

KIMCHIMOULES 95kr
BLÅSMUSSLOR,
KIMCHI, LIMESTEKT
BRÖD
(G)

FJÄLLRÖDING 115kr
SHIITAKE, DILL,
CURRYHOLLANDAISE
(Ä)

BEEF TATAKI 95kr
RYGGBIFF, GARI,
APELSIN
(Ä)

**DUMPLINGS X4
120kr**
FLÄSK, RÄKA,
KORIANDER, CHILIOlja
(G)

**DUMPLINGS VEG
X4 115kr**
SVAMP MIX, MOROT,
CHILIOlja
(G, V)

**GRATINERAD
PORTABELLO 95kr**
ROSTAD PAPRIKA,
CHIMICHURRY,
VEGANSK OST
(V)

**IBERICO STIR FRY
135kr**
SICHUAN, UDON,
SÖTPOTATIS
(G)

CHORIZO COD 135kr
YUZU, POTATISPURÉ,
CHORIZO

**KIMCHI LOBSTER
165kr**
KIMCHISMÖR,
VÅRLÖK, PANKO
(G)

OXTARTAR 175kr
RÖKT ÄGG, KAPRIS,
RISPAPPER
(Ä)

BEEF SALAD 129kr
GLASNUDLAR,
GOCHUJANG, FISKSÅS

TEMPE SALAD 119kr
GLASNUDLAR,
GOCHUJANG,
KORIANDER
(V)

**KOREAN CHICKEN
105kr**

GOCHUJANG,
KRISPSALLAD,
MYNTAYOGHURT

**KOREAN
CAULIFLOWER 95kr**
GOCHUJANG,
KRISPSALLAD,
MYNTAYOGHURT

CHICKEN BAO 95kr
PANKO, BLÅMÖGEL,
HOT SAUCE
(G)

PORK BAO 95kr
FLÄSKSIDA, CHIPOTLE,
MANGO
(G)

TOFU BAO 95kr
RÖKT TOFU, CHIPOTLE,
MANGO
(G)

SHIITAKE STICK 85kr
SHIITAKE, VÅRLÖK,
ÄRTSKOTT

**V=Vegan, Ä=Ägg,
N=Nötter, G=Gluten**

Sides & Snacks

サイド&スナック

Sushiris Lyx 65:-
*-kewpie, furikake,
vårlök*

Sushiris 45:-
-vårlök, sesamV

Asian Nacho 95:-
*-fläskfärs,
gyozachips,
långbönor, chiliolja G*

Edamame kimchi**75:-***-kimchismör***Edamame 75:-***-ABO-dressing V***Chef's soup 55:-***-soppa efter säsong
V***Kimchi 45:-***-fermenterad
kålsallad***Wakame 35:-***-sjögrässallad V***Rödbets-gari 25:-***-inlagd ingefära,
rödbeta V***Rice crisp 65:-***-togarashi, salt V N***Dessert**

デザート

Rödbetsglass,havreflarn &
morotscoulis**95:-****Kokos och****ananassorbet**, saltad
chokladgrädde &
kanderade
cashewnötter
95:- V**Mochi 39:-/st**Fråga personalen
efter dagens
smaker samt
allergier**OMAKASE****575:-**

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

