



BERNS

ASIATISKA



SPECIALS

Lunchmeny/todays specials

- Sushi 10 bitar 130:-
Sushi 10 pieces
Extra piece -sushi chef's choice 14:-
- Chili- och ingefärspocherad kycklingbröstfilé med kycklingbuljong, ingefärsris och chili-bean dipsås 170:-
Chili- and ginger poached chicken with chicken broth, ginger rice and chili-and been dip.
- Tempurafriterade grönsaker med ingefärsdip 158:-
Tempura deep fried vegetables with ginger sauce
- Laxceviche med gurknudelsallad och wakame. Serveras med varmt sushiris 160:-
Salmon ceviche with cucumber noodle salad and wakame
- Söt misobakad claresse med citronmarinerad rättiksallad 165:-
Miso baked claresse with lemon marinated radish salad
- Pat thai goong, snabbstekta tigerräkor med risnudlar 205:-
Woked tiger prawns with rice noodles
- Grillad flankstek med sojasmörsås och snabbstekta mungbönor. Serveras med chili och sötpotatis chips 185:-
grilled flank steak with soy butter sauce, and woked mung beans. Served with chili and sweet potatoe crisps
- Variation på Dropsta lamm Indonesian style med atjar och het jordnötssås 235:-
variation on lamb from dropsta indonesian style with atjar and spicy peanut sauce

SHINK
ANSEN

Shinkansen lunch

- Yamagata roll 95:-
Yamagata roll
- Thaiköttbullar i röd curry m. marinerade grönsaker & jasminris 120:-
Thai meatballs in red curry with marinated vegetables and rice
- Katsu don, pankofriterad fläskkarré med stekta champinjoner, lök och ton katusås 155:-
katsu don with fried mushrooms, onion and ton katsu sauce

BENTO

Berns Bento Box

- Dropsta lamm, ingefärskyckling, misobakad claresse, katsu don, laxceviche och trio hosomaki -desserter från buffén- 220:-
lamb from dropsta, ginger chicken, miso baked claresse, katsu don, Salmon ceviche and trio hosomaki
-Sweets from the buffé

Berns konditori kl. 12:00 - 18:00

- Hemgjorda patisseries 140: -
Home made pastries
- Med lunch 60: -
With lunch

