och färsk wasabi.	69:-
New style sashimi Välj mellan Lax, tonfisk eller Harmachi. Serveras med Yuzuponzu, färskwasabi, Shisokrasse och röktrom.	69:-
Goma wakame Algsallad ,soja,sesam och gräslök.	30:-
Ika sansai Bläckfisksallad.	39:-
Kimchi Fermenterad salladskål med chilli och ingefära.	39:-

Maki rullar

Halstrad lax tryffel Tryffeljärskost fylld i rullar med avokado och grillad miso sparris, toppad med halstrad lax, puffad ris & gräslök.	119:-
Tempura räkor Friterad räkor fylld i rullar med avokado, gräslök, toppad med japanskmajo, crispy panko och tosashoyusås.	119:-
Softshell krabba Tempura friterad marinerad glaskrabba, gräslök, röd endive, rökt sojamajo, carameliserad balsamico,puffad ris.	129:-
Yakiniku rolls Stekt tunnskivad entrecote fylld i rullar, teriyakisås, gräslök, kimchisås, japanskmajo, crispy panko.	129:-
Spicytuna rolls Avokadoröra med sesam- & Gochujangsalsa fylld i rullar. Toppad med skivad tonfisk, sojagläze, gräslök och togarashi rispuffar.	129:-
Grillad lax California Grillad laxröra med japanskmajo, tryffeljärskost, gräslök, avokado och wasabisesamfrö.	119:-
Grillad sparris SpicyMiso marinerad grillad grönsparis. Toppad med löjrom, Yuzuaoili och sötpotatischips.	119:-
Veggie rolls Marinerad och picklad grönsaker och rotfrukter, avokado, gräslök. Toppad med sojabalsamico och krasse.	105:-

Temaki (Handrolls strut)

Lax Crispsallad, marineradlax, avokado, japanskmajo, gräslök.	39:-
Tonfisk Shisoblod, spicy tuna, avokado, gräslök.	45:-
Harmachi Shisoblod, ponzumarinerad harmachi, avokado, gräslök, wasabisesamfrö.	45:-
California Crispsallad, krabbröra, avokado, japanskmajo och yuzutobiko.	39:-

Sashimi

150g. råfisk och skaldjur. Serveras med färsk wasabi, Daikon, sjögrässallad och gari.	199:-
---	-------

Standard Moriwase

(ingår laxrullar och californiarolls i maki)

Liten (8 bitar)- 1 lax, 1 räka, 1 avo, 1 tofu, 4 maki.	89:-
Mellan (11 bitar) – 2 lax, 2 räkor, 1 tonfisk, 1 avo, 1 tofu, 4 maki.	115:-
Stor (15 bitar) – 3 lax, 2 räkor, 1 tonfisk, 1 harmachi, 2 avo, 1 tofu, 5 maki.	149:-
XL Sushi (30 bitar) – 6 lax, 4 räkor, 2 tonfisk, 2 harmachi, 4 avocado, 2 tofu, 10 maki.	329:-

Veg Sushi välj mellan 8, 11 eller 15 bitar som består av avokado, tofu, tamago, sockerärtor, grillad och marinerad säsongens grönsaker och rotfrukt.	89/115/149:-
--	--------------

Special Moriwase av dagens fångst

Kocken väljer (ingår halstrad lax-tryffel rolls i maki, och topping på alla bitar)	
Geisha (8 bitar) – 5 nigiri, 3 maki.	109:-
Samurai (11 bitar) – 7 nigiri, 4 maki.	139:-
Shogun (15 bitar) – 10 nigiri, 5 maki.	179:-
Sumo (30 bitar) – 20 nigiri, 10 maki.	399:-

Nigiri. (eget val)

Liten (8 bitar)	109:-
Mellan (11 bitar)	139:-
Stor (15 bitar)	179:-

Poke' Bowl

Består av Sushirisbädd, crispsallad, kimchigurka, ingefärs-picklad vitkål, sojabönor, avokado, marinerad paprika, picklad ingefära och chillimajo.

VÄLJ MELLAN	
Ponzu Lax	109:-
Spicy Tonfisk	119:-
Crispy Scampi	109:-
Grillad Kyckling	99:-
Creamy Crispy Tofu	99:-

DIPP

Chillimajo	10:-
Japanskmajo	10:-
Koreansk chillisås	10:-
Yuzu aoli	10:-
Ponzu	10:-

