

Vänligen fråga din servitör gällande allergener

TEPPANYAKI

AVSMAKNINGSMENY

AVSMAKNINGSMENY

MISO

Shiitake-dashi med hikari miso och stekt shimeji-svampar

GYOZA

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

KAMMUSSLA

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

SKREI

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

AUBERGINE

Nystekt aubergine, tare, negi shio, friterad purju

OXFILÉ

Svensk 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