



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 klostervalsalar. 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

BERNS TAKE AWAY

Beställ via berns.se/takeaway eller Berns-appen
För hemkörning apitit.se

BERNS ASIATISKA SÄNKER PRISERNA

Den första januari 2011 sänks restaurangmomsen på mat från 25% till 12%.
De nya priserna är markerade i rött.

SUSHI SUSHI

NIGIRI

<i>Sushi</i> 5 bitar	117:-	130:-
<i>Sashimi</i> 5 bitar	126:-	140:-
<i>Amaebi</i> SWEET SHRIMP	31:-	34:-
<i>Ebi</i> SHRIMP	31:-	34:-
<i>Abokado</i> AVOCADO	35:-	38:-
<i>Hokkigai</i> SURFCLAM	35:-	38:-
<i>Saba</i> MACKEREL	29:-	32:-
<i>Shake</i> SALMON	29:-	32:-
<i>Tako</i> OCTOPUS	29:-	32:-
<i>Hamachi</i> YELLOWTAIL	36:-	39:-
<i>Hotate</i> SCALLOP	34:-	37:-

MAKI

<i>Hosomaki</i> cucumber	65:-	72:-
<i>Hosomaki</i> asparagus	77:-	85:-
<i>Hosomaki</i> tuna	86:-	95:-
<i>Hotate roll</i> (scallop)	149:-	165:-
<i>California roll</i> with snow crab	149:-	155:-
<i>Spicy tuna roll</i>		140:-
<i>Spicy tuna roll</i> new style		170:-
<i>Crispy spicy tuna roll</i>		175:-
<i>Veggie roll</i>	113:-	125:-
<i>Haricots verts roll</i>	104:-	115:-
<i>Shake roll</i> new style	149:-	165:-
<i>Tempura ebi roll</i>	167:-	185:-
<i>Tempura asparagus roll</i>	131:-	145:-
<i>Berns Asian roll</i>	266:-	295:-

SUSHI CHEF SPECIAL

<i>Berns new style</i>	135:-	150:-
<i>Shake wasabi</i>	100:-	110:-
<i>Tuna tartar</i>	122:-	135:-
<i>Sashimi</i> new style	122:-	135:-
<i>Ceviche</i> salmon	158:-	175:-
<i>Ceviche</i> tuna	189:-	210:-
<i>Moriawase</i>	221:-	245:-
<i>Po special</i> (salmon, tuna, avocado)	135:-	150:-
<i>Sashimi</i> Moriawase	266:-	295:-
<i>Grand sushi plate</i>	396:-	440:-
<i>Grand hosomaki plate</i>	495:-	550:-

SMÅRÄTTER HORS D'OEUVRES

Vitlöksfrästa haricots verts med friterad ostronskiuling
GARLIC-FRIED FRENCH BEANS WITH DEEP-FRIED OYSTER MUSHROOMS 63:- 70:-

Ångade edamame bönor med flingsalt
STEAMED EDAMAME BEANS WITH SEA SALT 54:- 60:-

Gratinerade pilgrims musslor med flygfiskrom
GRATINATED SCALLOPS WITH FLY FISH ROE 140:- 155:-

Moules marinière Thai style
MOULES MARINIÈRE THAI STYLE 104:- 115:-

Sashimi albacore sallad med rättika och srirachadressing
SASHIMI ALBACORE SALAD WITH RADISH AND SRIRASCHA 158:- 175:-

Berns chicken nuggets med miso aioli
BERNS CHICKEN NUGGETS WITH MISO AIOLI 131:- 145:-

Terrin på fläsklägg och anklever med plummonkompott X2
TERRINE ON LEG OF PORK AND DUCK LIVER WITH PLUM DIP EXTRA 63:- 70:-
32:- 35:-

Oxfilecarpaccio med sesammajonnäs, grillade pilgrims musslor och kimchi på savoykål
BEEF CARPACCIO WITH SESAME MAYONNAISE, GRILLED SCALLOPS AND KIMCHI ON SAVOY CABBAGE 213:- 235:-

