

HASU | MINAMO

RESTAURANG

LUNCH A LA CARTE

東京

DRYCK

BEVERAGE

ALKOHOLFRITT | NON-ALCOHOLIC

- 55 33cl Pona, äpple, ingefära
- 55 33cl Pona, Tarocco blodapelsin
- 55 33cl Cucumis, the sophisticated cucumber
- 55 25cl Hakuma, matcha, mango
- 55 25cl Helga, algen superfood
- 35 Carlsberg non-alcoholic 0.5%
- 69 40cl Kombucha, orginal
- 69 40cl Kombucha, blueberry mint
- 69 40cl Kombuscha, lemon ginger

JAPANSK ÖL | JAPANESE BEER

- Fatöl, Draft
- 75 40cl Kirin Ichiban Lager
- 75 40cl Carlsberg Hof
- Flaska och burk, Bottle and can
- 72 33cl Asahi
- 98 35cl Yona Yona Pale Ale
- 98 35cl Suiyoubi No Neko Belgian White
- 98 35cl Aooni IPA
- 90 33cl Yasuragi Yuzu Saison
- 98 35cl Our seasonal, ask your waiter

VITT VIN | WHITE WINE

- Terre de Mistral Côte du Rhône 90/425 Eko
Frankrike, Rhône, Marsanne, Grenach blanc
- A Christmann Riesling Trocken 140/640 Eko
Tyskland, Pfalz, Riesling
- Cederberg Bukettraube 2017 130/580 Eko
Sydafrika, Western Cape, Bukettraub

RÖTT VIN | RED WINE

- Terre de Mistral Côte du Rhône Reserve 90/425 Eko
Frankrike, Rhône, Grenache, Syrah
- Musella Valpolicella Superiore 120/550 Eko
Italien, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Barbera
- La Grande Courtade 2015 120/550 Eko
Frankrike, Languedoc, Tempranillo

ROSÉVIN | ROSÉ WINE

- Les Trois Frères Rosé 110/500 Eko
Frankrike, Provence, Grenache, Cinsault

SUSHI

SUSHI

SUSHI MORIAWASE

Sushikockens val av Nigiri,
Nori och Uramaki
Går att få vegan

165

SUSHI MORIAWASE

*Sushi chef's choice of Nigiri,
Nori and Uramaki
Can be made vegan*

G, E CHIRACHIZUSHI

Med tamago, sojatapioka och avokadokräm.
Sjögrässallad, picklad rättika och furikake

135

CHIRACHIZUSHI G, E

*With tamago, soya tapioka and avocado
cream. Seaweed salad pickled black radish
and furikake*

SASHIMI HAMACHI

På lax och Ama Ebi med rättika,
gurka och ikura

125

SASHIMI HAMACHI

*Of salmon and Ama Ebi with black radish,
cucumber and ikura*

VARMA RÄTTER

MAIN COURSES

G, E **YAKISOBANUDLAR**

På rostade grönsaker med kycklingdumplings. Pak choi, spenat, skogschampinjon, bakat ägg och syrad lök
Går att få vegetarisk

165

YAKISOBA NOODLES G, E

*Roasted vegetables with chicken dumplings. Pak choi, spinach, forest mushrooms, baked egg and pickled onion
Can be made vegetarian*

L **SHISOBAKAD TORSK**

i smörad dashibuljon med bakad rotselleri och fänkålscrudité

155

SHISO BAKED COD L

in buttered dashi stock with celeriac and fennel crudité

VEGANSK TONKATSU

På tofu med shisocoleslaw, ingefära, picklad rättika och rostade kikärtor

145

VEGAN TONKATSU

Tofu with shiso coleslaw, ginger, pickled black radish and roasted chickpeas

DESSERTER

DESSERTS

L **VIT CHOKLADPANNACOTTA**

Med umeshu, kanderade frön och inkokta plommon

75

WHITE CHOCOLATE PANNACOTTA L

With umeshu, candied seeds and poached plums

E **YUZUSORBET**

Med shisomaräng

75

YUZU SORBET E

With shiso meringue

L **TRYFFEL**

Yuzu och kokostryffel

35

TRUFFLE L

Yuzu and coconut truffle

HÅLLBART

Denna restaurang är MSC/ASC-certifierad, för spårbart hållbart fiske- och ansvarsfullt odlad fisk/skaldjur.

SUSTAINABLE

This restaurant is certified by MSC/ASC standards, for traceable sustainable fishing and responsibly farmed fish and seafood.



INNEHÅLLER | CONTAINS

E = EGG
G = GLUTEN
N = NUTS/ALMOND
L = LACTOSE
V = VEGAN

Berätta för oss om du har några allergier