

DRYCKESPAKET TILL SET MENY

DRINKING PACKAGE FOR SET MENU

395kr

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

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

1 glas 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 kungsmussling i japansk buljong, riven rättika, ingefära & nori	95
Grilled kingoyster in japanese broth, grated black radish, ginger & nori	
Wokade udonnudlar, svart sesam & vårlök	90
Woked udon noodles, black sesame & spring onion	
Friterad brysselkål, togarashi och miso- & tofudipp	85
Deep fried brussels sprouts, togarashi and miso & tofu dip	
Biffartar, forellrom, tarorotschips & wasabisalt	145
Beef tartar, trout roe, taro root chips & wasabi salt	
Laxsashimi med rökt mandel och shizosoja, karamelliserad lök & misopicklad gurka	130
Salmon sashimi with smoked almond- and shizo soya, caramelized onion & miso pickled cucumber	
Biffshashimi med het misodressing, cashewnötter och shizokrasse	150
Beef sashimi with spicy miso dressing, cashew nuts and shizo cress	
Vitlöksfrästa haricots verts med friterad ostronskivling	85
Garlic fried haricorts verts with deep fried oyster mushrooms	
Kimchi	65
Misosoppa	55
Miso soup	
Chilipicklad gurka	45
Chili pickled cucumbers	
Sesam marinerade mungbönor	45
Sesame marinated mungbeans	
Som Tam – grön papayasallad med cashewnötter	95
Grean papaya salad with cashewnuts	
Ångade edamamebönor med koreanskt flingsalt	2p55
Steamed edamame with korean sea salt	
	4p85

SPRING ROLL

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

BAO

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

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

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

MELLANRÄTTER MEDIUM DISHES

1-2 mellanrätter kan jämföras med en varmrätt

1-2 medium dishes compares to a main course

VEGETARISKT VEGETARIAN

Tempurafriterad blomkål med miso och kabuso- bryntsmördipp 165
 Tempura fried cauliflower with miso and kabuso & browned butter dip

Stir-fry "Hong You" edamame, pak choi, rostad kingoyster, picklad rödlök och friterat ägg 215
 Stir-fry "Hong You" edamame, pak choi, roasted kingoyster, pickled red onion & deep fried egg

Ljummen semitorkad rödbeta med urfa bieber- vinaigrette, lotusrotschips och tofu & rödbetscreme 165
 Lukewarm semi-dried beetroot with urfa bieber- vinaigrette, lotus root chips, tofu & beetroot creme

FISK/SKALDJUR FISH/SEAFOOD

Friterade calamares med lime & chilidipp 195
 Deep fried calamares with lime & chili dip

Halstrad regnbågslax med sojaglace, rotselleripuré med sichuan & rotsellerichips 245
 Seared rainbow trout with soya glace, celeriac pureé with sichuan and celeriac chips

KÖTT MEAT

Grillad flankstek med gochuajangsås, rättikspickles & vårlök 245
 Grilled flank steak with gochuajang sauce, pickled black radish & spring onion

Grillad Ibericokarré med amarillo & tomatsås och torkad vitlök 225
 Grilled Iberico pork loin with amarillo & tomato sauce and dried garlic

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

FÅGEL POULTRY

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

Stekt anka, sake brässerad spetskål med äpple och ingefära & lakritsglace 255
 Fried duck, sake braised cabbage with apple and ginger & licorice glace

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 haricorts verts

Friterade calamares med lime & chilidipp

Deep fried calamares with lime & chili dip

Halstrad regnbågslax

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

Tempurafriterad blomkål

Tempura fried cauliflower

Vitlöksfrästa haricots verts

Garlic fried haricorts verts

Stirfry "Hong You"

Ljummen semitorkad rödbeta

Lukewarm semi-dried beetroot

Sötsak

Sweet treat

Prata med er servitör om ni har frågor om allergier.

Med reservation för ändringar efter råvarutillgång.