DIM SUM

Vegetariska smördegsumplings x1 med sparris, salladslök och mandusås
VEGETARIAN DUMPLINGS WITH ASPARAGUS, SPRING ONION AND MANDU SAUCE 32:- 35:-/ST

Stekt kycklingdumpling x1 med mandusås
FRIED CHICKEN DUMPLING X1 WITH MANDU SAUCE 32:- 35:-/ST

Stekt fläsk- & jordnötsdumpling x1 med ingefärsdipsås
FRIED PORK AND PEANUT DUMPLING X1 WITH GINGER DIP 32:- 35:-/ST

VÅRRULLE SPRINGROLLS X 1

Friterad vegetarisk vårrulle x1 med sweet chili
DEEP-FRIED VEGETARIAN ROLL WITH SWEET CHILI SAUCE 36:- 40:-/ST

Goi con, färsk rispapperrulle x1 med mango, thai basilika och het jordnötsdip
GOI CON, FRESH RICE PAPER ROLL WITH MANGO, THAI BASIL AND SPICY PEANUT DIP 36:- 40:-/ST

SOPPOR SOUPS

Misosoppa
MISO SOUP 32:- 35:-

Char sui ramen, BBQ Domta fläskkarré i japansk buljong med ramen nudlar
CHAR SUI RAMEN, BBQ PORK IN JAPANESE BROTH WITH RAMEN NOODLES 153:- 170:-

Kycklingdumplings i grön curry och kokosbuljong med goanris
CHICKEN DUMPLING IN GREEN CURRY AND COCONUT BROTH WITH GOAN RICE 167:- 185:-

GRILLAT GRILLED

Saltgrillad röding, tapiocafriterad vild tigerräka och syrlig salladskål med ingefära, lime och shisokrasse
SALT GRILLED CHAR, TAPIOCA DEEP FRIED WILD TIGER PRAWNS AND NAPA CABBAGE WITH GINGER, LIME AND SHISO CRESS 230:- 255:-

Chiligraserad torsk med bonitofräst morningglory och lotusrotchips
CHILI GLAZED COD WITH BONITO FRIED MORNING GLORY AND LOTUS ROOT CHIPS 248:- 275:-

Apelsin och misostekt ankbröst med rättiksallad och vattenkrassedressing
ORANGE- AND MISO FRIED DUCK BREAST WITH RADISH SALAD AND WATER CRESS DRESSING 279:- 310:-

Grillade kycklingspett med massamancurry och jordnötter
GRILLED CHICKEN SKEWERS WITH MASSAMAN CURRY AND PEANUTS 167:- 185:-

Satay babi, grillad fläskside på spett med sambalmarinerade grönsaker
SATAY BABI, GRILLED PORK SCEWERS WITH SAMBAL MARINATED VEGETABLES 171:- 190:-

Hoisinglaserade revbensspjäll & fräst broccoli med satta svarta bönor
HOISIN-GLAZED SPARERIBS AND FRIED BROCCOLI WITH SALTED BLACK BEANS 176:- 195:-

Dry rubgrillade lammracks med kikärtsgröta och gurkraita
DRY RUB GRILLED LAMB RACKS WITH CHICKPEAS AND CUCUMBER RAITA 293:- 325:-

Thaiköttbullar i röd curry
THAI MEATBALLS IN RED CURRY 149:- 165:-

Koreansk BBQ flankstek med kimchi, chilimarinerad gurka och het majonnäs
KOREAN BBQ FLANK STEAK WITH KIMCHI, CHILI MARINATED CUCUMBER AND SPICY MAYONNAISE HALV 1/2 KG 355:- 395:-
HEL 1 KG 585:- 650:-

Misobakad entrecôte med skirad äggula
MISO BAKED ENTRECÔTE WITH EGG YOLK 320:- 355:-

Grillad gödkalventrecôte med ragu på kalvbringa, tryffel och vårrulle med pumpa och chili
GRILLED VEAL ENTRECÔTE WITH TRUFFEL, RAGOUT ON VEAL BRISKET AND SPRING ROLL WITH PUMPKIN AND CHILI 293:- 325:-

