

DRYCK

BEVERAGE

VITT VIN | WHITE WINE

90/425 Eko Terre de Mistral Côte du Rhône
Frankrike, Rhône, Marsanne, Grenach blanc
Fyllig och fruktig, gula äpplen, ananas, honung och citrusfrukter
Mellow and fruity. Green apples, honey and pineapple

120/550 Eko Les Trois Frères Blanc
Frankrike, Provence, Rolle
Rik, fyllig och frisk smak, bra längd med noter av exotiska frukter
Rich and fresh taste., good length with hints of exotic fruits

175/845 Eko Grossot Chablis
Frankrike, Bourgogne, Chardonnay
Torr, mycket frisk och elegant med tydliga aromer av grönt äpple.
Dry, fresh and elegant. Green apple, citrus and minerals

130/580 Eko Cederberg Bukettraube 2017
Sydafrika, Cederberg
Balanserat friskt och fruktigt med apelsinzeest och akaciahonung
Balanced fresh and fruity, orange and honey

135/645 Eko Gini Soave Classico
Italien, Soave, Garganega
Friskt och fruktigt med toner av citrus, fläder och vit persika.
Fresh and fruity, elder and white peach

RÖTT VIN | RED WINE

100/470 Eko Villa Merighi Bardolino
Italien, Veneto, Corvina, Rondinella
Vinet är mjukt, medelfylligt och friskt fruktigt med karaktär
av körsbär och björnbär
Soft and fruity, cherry and blackberry

90/425 Eko Piccini Chianti
Italien, Toscana Chianti DOCG, Sangiovese
Körsbär, lakrits, kanel och muskot.
Cherry, licorice, cinnamon and nutmeg.

120/550 Eko Musella Valpolicella Superiore
Italien, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Barbera
Medelfylligt med fruktig karaktär och inslag av körsbär,
björnbär och plommon.
Cherry, blackberry and plum. A hint of barrel

135/600 Eko Terraviva Montepulciano d'Abruzzo
Italien, Tortoreto, Montepulciano
Fruktdrivet med tydliga inslag av körsbär, örter, apelsinzeest och mineral.
Lång fruktig eftersmak med en liten läskande strävhet i slutet
Fruity, hints of cherry and orange. A bit of roughness

120/550 Eko Les Trois Frères Rouge
Frankrike, Provence, Syrah, Grenache
Fruktig med inslag av mörka bär. Eleganta taniner och avslutar
med bra längd
Fruity with dark berries. Elegant tannins finishes with a good length

ROSÉ | ROSÉ

Arbaude Rosé 2015 125/580 Eko
Frankrike, Provence, Grenache, Cinsault, Carignan
Frisk syra med söta toner, röda vinbär. Lång, fräsch avslutning
Fresh acid with sweet tones and black currant. Fresh finish

Les Trois Frères Rosé 110/500 Eko
Frankrike, Provence, Grenache, Cinsault
Balanserad och smakrik. Tydligt bärig samt frukt och grape.
Klassisk rosé från Provence
Balanced and tasty, Berry and a hint of grapefruit

MOUSSERANDE | SPARKLING

Mercier Brut 130/730 Eko
Frankrike, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Doft av gröna druvor och färskt bröd och i smaken uttrycksvinets
personlighet med färska äpplen, päron och citrusfrukter
Green grapes and fresh bread. Apple, pear and citrus

Warman-Larmandier "Rasine de Trois" 135/79 Eko
Frankrike, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Torr men samtidigt fruktig med en kalkhaltig elegans och en blom-
migt luftig avslutning
Dry but yet fruity with a calcareouse elegance and a floral finish

Möet & Chandon Imperial Brut 995
Frankrike, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Elegant, färska frukter, vita blommor och brioche
Elegant, fresh fruits, white flowers and brioche

Nicolas Feuillatte Brut Fundamental 990
Frankrike, Champagne, Pinot Noir, Chardonnay
Fruktig med inslag av bröd och lite rostade nötter och mandel
Fruity with hints of bread, roasted nuts and almond

Vouvray Sparkling Brut 110/590 Eko
Frankrike, Loire, Chenin Blanc
Fylligt och harmoniskt med en frisk syra, citrus och aprikos
Mellow and fresh acid. Citrus and apricot

