

BERNS ASIATISKA

SET MENUS

Ett urval av det bästa från menyn på Berns Asiatiska.

BERNS ASIATISKA MENU

845/pp

Sushikockens val av sushi och sashimi

Dim sum fylld med kyckling och räka

Med limezest, vårlök och mandusås

Wonton fylld med fläsk, vattenkastanj och ingefära

Med soja- och chinkiangvinäger

Bao med pulled beef, togarashimajonnäs,

rödlökspickles och krispsallad

Vitlöksfrästa haricots verts med

friterad ostronskivling

Friterade calamares med citron- och chilidip

Halstrad röding med morots- och ingefärspure,

kabosu och sojaglace, bonitoflakes och friterad

ingefära

Grillad flankstek med mango- och rödcurrytomat,

chilipicklad gurka och friterad schallotenlök

Sötsak

VEGETARIAN MENU

795/pp

Sushikockens val av vegetarisk sushi

Pickles

Gyoza fylld med edamame, shiitakesvamp,

yuzu och ingefära *Med soja- och chinkiangvinäger*

Bao med grillad portabello, sesammarinerade grod-

dar och gochujangcreme

Friterad vegetarisk vårrulle med sweet chilisås,

örter och salladsblad

Vitlöksfrästa haricots verts med

friterad ostronskivling

Tempurafriterad avokado med yuzu- och sojadip

Stirfry "Hong You" edamame, pak choy, rostad

shiitakesvamp, picklad rödlök & friterat ägg

Ljummen semitorkad rödbeta med urfa bieber

vinaigrett, lotusrotschips, tofu och rödbetscreme

Sötsak

DIM SUM / SPRING ROLL

Gyoza fylld med edamame, lotusrot, shiitakesvamp, yuzu & ingefära <i>Med soja- och chinkiangvinäger</i>	39/st
Dim sum fylld med kyckling & räka <i>Med limezest, vårlök och mandusås</i>	39/st
Wonton fylld med fläsk, vattenkastanj & ingefära <i>Med soja- och chinkiangvinäger</i>	39/st
Friterad vegetarisk vårrulle, örter & salladsblad <i>Med sweet chilisås</i>	45/st

BAO

Grillad portabello, sesammarinerade groddar & gochujangcreme	79/st
Långbakad fläksida i blackbeansås & chilipicklad gurka	79/st
Pulled beef med togarashimajonnäs, rödlökspickles & krispsallad	79/st

FISK/SKALDJUR

Friterade calamares med citron- och chilidip	195
Halstrad röding med morots- och ingefärspuré, kabosu- och sojaglace, bonitoflakes & friterad ingefära	225
Laxsashimi med rökt mandel- och shizosoya, karamelliserad lök, shizokrasse & misopicklad gurka	205

VEGETARISKT

Tempurafriterad avokado med yuzu- och sojadip	195
Grillad confiterad svartrot med grillad papaya, blodapelsin- och ingefärsdressing & jordnötter	205
Grillad butternutpumpa med het mango- och tomatsalsa & rostade pumpakärnor	205
Ramensoppa med japansk buljong, udonnudlar, tofu & shiitakesvamp	195
Stir-fry "Hong You" edamame, pak choi, rostad shiitakesvamp, picklad rödlök & friterat ägg	195
Ljummen semitorkad rödbeta med urfa bieber- vinegrette, lotusrotschips, tofu & rödbetscreme	205

FÅGEL

Dakgangjeong – krispig sötstark kyckling med jordnötter och friterad ingefära	195
Stekt ankbröst med ljummen syltad shiitakesvamp, rödlök, syrat äpple, vårlök, shizo & atsinakrasse	225

KÖTT

Grillad flankstek med ockra, indisk tomat-barbecue & chilipicklad gurka	245
Thaiköttbullar i röd curry med marinerade grönsaker och koriander	195
Grillad karré på Ibericogris med mango- och chilisås, torkad vitlök	195
Kolgrillad chuck roll-högre med grönt te-och chiliglance, yuzukosho, gohakrasse & chilisyrad kål	225
Fläskbuljong med ångade fläskdumplings, strimlad vårlök & noriblad	205
Tataki på hjort med äpple-och valnötssallad & jordgubbs-och rocotodressing	225

SIDORÄTTER

Vitlöksfrästa haricots verts med friterad ostronskivling	95
Chilipicklad gurka	65
Ångade edamamebönor med koreanskt flingsalt 2p 55 4p 85	
Lime- och chilipicklessallad	75
Misosoppa	45
Japansk omelett med udonnudlar, vårlök och gochujangcrème	125
Som Tam – grön papayasallad med cashewnötter	125

DESSERT

PLOMMON OCH MANDEL Glass på färskost-och amaretto, tosca, plommon & ljummen umeshu	130
SMÅKAKOR MED DIPP Sirapssnittar med curd på äpple och jasminté, äpple-och yuzukompott & vaniljglass	130
SNÖBOLL Kokosparfait, ananas, mynta & lime	100
HEMGJORD GLASSPINNE Miniglasspinne på bananglass med mörk chokladsås & chokladströssel	89
VEGAN TREAT Vegansk snickerskaka med sesam, havtorn & aprikos	69
MACARON Macaron med brynt smör, salt & kokos	69
CREME BRULEE	69
BERNS GLASS ELLER SORBET (fråga din servitör om kvällens utbud)	55/KULA
GODISFATET Mörk romtryffel, vit chokladpralin med sudachi och blåbär, mörk chokladpralin med citrus och lakrits, espressokola	160
VÄLJ STYCKEVIS FRÅN GODISFATET	40
MÄTT? VI PLOCKAR NER GODISET FRÅN GODISFATET I EN PÅSE SÅ DU KAN NJUTA AV DET SENARE	