

TEPPANYAKI

MIDDAG / DINNER

MENY MENU

Laxtartar i nori med wasabikräm
Salmon tartar in nori with wasabi cream

Dumpling på pumpa och koriander med citrongräsbuljong
Pumpkin and coriander dumpling with lemongrass broth

Krabbkaka med sockerärta, sesam och tryffelmajonäs
Crab cake with mange-tout pea, sesame and truffle mayonnaise

Okonomiyaki "Hiroshima style"

Ryggbiff med shitakesvamp och säsongens kål
Sirloin steak with shitake mushrooms and seasonal cabbage

Crêpes Suzette med yuzukaramell, citrusfrukter och vaniljglass
Crêpes Suzette with yuzu caramel, citrus fruits and vanilla ice cream

Teppan betyder "järnplatta" och yaki betyder "steka". Småprata med kocken och lär känna denna japanska matkultur. Teppan means "iron plate" and yaki means "fry". Have a chat with the chef and experience this Japanese food culture.

Teppanyakimenyn består av ett antal väl valda rätter, komponerade för att ge en upplevelse av japanska smaker och säsongens råvaror. The menu consists of a chosen servings by the chef, composed to give you a Japanese experience combined with local produce.

Alla våra råvaror är i möjligaste mån närproducerade och ekologiska.
Our produce are as local and ecological as possible.

Fisk och skaldjur är godkända enligt WWF:s kriterier. Denna restaurang är MSC/ASC-certifierad.
Fish and shellfish are green listed according to the standards of WWF. This restaurant is certified by MSC/ASC standards.



ASC-C-00656



MSC-C-54562

