

*Furuike ya | an old pond  
kawazu tobikomu | a frog, any frog, big or small  
mizu no oto | sound of water*

Matsuo Basho

M I N A M O

På japanska betyder Minamo vattenspegel. Ljusa dagar kan man se vattnet spegla sig i raket och  
drömma sig bort till en annan värld.

## FÖRRÄTTER

**Grillad Purjolök** 11, 12  
Kryddig Majonnäs, Chilisesam, Wakame Sallad

175 kr

**Lax** 3, 4, 12  
Dillmajonnäs, Picklad Kålrabbi, Gröna Ärtor,  
Äpple  
175 kr

**Svensk Ryggbiff Tartar** 1, 3, 6, 8, 12  
Kimchimayo, Silverlök, Tonkatsu,  
Cashewnötter och Rostad Lök  
175 kr

**Hällefundra** 3, 4, 12  
Mirin Inlagd Röd Chili, Sudachi Mayo,  
Shiso och Plommon Vinägrett, Grillad Nori  
175 kr

### Visste du att...

Mönstret på din yukata är ett uråldrigt mönster som på japanska heter Asanoha. Det föreställer stiliserade hampblad och symboliserar hälsa och tillväxt, eftersom hampa är en snabbväxande och mycket stark växt.

Japan består av fyra huvudöar och många mindre öar. Totalt sett består Japan av över 6 800 öar. De fyra största öarna, kända som "De fyra stora öarna" är Hokkaido, Kyushu, Shikoku och Honshu och utgör tillsammans huvuddelen av Japans landmassa.

Sake, den japanska risbrygden är en djupt rotad del av den japanska kulturen och är inte bara en dryck utan också en del av sociala, kulturella och rituella sammanhang. Sake är en mångsidig dryck som kan kombineras med olika typer av mat. Sake kan serveras antingen varm (atsukan) eller kall (reishu), beroende på personliga preferenser eller säsongsvariationer.

## MED VÖRDNAD FÖR MATEN

Den japanska kokkonstens tusenåriga historia bygger på principer kring hälsa och harmoni med naturen och årstiderna, något som även ligger till grund för vår tolkning av rätterna på menyn. Tacksamhet och respekt är viktiga ledord i hela processen från jord till bord och råvarorna står alltid i fokus.

På Yasuragi värdesätter vi hållbarhet och väljer därför aktivt våra råvaror. Fisken kommer från livskraftiga bestånd och fiskas med omtanke om havsmiljön. Våra kokkar lagar mat med hängivenhet och ingredienser efter säsong och låter inget gå till spillo.

Riset utgör essensen av japansk matkultur och det lilla kornet visas stor vördnad och respekt. Det japanska ordet för måltid gohan är i själva verket ordet för kokt ris.

Tillåt dig att på japanskt vis låta nyfikenhet och närvaro stå i centrum av din måltid. Låt maten väl smaka eller som man säger i Japan, itadakimasu.

## VARMRÄTTER

**Röding** 2, 4, 7  
"XO" Beurre Blanc, Fingerlime, Vårragu  
305 kr

**Glaserad Torskrygg** 2, 4, 7  
Vit Miso Sparris Veloute, Rökt Ikura,  
Hummerolja, Morotspuré  
305 kr

**Biff Tonkatsu** 1, 3  
Vild vitlöksmayo, Söt Chilikal,  
Biff Vinägrett, King Oyster  
305 kr

**Hokkaido Pumpa**  
Glaserad Hokkaido-pumpa  
Tryffelmajonnäs, Gräslök, Picklad Gurka, Radicchio  
Tardivo  
305 kr

(1) Celiaki/Gluten (2) Kräftdjur (3) Ägg  
(4) Fisk (5) Jordnötter (6) Soja (7) Mjölks (8) Nötter (9) Selleri (10) Senap  
(11) Sesam (12) Sulfiter (13) Lupin (14) Blötdjur

## DESSERTER

1,3,7 **CheeseCake Glass**  
Med Persika, Maltsmula  
95 kr

6 **Yasuragi Pavlova**  
Rabarber, Sudachi Cream, Bär  
95 kr

1, 3, 8 **Chocolate & Beetroots**  
95 kr

## KAFFE

**Espresso**  
30 kr

**Dubbel Espresso**  
35 kr

**Cappuccino**  
40 kr

**Filter Coffee**  
35 kr

**Kaffe Latte**  
40 kr

## JAPANSKT PREMIUMTE

**Sencha Kagoshima**  
Fruktigt, grönt te med en robust kropp och smak av umami och citron med en viss gräsighet.

45 kr

**Hojicha Shizuoka**  
En söt, behaglig rostad arom, kryddig och söt med en kexliknande karaktär, låg koffeinhalt.

45 kr

**Genmaicha**  
En blandning av Sencha och rostat ris som ger en subtil smak med friska gräsiga toner samt en smörig och nötig hint.

