

Lunchmeny TODAY'S SPECIALS

Sushi 10 bitar

135: -

*Honingsrostad fläskkarré med äpple och sweet
gemsallad*

HONEY ROASTED PORK LOIN WITH APPLE AND SWEET GEM SALAD

165: -

*Friterad sej i vårrullepapper med sötsur morotsallad
och nouc cham*

DEEP FRIED COAL FISH IN SPRING ROLL PAPER WITH SWEET AND SOUR CARROT SALAD AND NOUC CHAM

155: -

*Soto ayam soppa med grillad majs kyckling och kokt
ägg*

SOTO AYAM SOUP WITH GRILLED CORN FED CHICKEN AND BOILED EGG

175: -

*Bräserverad hjortytterfilé med syltad shiitake och
savoykål*

BRAISED VENISON SIRLOIN WITH PRESERVED SHIITAKE AND SAVOY CABBAGE

235: -

*Vegetarisk gryta med gröna linser, friterad tofuf,
raita och äggstekt roti*

VEGETARIAN CASSEROLE WITH GREEN LENTILS, DEEP FRIED TOFU, RAITA AND EGG FRIED ROTI

135:-

*Ångad gösfilé med citrongräsmör och ångade
grönsaker*

STEAMED PIKE-PERCH WITH LEMONGRASS BUTTER AND STEAMED VEGETABLES

190: -

Tatakigrillad lax med inlagd rättiks- och shisosallad

TATAKI GRILLED SALMON WITH PRESERVED BLACK RADISH- AND SHISO SALAD

170: -

Shinkansen lunch

Yamagata roll

YAMAGATA ROLL

95:-

*Thaiköttbullar i röd curry med
marinerade grönsaker och jasminris*

THAI MEATBALLS IN RED CURRY WITH MARINATED VEGETABLES AND RICE

125:-

Chicken cashew sallad

CHICKEN CASHEW SALAD

175:-

Berns Patisserie 12:00 – 18:00

Hemgjorda patisseries

HOME MADE PASTRIES

95: -

Med lunch

WITH LUNCH

55: -

Berns Bento

*Honingsrostad fläskkarré, bräserverad hjort,
misosoppa, friterad sej, tatkilax, Veggie roll*

Valfria desserter från bufféen

HONEY ROASTED PORK LOIN, BRAISED VENISON SIRLOIN, MISO SOUP, DEEP FRIED COAL FISH, TATAKI SALMON, VEGGIE ROLL, SELECTION OF DESSERTS FROM OUR BUFFET

235: -

