

DRYCKESPAKET TILL SET MENY

DRINKING PACKAGE FOR SET MENU

395 kr

1 flaska Sapporo japansk lager & 1 glas Yamato Shizuku Yamahai Junmai sake (dry)

1 bottle Sapporo Japanese lager & 1 glass Yamato Shizuku Yamahai Junmai sake (dry)

1 glas Weingut Wohlmuth, Kitzeck-Sausal Riesling,Steiermark, Österrike

1 glass Weingut Wohlmuth, Kitzeck-Sausal Riesling,Steiermark, Austria

1 glas dessertvin, Muscat Beaumes de Venise, Ogier, Frankrike

1 glass dessert wine, Muscat Beaumes de Venise, Ogier, France

SAKE	9 cl
Yamato Shizuku Yamahai Junmai (dry)	98
Garyubai Junmai Ginjo Genshu (dry)	118
Dassai Junmai Daiginjo (dry)	149
Kodakara Yuzu Shu (semi-sweet)	109
Ozeki Kanjyuku Umeshu Wtih Plum (sweet)	98
Ippongi Ginkobai Hannyatou 3 cl (hot & sweet)	68

SPARKLING SAKE	25 cl
Ozeki Hana Awaka Sparkling Sake, Bottle (semi-sweet)	225

SMÅRÄTTER SMALL DISHES

1-2 smårätter kan jämföras med en förrätt

1-2 small dishes compares to a starter

Grillad sparrisbroccoli med wafusås, baconmarmelad och ingefärschips 125
Grilled asparagus broccoli with wafu sauce, bacon marmelade and ginger chips

Bifftartar, forellrom, tarorotschips och wasabisalt 145
Beef tartar, trout roe, taro root chips and wasabi salt

Vitlöksfrästa haricots verts med friterad ostronskivling 95
Garlic fried haricots verts with deep fried oyster mushrooms

Kimchi 65

Misosoppa 55
Miso soup

Chilipicklad gurka 45
Chili pickled cucumbers

Sesammarinerade groddar 45
Sesame marinated mungbeans

Som Tam – grön papayasallad med cashewnötter 125
Green papaya salad with cashewnuts

Ångade edamamebönor med koreanskt flingsalt 2p65
Steamed edamame with korean sea salt 4p95

Friterad sparris med rispapper, togarashimajonnäs och picklade morötter 115
Deep fried asparagus with rice paper, togarashi mayonnaise and pickled carrot

Carpaccio på kungsmussling, sudachi, tofu- & hasselnötskräm och jordärtskockschips 115
King oyster carpaccio, sudachi, tofu & hazelnuts dip and jerusalem artichoke chips

Friterad romanesco med sesam- & tofukräm och picklad fänkål 115
Deep fried romanesco with sesam & tofu dip and pickled fennel

Taco med rotselleri, jordärtskockskräm, picklad shiitake och rostade valnötter 115
Taco with celeriac, jerusalem artichoke dip, pickled shiitake and roasted walnuts

BAO

Grillad portabello, sesammarinerade groddar och gochujangcreme 79/pc
Grilled portabello mushroom, sesame marinated sprouts and gochujang creme

Pulled beef, togarashimajonnäs och rödlökspickles 79/pc
Pulled beef, togarashi mayonnaise & red onion pickles

Fläsk, kimchi och chili-sichuan majonnäs 79/pc
Pork, kimchi and chili sichuan mayonnaise

SPRING ROLL

Friterad vegetarisk vårrulle, örter & salladsblad 45/pc
Med sweet chilisås
Deep fried vegetarian spring roll, herbs & lettuce
With sweet chili sauce

MELLANRÄTTER MEDIUM DISHES

1-2 mellanrätter kan jämföras med en varmrätt

1-2 medium dishes compares to a main course

VEGETARISKT VEGETARIAN

Tempurafriterade grönsaker med chili- & kabusosås 135
Tempura fried vegetables with chili & kabuso sause

Miso- & aubergineröra med grillad japansk aubergine, picklad mangold och mangoldchips 105
Miso & aubergine dip with grilled japanese aubergine, pickled mangold and mangold chips

Stir-fry "Hong You" edamame, pak choi, rostad shiitake, picklad rödlök och friterat ägg 235
Stir-fry "Hong You" edamame, pak choi, roasted shiitake, pickled red onion and deep fried egg

Ljummen semitorkad rödbeta med urfa bieber- vinägrett, lotusrotschips och tofu- & rödbetscreme 135
Lukewarm semi-dried beetroot with urfa bieber- vinaigrette, lotus root chips, tofu & beetroot creme

FÅGEL POULTRY

Dakgangjeong – krispig sötstark kyckling med jordnötter och chilisyrad gurka 225
Dakgangjeong – crispy hot 'n sweet chicken with peanuts and chili pickled cucumber

Anka med rostad lök- & mandelpuré, vattenmelonsrättika och soja- & blåbärsglaze 255
Duck with roasted onion & almond puré, watermelon radish and soy & blueberry glaze

FISK/SKALDJUR FISH/SEAFOOD

Friterade calamares med lime och chilidipp 205
Deep fried calamares with lime and chili dip

Sej ceviche med leche de tigre, sjökorall, rädisor och nori 145
Seith ceviche with leche de tigre, sea coral, radish and nori

Halstrad regnbåglax med rotselleripuré och sichuan- & rotsellerichips 245
Seared rainbow trout with soya glace, celeriac pureé with sichuan and celeriac chips

Laxsashimi med rökt mandel och shizosoya, karamelliserad lök & misopicklad gurka 135
Salmon sashimi with smoked almond- and shizo soya, caramelized onion & miso pickled cucumber

KÖTT MEAT

Grillad flankstek med shaoxing- & hoisinsås, china rose-groddar och friterad schalottenlök 255
Grilled flank steak with shaoxing & hoisin sauce, china rose sprouts and deep fried scallion

Grillad Ibericokarré med amarillo- & tomatsås och torkad vitlök 245
Grilled Iberico pork loin with amarillo & tomato sauce and dried garlic

Grillade lammrevben med yuzukucho, sojaglace & råpicklad sötpotatis 235
Grilled lamb ribs, yuzu kosho, soya glace & raw pickled sweet potato

Misoramen med fläskbuljong & grillad fläksida 225
Miso ramen with pork broth & grilled pork belly

Biftataki med chili- & yuzusojasås, rättika och rostade hasselnötter 155
Beef tataki with chili & yuzu soy sauce, black radish and roasted hazelnuts

Prata med er servitör om ni har frågor om allergier. Med reservation för ändringar efter råvarutillgång.

SET MENU

795/pp

Chef's choice sushi & sashimi

Ångade edamame och pickles
Steamed edamame and pickles

Bao pulled beef

Vitlöksfrästa haricots verts

Garlic fried haricots verts

Friterade calamares med lime & chilidipp

Deep fried calamares with lime & chili dip

Halstrad regnbåglax

Seared rainbow trout

Grillad flankstek

Grilled flank steak

Sötsak

Sweet treat

VEGETARISK SET MENU VEGETARIAN

750/pp

Chef's choice sushi & sashimi

Ångade edamame och pickles

Steamed edamame and pickles

Bao portabello

Friterad romanesco

Deep fried romanesco

Vitlöksfrästa haricots verts

Garlic fried haricots verts

Stirfry "Hong You"

Ljummen semitorkad rödbeta

Lukewarm semi-dried beetroot

Sötsak

Sweet treat