

SHARINGMENY

Med konceptet Sharing är storleken på rätter och priser anpassade för dig att dela med en vän. I menyn visar vi pris för två personer. Vi rekommenderar 3-5 rätter att dela på. Allergier? Fråga gärna oss!

*(Ä=Ägg, G=Gluten, V=Veg/Vegan, L=Laktos, N=Nötter)

Bao

Lingon, Krispig fläksida, Salsa Romesco (G,)

180:-

Panko Tofu, Lingon, Salsa Romesco (G)

170:-

Gratinerad Hummerstjärt

Glasnudlar, miso, ponzu

350:-

Gyozataco

Hummer, Avocado, Parmesan (G)

275:-

Grillad Fläksida

Ananas, gochuyang, bok choy

230:-

Wagyu a5+

Kagoshima, japan A5+

Edamame, svartvitlök,

495:-

Crispy Duck

Kinesiskpannakaka, vårlök, hoisin

245:-

Kingoystercarpaccio

Cashew, Tryffel, Soya

185:-

Bifftartar

Päron, Su, lotusrot,

195:-

Tempura Shrimps *(G, Ä)

180:-

Tempura Veggies *(G, V)

135:-

Sides

Edamame

Furikake

75:-

Ris

30:-

Soppa

(chef's choice)

55:-

Rice crisp med wasabiärtor

65:-

OMAKASE

おまかせ

Omakase är en japansk tradition
där kocken väljer vad ni skall äta.

Omakase betyder "jag lämnar det till dig".
Det är en fin tradition där kocken får kreativ frihet och du
som gäst får en minnesvärd upplevelse. Vi serverar
antingen traditionell eller helt vegansk

OMAKASE

おまかせ

5 Rätter 545:-

OMAKASE VEGansk
おまかせベジタリアン

5 rätter 545:-

Zenzai
(Aptitretare)
3cl

Ume
Umeshu // Soda
95:-

Choro

St Germain Fläder // Yuzu // Prosecco
105:-

Haki
Virtuous Vodka Ginger // Marachino // Lime
105:-

Chieri
Körsbär // Rabarber // Lime
105:-

Vesper Martini (5cl)
Gin // Vodka // Lillet
150:-

Ljus lager fat 40cl
79:-

Bankens IPa 30 cl
89:-

Dessert

Kokossorbet

Choklad, passions frukt, miso(Vegansk)

120:-

Chef Choice

120:-

Edamame

Furikake

75:-

Mochi

35:-/st

Fråga personalen efter dagens smaker

Kaffemeny

Espresso

Cafe latte

Americano

Macchiato

Presskaffe

Thé



Meny

メニュー