

## 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

<b>SAKE</b>	<b>9 cl</b>
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

<b>SPARKLING SAKE</b>	<b>25 cl</b>
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

**Vitlöksfrästa haricots verts med friterad ostronskivling** 95  
Garlic fried haricorts 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

## 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

**Ramen med shiitake, tofu, udonnudlar, ägg & pack choi** 195  
Ramen with shiitake, tofu, udon noodles, egg & pack choi

**Sichuanrökt tofu med cirkulerat ägg, rostad tomat, ruculla-sakeolja och jordärtskockschips** 215  
Sichuan smoked tofu with circled egg, roasted tomato, arugola & sake oil and jerusalem artichoke chips

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

**Rostad het pumpa med avokado- & tofukröm, picklad endive och hasselnöt- & pumpafröcrumbles** 195  
Roasted spicy pumpkin with avocado & tofu dip, pickled endive and hazelnut & pumpkin seed crumbles

## FÅGEL POULTRY

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

## FISK/SKALDJUR FISH/SEAFOOD

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

**Tempurafriterad lax med jalapeno- & yuzusås, wakame och gurksallad** 215  
Tempura fried salmon with jalapeno & yuzu sauce, wakame and cucumber salad

**Ceviche på sej med leche de tigre, sjökorall, rädisor och nori** 145  
Seith ceviche with leche de tigre, sea coral, radish and nori

**Halstrad regnbågslax med blomkålspuré, nam pla- & brynt örtsmör och tarorot chips** 245  
Seared rainbow trout with cauliflower puré, nam pla & herbs browned butter and taro root chips

## KÖTT MEAT

**Grillad flankstek med het shizo- & koriandersås, china rose-groddar och grönkålchips** 255  
Grilled flank steak with spicy shizo & cilantro sauce, china rose sprouts and kale chips

**Grillad Ibericokarré med gojuchang- & karamelsås, kålrabbi- och morotsallad** 245  
Grilled Iberico pork loin with gochujang & caramel sauce, turnip cabbage and carrot salad

**Grillad lammstek med mynta, soja- & chiliglance och picklad fänkål** 265  
Grilled lamb steak with mint, soja & chili glace and pickled fennel

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

## SET MENU

795/pp

Chef's choice sushi &amp; 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 &amp; sashimi

**Ångade edamame och pickles**  
Steamed edamame and pickles

Bao portabello

**Vitlöksfrästa haricots verts**  
Garlic fried haricorts verts  
**Sichuanrökt tofu**  
Sichuan smoked tofu

Stirfry "Hong You"

**Rostad het pumpa**  
Roasted spicy pumpkin

**Sötsak**  
Sweet treat