



Menyerna på Berns är skapade efter ett tillagningssätt som på japanska kallas Kai-seki, vilket betyder het sten. Det hänför sig till de varma stenar som munkar bar på sig för att kunna meditera i iskalla klosteralar. Kai-seki är även ett begrepp för det välmående eller välbehag som uppnås när måltiden är en delad upplevelse.

Smaklig måltid!
Johan Lindqvist, Källarmästare,
Berns

The Menu at Berns is based upon the Japanese Kai-Seki method. Kai-Seki also refers to heated stones the Zen monks used to tuck into their Kimonos. Kai-Seki is also a concept for comfort and well-being which is reached through sharing the meal

Enjoy your Meal!
Johan Lindqvist,
Executive manager, Berns

Sushi SUSHI

NIGIRI

<i>Sushi</i> 5 bitar	120:-
<i>Sashimi</i> 5 bitar	130:-
<i>Amaebi</i> SWEET SHRIMP	32:-
<i>Ebi</i> SHRIMP	32:-
<i>Ika</i> SQUID	30:-
<i>Abokado</i> AVOCADO	30:-
<i>Hokkigai</i> SURFLAM	30:-
<i>Saba</i> MACKEREL	30:-
<i>Shake</i> SALMON	30:-
<i>Tako</i> OCTOPUS	30:-
<i>Unagi</i> BBQ EEL	35:-
<i>Hamachi</i> YELLOWTAIL	37:-
<i>Hotate</i> SCALLOP	37:-
<i>Maguro</i> YELLOWFIN TUNA	37:-

MAKI

<i>Hosomaki</i> cucumber	65:-
<i>Hosomaki</i> asparagus	80:-
<i>Hosomaki</i> tuna	90:-
<i>Hotate roll</i> (scallop)	160:-
<i>California roll</i> with snow crab	125:-
<i>Unagi roll</i> new style	155:-
<i>Crispy unagi roll</i>	165:-
<i>Spicy tuna roll</i>	130:-
<i>Spicy tuna roll</i> new style	160:-
<i>Crispy spicy tuna roll</i>	165:-
<i>Veggie roll</i>	115:-
<i>Haricots verts roll</i>	110:-
<i>Shake roll</i> new style	155:-
<i>Tempura ebi roll</i>	130:-
<i>Tempura asparagus roll</i>	130:-

SUSHI CHEF SPECIAL

<i>Berns new style</i>	135:-
<i>Shake wasabi</i>	90:-
<i>Tuna tartar</i>	125:-
<i>Sashimi</i> new style	135:-
<i>Ceviche</i> salmon	175:-
<i>Ceviche</i> tuna	210:-
<i>Moriawase</i>	235:-
<i>Po special</i> (salmon, tuna, avocado)	140:-
<i>Sashimi</i> moriawase	285:-
<i>Grand sushi</i> plate	400:-
<i>Grand hosomaki</i> plate	500:-
<i>Max sushi</i>	195:-

Smårätter HORS D'OEUVRES

Vitlöksfrästa haricots verts med friterad ostronskivling
GARLIC-FRIED FRENCH BEANS WITH DEEP-FRIED OYSTER MUSHROOMS 65:-

Spring skagen med räkor, flygfiskrom och wasabi majonnäs
SPRING SKAGEN WITH PRAWNS, FLY FISH ROE AND WASABI MAYONNAISE 145:-

Ångade edamame bönor med flingsalt
STEAMED EDAMAME BEANS WITH SEA SALT 55:-

Carpaccio på ekologisk oxfile med halstrade pilgrimsmusslor och shiitake sallad
CARPACCIO WITH SEARED SCALLOPS AND SHIITAKE SALLAD 275:-

Moules marinière Thai style
MOULES MARINIÈRE THAI STYLE 105:-

Flat bread med krabbkött och lime-chili majonnäs
FLAT BREAD WITH CRAB MEAT, LIME AND CHILI MAYONNAISE 50:-

Berns chicken nuggets med miso aioli
BERNS CHICKEN NUGGETS WITH MISO AIOLI 125:-

Grillad kimchi rib-eye roll med chili majonnäs
GRILLED KIMCHI RIB- EYE ROLL WITH CHILI MAYONNAISE 185:-

Dim Sum

Vegetariska dumplings med mandusås
VEGETARIAN DUMPLINGS WITH MANDU SAUCE 30:-

Kristall dim sum x1 med tigerräkor, dill och chili
CRYSTAL DIM SUM x1 WITH TIGERPRAWNS, DILL AND CHILI 35:-

Stekt kycklingdumpling x1 med mandusås
FRIED CHICKEN DUMPLING x1 WITH MANDU SAUCE 30:-

Stekt fläsk- och jordnötsdumpling x1 med ingefärsdipsås
FRIED PORK AND PEANUT DUMPLING x1 WITH GINGER SAUCE 30:-

Vårrulle SPRINGROLLS X 1

Friterad vegetarisk vårrulle med sweet chili
DEEP-FRIED VEGETARIAN ROLL WITH SWEET CHILI SAUCE 35:-

Färsk rispapper rulle med mango, gurka, sweet chili och jordnötsås
RICE PAPER SPRING ROLL WITH MANGO, CUCUMBER, SWEET BASIL AND PEANUT SAUCE 45:-

Soppor SOUPS

Misosoppa
MISO SOUP 30:-

Japansk buljong med teriyakistekt lax
JAPANESE BROTH WITH TERIYAKI GRILLED SALMON 185:-