Gräskött från Lundbygård

Vid tillgång får vi fantastiskt ekologiskt nötkött från Lundbygård.
Fråga er servitör vilken detalj som är tillgänglig idag.
Köttet grillas efter ert önskemål

DAGSPRIS

MEAT FROM LUNDBYGÅRD

ASK YOUR WAITER WHAT WE HAVE TODAY

DAILY PRICE'

FRITERAT DEEP-FRIED

Panko friterade vilda tigerräkor MSC med syrlig grön mangosallad

SESAME FRIED WILD TIGER PRAWNS MSC WITH GREEN MANGO SALAD
260:- 290:-

Togarashi friterade laxfenor med wasabidipsås och citron

TOGARASHI DEEP FRIED SALMON FINS WITH WASABI AND LEMON
59 / 113:- 65 / 125:-

Croquette på anklaver och ankconfit med apelsin och rödbets sallad

CROQUETTE WITH DUCK LIVER AND DUCK CONFIT WITH ORANGE- AND BEET ROOT SALAD
59:- 65:- / 87

TEMPURA TEMPURA

Sparris, morot, kungsmussling & zucchini

(varierar efter tillgång)
ASPARAGUS, CARROT, KING OYSTER MUSHROOM AND ZUCCHINI
(VARIES ACCORDING TO AVAILABILITY) 158:- 175:-

Vilda tigerräkor MSC

WILD TIGER PRAWNS MSC 225:- 250:-

ÅNGAT STEAMED

Grönsaker med Sean Connery dressing

VEGETABLES WITH SEAN CONNERY DRESSING 149:- 165:-

POCHERAT POACHED

Sakepocherad norilax med edamame och shiitakepuré och färsk rivempepperrot

SAKE POACHED NORI SALMON WITH EDAMAME- AND SHIITAKE PURÉ AND HORSE RADISH 212:- 235:-

SALLAD SALAD

Chop suey vego med tzay

CHOP SUEY VEGETARIAN WITH TZAY 149:- 165:-

Crispy laxsallad med shallotemöксvinaigrette och cashew dressing

CRISPY SALMON SALAD WITH SHALLOT VINAIGRETTE AND CASHEW DRESSING 212:- 235:-

Sallad chicken cashew

SALAD CHICKEN CASHEW 171:- 190:-

DESSERTER

DESSERTS

Thai crème brûlée

THAI CRÈME BRÛLÉE 100:- 110:-

Chokladfondant med inkokta körsbär, körsbärsglass och valnötskrokant

CHOCOLATE FONDANT WITH PRESERVED CHERRIES, CHERRY ICE CREAM AND WALNUT CRISP 122:- 135:-

Swirl av cheesecake, kolasås, maräng och lingonsorbet

CHEESECAKE SWIRL, CARAMEL, MERINGUE AND LINGON BERRY SORBET 108:- 120:-

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

CHOCOLATE FONDUE WITH FRESH FRUIT AND VANILLA ICE CREAM (YOUR CHOICE OF CHOCOLATE; DARK, MILK OR WHITE) 149:- 165:-

Äppleterrine med kanelmunk, hasselnötter och smörkolaglass

APPLE TERRINE WITH CINNAMON DONUT, HAZELNUTS AND BUTTERSCOTCH ICE CREAM 113:- 125:-

Vaniljparfait med hjortronsorbet, mylla och mynta skum

VANILLA PARFAIT WITH CLOUD BERRY SORBET, CLOUD BERRIES AND MINT FOAM 122:- 135:-

Berns glass & sorbet (1 kulor / 3 kulor)

BERNS ICE CREAM AND SORBET 41 / 104:- 45 / 115:-

Choklad tryffel x 1

CHOCOLATE TRUFFLE X 1 23:- 25:-

Blandade favoriter från Berns patisserie

MIXED FAVOURITES FROM BERN'S PASTRY 149:- 165:-