Prosecco Terre di Marca 2016 90/525 Eko
Italien, Veneto, Glera
Torr, liten mousse och smak av melon och päron
med ett fruktigt balaserat avslut
Dry with a hint of melon, pears and a balanced fruity ending

SAKE | SAKE

Sparkling Sake
Binnai Hakko Sparkling Junmai Ginjo 125/285
Rice Magic Red Junmai Ginjo Sparkling 145/335
Sake
Amabuki Tokubetsu Junmai 95/975
Tamabuki Ginnokurenai Rosé 105/1080
Dewazakura Omachi Junmai Ginjo 110/1130

DRYCK & MAT

BEVERAGE AND FOOD

ALKOHOLFRITT | NON-ALCOHOLIC

- 55 27cl Fläder, ingefära
- 55 27cl Tranbär, aronia
- 55 27cl Hallon, druva
- 69 40cl Kombucha original
- 69 40cl Kombucha blueberry mint
- 69 40cl Kombucha lemon ginger

COCKTAILS | COCKTAILS

- 145 Solero Niigata
Rum, Cointreau, Aperol, Mint, Passionfruit, Lime
- 145 Basil Cocojito
Rum, Mint, Basil, Lime, Coconutfoam
- 145 Cucumber Atari Scramble
Gin, Crème de Cassis, Lemon, Cucumber
- 145 Franco-Américains Sbagliato
Campari, Vermouth, Champagne
- 145 Apurikotto Splash
Abricot, Tequila, Lime, Agave, Basil
- 145 Hyügo
St Germain, Prosecco, Mint
- 145 Turnpike Spritz
Thyme Infused Aperol, Soda, Prosecco
- 145 Ichigo Spritz
Strawberry Infused Aperol, Soda, Prosecco
- 145 Razuberi Spritz
Raspberry Infused Aperol, Soda Prosecco
- 145 Banira
Vodka, Vanille de Madagascar, Lemon
- 155 Frozen Painappuru Margugarita
Tequila, Grand Marnier, Frozen Pineapple, Lime, Mint, Agave

JAPANSK ÖL | JAPANESE BEER

- 40cl 75 Kirin Ichiban Lager
- 33cl 72 Asahi
- 35cl 98 Yona Yona Pale Ale
- 35cl 98 No Neko Belgium White
- 35cl 98 Aooni IPA
- 35cl 98 Tokyo Black Porter

ANNAN ÖL & CIDER | OTHER BEER & CIDER

- 40cl 75 Carlsberg Hof
- 40cl 79 J.A.C.K Session IPA
Flaska och burk, Bottle and can
- 33cl 62 Carlsberg Hof Organic
- 33cl 83 Sundbyberg Ingefära Ale
- 33cl 83 Sundbyberg Sorachi Pale Ale
- 33cl 90 Yasuragi Yuzu Saison
- 33cl 59 Sommersby Pear Cider

MAT | FOOD

- Snacks
- Sojarostade mandlar 60
Soy roasted almonds
- Krispig jumbomajs 45
Crispy jumbo corn
- Friterade rotfruktschips 55
Fried root chips
- Japanmix 75
Japan mix

VARMRÄTT | MAINS

- Kyckling** 145 G
Pankofriterat kycklinglår, energisallad, picklad rödlök och tonkatsusås
Panko deep fried chicken with energy salad, red onion and tonkatsu sauce
- Sushi moriawase** 145
Kockens val av nigiri, uramaki samt norimaki. 11 bitar.
Chefs choice of nigiri, uramaki and norimaki. 11 pieces

Gyoza 145 G

- Friterade vegetariska dumplings, med energisallad, picklad shiitake och godamaresås
Fried vegetarian dumpling with energy salad, shiitake and godamare sauce

DESSERT | SWEETS

- Yuzu och kokostyffel** 35 L
Yuzu and coco truffle

KVÄLLSMENY | EVENING MENU (FROM 10PM)

Norimaki moriawase 75/135

- Kockens val av norimaki serveras klassiskt med gari och wasabi
Chef's choice of norimaki with gari and wasabi

Ramen 85

- Yakisobanudlar, pak choy, grön sparris, mungbönor, edamame i vegetarisk buljong
Yaki soba noodles, pak choy, edamame green asparagus and mung beans i vegetarian stock