

Vänligen fråga din servitör gällande allergener

# TEPPANYAKI

AVSMAKNINGSMENY

## AVSMAKNINGSMENY

### MISO

Shiitake-dashi med hikari miso och stekt shimeji-svampar

### KAMMUSSLA

Halstrad kammussla med kombu-beurre noisette, furikake-crisps, gräslök och shiso

### AUBERGINE

Nystekt aubergine, tare, negi shio, friterad purjolök

### SKREI

Miso-glaserad skrei-torsk tillagad på sjögräs, serverad med jordärtskocka, lagrad soja och katsuobushi

### GYOZA

Sake ångade fläsk-gyoza med la-yu och ponzu-dipp

### OXFILÉ

Hängmörad oxfilé med shiitake-jus och klassiska tillbehör av wasabi, lotusrot, kålrot gari och shichimi

### DORAYAKI

Japanska pannkakor med sesamglass, ingefära- och körsbärscoulis samt sesamkrisp

## DRYCKESPAKET

Vårt dryckespaket är utformat för att komplettera varje rätt och framhäva smakerna. Det inkluderar fina viner och sake, en traditionell japansk dryck. Fråga vår personal för mer information och njut av en fantastisk mat- och dryckesupplevelse! Alkohol fria alternativ finns.

695 kr

### VINER

Gustavshof Riesling Kalkstein, Tyskland Bio/vegan  
145 kr / 725 kr

Julien Schaal Mountains Chardonnay  
155 kr / 775 kr

Bodega Atamisque Catalpa Chardonnay, Tupungato  
162 kr / 810 kr

Weingut C.H. Berres, Riesling Ürziger Würzgarten Kabinett  
165 kr / 765 kr

Chianti Classico, Tenuta Bibbiano, Toscana, Italien EKO  
175 kr / 985 kr

### NON-ALCOHOLIC

CARLSBERG 0,5% 33cl / 50 kr

KIRIN 0,0% 33cl / 55 kr

RED / WHITE WINE 80 kr / 360 kr

SPARKLING WINE 90 kr / 450 kr

### SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

CAVA LACRIMA BACCUS GUARDA BRUT  
EKO/VEGAN  
145 kr / 675 kr

FRÈREJEAN FRÈRES GRANDE  
RÉSERVE NV, CHAMPAGNE, FRANKRIKE  
195 kr / 995 kr

### SAKE

GREEN NINKI ORGANIC  
120 kr

MASUMI SAKE  
125 kr

SPARKLING RED SAKE  
145 kr / 335 kr