



”Japanska upplevelser
för alla sinnen”

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.

Vi erbjuder:

- Aktiv matlagningskurs
- Omakase chef's table
- Catering

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



Oishi Sushi
Saluhallen
Kungsgatan15
702 11 Örebro

Tel. 019-707 04 50

Förrätt & Snacks

Laxtartar

Tärnad laxfilé, yuzu ponzu, färsk wasabi, shisokrasse, regnbågsrom och rispapper 89:-

Tonfisktartar

Tärnad tonfisk, färsk wasabi, ponzu, rökt rom, salladslök och rispapper. 89:-

Hotate

Lättgrillad pilgrimsmusla, ponzu, färsk wasabi och sojamarinerad regnbågsrom, riven rättika. 79:-

Seafoodsallads

Marinerad rå fisk och skaldjur, soja, sesam och ingefära, ika sansai, salladslök och färsk wasabi. 69:-

New style sashimi

Välj mellan lax, tonfisk eller hamachi. Serveras med Yuzu ponzu, färskwasabi, shisokrasse och forellrom. 69:-

Goma wakame

Algsallad, soja, sesam och gräslök. 39:-

Ika sansai

Bläckfisksallad. 49:-

Kimchi

Fermenterad salladskål med chili och ingefära. 39:-

Maki rullar

Halstrad lax tryffel

Tryffel-färskost, avokado och grillad miso sparris, Toppad med halstrad lax, forellrom, japansk majonnäs och gräslök. 129:-

Tempura räkor

Friterade räkor, avokado, grillad sparris, gräslök, toppad med yuzu aioli, krispig panko och tosashoyusås. 129:-

Softshell krabba

Tempura-friterad glaskrabba, grillad sparris, gräslök, japansk majonnäs, tosashoyusås, koreansk BBQ. 129:-

Yakiniku rolls

Stekt tunnskivad entrecôte fyllt i rullar, teriyakisås, gräslök, kimchi, chilimajonnäs och krispig panko. 129:-

Spicy tuna rolls

Koreansk chilisås, grillad sparris, gurka, japansk majonnäs, Toppad med halstrad tonfisk, sojaglaze, gräslök och togarashi. 129:-

Grillad lax California

Grillad laxröra med tryffelmajonnäs, gräslök, tamago, avokado, gurka, tosashoyu och wasabisamfrön. 119:-

Yaki Zakana rolls

Lättgrillad dagens fångst, tosashoya, sparris, avokado, gräslök, japanskmajonnäs hyvlat mandel. 119:-

Oshi Sushi

(Maki utan sjögräs) välj mellan: lax, tonfisk eller dagens fångst. Tillbehör: ingefära, picklad rättika, wasabi, japanskmajonnäs och forellrom. 99:-/6bitar

Magic Mushrooms

Säsongens grillade svamp, avokado, sparris, svampemulsion, svampchips. 119:-

Veggie rolls

Marinerade och picklade grönsaker och rotfrukter. Avokado och gräslök. Toppad med sojabalsamico och krasse. 119:-



Sashimi

150g. Rå fisk och skaldjur. Serveras med färsk wasabi, daikon, sjögrässallad och gari. 219:-

Standard Moriwase

(Ingår laxrullar och californiarolls i maki)

Liten (8 bitar) - 2 lax, 1 räka, 1 avokado, 4 maki. 89:-

Mellan (11 bitar) - 3 lax, 2 räkor, 1 tonfisk, 1 avokado, 4 maki. 115:-

Stor (15 bitar) - 4 lax, 2 räkor, 2 tonfisk, 2 avokado, 5 maki. 149:-

XL Sushi (30 bitar) - 4 lax, 4 räkor, 4 tonfisk, 4 avokado, 4 kockens val, 10 maki. 329:-

Veg Sushi

Välj mellan 8, 11 eller 15 bitar som består av avokado, tofu, tamago, sockerärtor, grillade och marinerade 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. 149:-

Shogun (15 bitar) - 10 nigiri, 5 maki. 189:-

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, krispig sallad, kimchigurka, ingefärspicklad vitkål, sojaböner, avokado, marinerad paprika, picklad ingefära, chilimajonnäs och nötter.

VÄLJ MELLAN

Ponzu lax 119:-

Spicy tonfisk 129:-

Crispy scampi 119:-

Grillad kyckling 109:-

Creamy crispy Tofu 109:-

Yakiniku 119:-

DIPP

Chili majonnäs 10:-

Japansk majonnäs 10:-

Yuzu aioli 10:-

Ponzu 10:-