Kycklingdumplings i grön curry och kokos-buljong med goanris
CHICKEN DUMPLING IN GREEN CURRY AND COCONUT BROTH WITH GOAN RICE 165:-

Grillat GRILLED

Helgrillad dry rub lammracks med raita och indisk kikärtsgröta
GRILLED DRY RUB LAMB RACKS WITH RAITA AND INDIAN CHICK PEA CASSEROLE 285:-

Grillade kycklingspett med massaman curry och jordnötter
GRILLED CHICKEN SKEWERS WITH MASSAMAN CURRY AND PEANUTS 165:-

Hoisinglaserade revbensspjäll och fräst kinesisk broccoli med satta svarta bönor
HOISIN-GLAZED SPARERIBS AND FRIED CHINESE BROCCOLI WITH SALTED BLACK BEANS 175:-

Thaiköttbullar i röd curry
THAI MEATBALLS IN RED CURRY 155:-

Pork sweet & sour med glaserad ananas, cashewnötter och bok choy
PORK SWEET& SOUR WITH GLAZED PINEAPPLE, CASHEW NUTS AND BOK CHOY 185:-

Saltgrillad röding med vit sparris och koriander gremolata
SALT GRILLED CHAR WITH WHITE ASPARAGUS AND CORIANDER GREMOLATA 265:-

Misobakad entrecôte med skivad äggula
MISO BAKED ENTRECÔTE WITH EGG YOLK 335:-

Bbq biff och sparris på spett med inlagd ingefära
BBQ BEEF AND ASPARAGUS SKEWER WITH PICKLED GINGER 245:-

Curry halstrad gös med grön sparrisoppa och krabb vårrulle
GRILLED PIKE PERCH WITH CURRY, GREEN ASPARAGUS SOUP AND CRAB SPRING ROLL 285:-

Miso- och apelsinstekt ankbröst med rättikstagliatelle och vattenkrasse dressing
MISO- AND ORANGE FRIED DUCK BREAST WITH DAIKON TAGLIATELLE AND WATERCRESS DRESSING 255:-

Friterat DEEP-FRIED

Panko friterade tigerräkor med syrlig grön mangosallad

SESAME-FRIED TIGER PRAWNS WITH GREEN MANGO SALAD 195:-

Tempura TEMPURA

Sparris, morot, kungsmussling och zucchini

(varierar efter tillgång)

ASPARAGUS, CARROT, KING OYSTER MUSHROOM AND ZUCCHINI (VARIES ACCORDING TO AVAILABILITY) 155:-

Kronärtskocka med syltad papaya, körvel och rostade hasselnötter

ARTICHOKE WITH PICKLED PAPAYA, CHERVIL AND ROASTED HAZELNUTS 150:-

Tigerräkor

TIGER PRAWNS 185:-

Ångat STEAMED

Grönsaker med Sean Connery dressing

VEGETABLES WITH SEAN CONNERY DRESSING 150:-

Black Bean ångad sea bass i bananblad

BLACK BEAN STEAMED SEA BASS IN BANANA LEAF 265:-

Pocherat POACHED

Sakepocherad lax med spenat och valnötsdressing

SAKE POACHED SALMON WITH SPINACH AND WALNUT DRESSING 185:-

Sallad SALAD

Sallad på grillade cocktailtomater och tofu med miso och citrondressing

GRILLED COCKTAIL TOMATO AND TOFU SALAD WITH MISO AND LEMON DRESSING 135:-

Salad chicken cashew

SALAD CHICKEN CASHEW 175:-

Thai biff sallad

THAI BEEF SALAD 135:-

Crispy tuna salad med cashew dressing

CRISPY TUNA SALAD WITH CASHEW DRESSING 215:-

Pad thai gai, wokade risnudlar med kyckling

PAD THAI GAI, WOKED RICE NOODLES WITH CHICKEN

195:-

Ris RICE

Fried rice med ägg och grön sparris

FRIED RICE WITH EGG AND GREEN ASPARAGUS 145:-

Dessерter DESSERTS

Thai crème brûlée

THAI CRÈME BRÛLÉE 110:-

Hasselnötspanacotta med choklad creme och fruktkompott

HAZELNUT PANNACOTTA WITH CHOCOLATE CRÈME AND FRUIT COMPOTE 135:-

Friterad banan med lönnsirap och vaniljglass

FRIED BANANA WITH MAPLE SYRUP AND VANILLA ICE CREAM 125:-

Chokladfondue med färsk frukt och vaniljglass (ditt val av choklad, mörk, ljus eller vit)

CHOCOLATE FONDUE WITH FRESH FRUIT AND MANGO ICE CREAM (YOUR CHOICE OF CHOCOLATE; DARK, MILK OR WHITE) 155:-

Key lime paj med italiensk maräng och sake marinerad blodgrape

KEY LIME PIE WITH ITALIAN MERINGUE AND SAKE MARINATED BLOOD GRAPE 130:-

Karameliserad ananas med salt karamell glass

CARAMELISED PINEAPPLE WITH SALTED CARAMEL ICE CREAM 120:-

Berns glass och sorbet (3 kulor)

BERNS ICE CREAM AND SORBET (3 FLAVOURS) 110:-

Variation på choklad tryffel

VARIATION OF CHOCOLATE TRUFFLE 45:-

Blandade favoriter från Berns patisserie

MIXED FAVOURITES FROM BERN'S PASTRY 145:-

