


I vår meny hittar ni ett stort gäng mindre rätter med inspiration från stora delar av Asien och våra kockars tidigare erfarenheter. Våra rätter är mindre i storlek och med färre råvaror än vanligt. Vi vill att ni ska kunna plocka era favoriter och komplettera med sideorders för att skapa en trevlig måltid åt dig själv eller hela bordet.


Sushiris Lyx 65:-
-kewpie, furikake, lök

 Sushiris 45:-

  Gyozacrackers 45:-
-misodipp


  Edamame 65:-
-togarashi, salt

Edamame 75:-
-kimchismör

 Chef's soup 55:-
-soppa efter säsong

 Kimchi 45:-
-fermenterad kålsoppas


 Wakame 35:-
-sjögrässallad


 Gari 25:-
-inlagd ingefära

 Blomkålspickles 45:-
-romanesco, zu

 Picklad rättika 35:-
-zu

  Ricecrisp 65:-
-togarashi, salt


 = Gluten



 = Spicy


  Korean Chicken 95:-
-gochujang, krispsallad, mynta

 Tempura Shrimp 90:-
- x 4, kimchikewpie

 Shiitake Stick 85:-
-vårlöksdipp, lime

 Pork Bao 90:-
-fläksida, ssamjang, chiligurka


  Tofu Bao 80:-
-pankotofu, ssamjang, chiligurka

 Gyozataco 165:-
-hummer, edamame, parmesan


Räklåda 125:-
-pillräkor, senapssås, grillad lime

Tartar 95:-
-nötinnanlår, enoki, bambuskott

 = Vegan



 Thailamb 135:-
-röd curry, jordärtskocka


 Wings x 3 95:-
-hot sauce, smör


 Crispy Duck 135:-
-anklår confit, sichuan, ägg 63°

  Butternut Fiesta 120:-
-pumpa, tångkaviar, rågröd

Miso Cod 135:-
-torskrygg, miso, blomkål

  Tempura Corn 85:-
-majs, ssamjang

 Miso Mushroom 105:-
-kingoyster, miso, lotusrot

 = Nötter

Dessert

デザート

Butternut sorbet vegan 95:-
Kanderade cashew, thai chili

Vanilj & vodka glass 95:-
Mirinkaka, rostad vit choklad

Mochi 35:-/st

Fråga personalen efter dagens smaker

Kaffemeny

Espresso
Cafe latte
Americano
Macchiato

Presskaffe

Thé

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

Chef's soup, rischips & wasabiärtor

Räklåda, edamame med togarashi

Pork Bao, Wings

Miso Cod, sushiris, wakame & gari

Vanilj & vodkaglass, sockerkaka, vit choklad

575:-

OMAKASE VEGansk

おまかせベジタリアン

Chef's soup, risships & wasabiärtor

Tempura corn, edamame med togarashi

Tofu Bao, Shiitake stick

Miso Mushroom, sushiris, wakame & gari

Butternut sorbet, kanderad cashew, thaichili

575:-

Zenzai

(Aptitretare)

3cl

Ume
Umeshu // Soda
105:-

Haki
Virtuos Ginger // Marachino // Lime
105:-

Raichi
Litchi // citrongräs // LowLow
105:-

Fiero Spritz
Martini Fiero // Prosecco // Soda
105:-

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

Fatöl
Ljus lager 40cl 89:-

Bankens IPa 30 cl 89:-

ジントニック

Gin & Tonics
(Perfect Serve)
5cl

Indian Tonic
Bombay Sapphire 140:-
Star of Bombay 145:-
Fjäre Navy Strenght 145:-

Blåbär tonic
Jinzu Gin 145:-
Blue Velvet 150:-
Kyrö Dark Gin 145:-

Tranbär tonic
Stockholm Bränneri 145:-
Etsu Gin 150:-

Hjortron tonic
Roku Gin 145:-
Ophir Gin 145:-



Meny
メニュー



Meny
メニュー