45 kr

(1) Celiaki/Gluten (2) Kräftdjur (3) Ägg  
(4) Fisk (5) Jordnötter (6) Soja (7) Mjök (8) Nötter (9) Selleri (10) Senap  
(11) Sesam (12) Sulfiter (13) Lupin (14) Blötdjur

## ÖL OCH CIDER

### Kirin Ichiban Lager

40cl 115 kr

### Carlsberg Export

40cl 85 kr

### Brooklyn Ipa

40cl 105 kr

### Kirin Ichiban Lager

33cl 90 kr

### Lucky Cat White Ale

33cl 100 kr

### Lucky Dog Ipa

33cl 100 kr

### Lucky Chicken Red Ipa

33cl 100 kr

### Somersby Pear Cider

33cl 65 kr

## ALKOHOLFRI

### Carlsberg

0,5%

33cl 50 kr

### Kirin

0,0%

33cl 55 kr

### Rött / Vitt Vin

80 kr Glass

360 kr Flaska

### Mousserande Vin

90 kr Glass

450 kr Flaska

## MOUSSERANDE LÄSK

### Pepsi / Pepsi max / Zingo / 7-up

45 kr

### Törst Lemon Lemonade

Sverige

33cl 60 kr

### Törst Raspberry Lemonade

Sverige

33cl 60 kr

### Bagarmossen Kombucha

Sverige

25cl 45 kr

### Compagnie de Limonadiers Rooibos

Sverige

33cl 55 kr

### Compagnie de Limonadiers Cucumber

Sverige

33cl 55 kr

### Sparkling Tea

Sverige

25cl 120 kr

## DRINKPARNING

### Liten Parning

Tre glas

445 kr

### Stor Parning

Fem glas

695 kr

### Grand Parning

Fem glas av det bästa

895 kr

### Alkoholfri

Alkoholfritt paket med tre dryckesglas

350 kr

## MOUSSERANDE VIN OCH CHAMPAGNE

### Prosecco

Alpha Zeta, Italien  
130 kr / 650 kr

### Frèrejean Frères Grande Réserve

NV, Champagne, Frankrike  
195 kr / 995 kr

### Frèrejean Frères 1er Cru Brut

NV, Champagne, Frankrike  
2200 kr

## SAKE

### Mousserande röd ris Junmai Ginjo

Fruktiga smaker, naturlig sötma och syra.  
145 kr / 335 kr

### Green Ninki Organic

Fermenterad i traditionella trätankar.  
120 kr

### Ninki Ichi Yuzushu

Uppfriskande yuzusmak och ren shochu som  
skapar en välbalanserad likör  
120 kr

### Masumi Sake

Vår egen Sake – i samarbete med  
Masumi-bryggeriet  
125 kr

## RÖTT VIN

### La Campagne Cabernet Sauvignon

Pays d'Oc, Frankrike  
130 kr / 650 kr

### Thörle Spätburgunder Classic

Rheinhessen, Tyskland  
175 kr / 870 kr

### Peirano Estate Cabernet Sauvignon

Kalifornien, USA  
190 kr / 970 kr

### Côtes du Rhône Les Albizzias

Côtes du Rhône, Frankrike  
150 / 750 kr

### Saint-Etienne Le Garrigue

Côtes du Rhône, Frankrike  
850 kr

### Peppoli Chianti Classico

Chianti, Italien  
1050 kr

## VITT VIN

### La Campagne

Vin de France, Frankrike  
130 kr / 650 kr

### Thörle Riesling Classic

Rheinhessen, Tyskland  
150 kr / 750 kr

### Comte Henri d'Assay Touraine

Loire, Frankrike  
175 kr / 870 kr

### L Chablis by Laroche

Burgundy, Frankrike  
180 kr / 900 kr

### Roux Pere & Fils Les Murelles

Burgundy, Frankrike  
950 kr

### Olivier Ravoire Côtes du Rhône Blanc

Côtes du Rhône, Frankrike  
700 kr

## ROSE

### La Campagne

Languedoc-Roussillon, Frankrike  
130 kr / 650 kr

### M de Minuty

Provance, Frankrike  
165 kr / 850 kr