

HASU | MINAMO

**RESTAURANG**

東京

# VÄLKOMMEN

WELCOME

Här serverar vi mat med influenser från det japanska köket. Ni ska nu äta en 3-rätters middag. **Itadakimasu** - låt oss äta!

## HÅLLBART

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

*In our restaurants we serve food influenced by the Japanese kitchen. You will be served a 3-course dinner. **Itadakimasu** - let's eat!*

## 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**

## KLASSISKA COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

### 155 OLD FASHIONED

Blantons Bourbon, Sugar, Bitters

### 145 NEGRONI

Monkey 47 Gin, Campari, Carpano Vermouth

### 145 MARTINEZ

Härnö Old Tom Gin, Luxardo, Marachino, Carpano Vermouth

### WHISKEY SOUR 145

Knob Creek Bourbon, Lemon, Sugar

### DAIQUIRI 135

Bacardi Light Rum, Lime, Sugar

### CLOVER CLUB 135

Tanqueray Gin, Lillet, Cointreau, Lemon Sugar, Raspberry

## DRYCKESPAKET

BEVERAGE PACKAGE

**Välj tre drycker som passar till ditt val av mat (3 glas)**

*Choose three glasses paired with your choice of food (3 glasses)*

## FÖRRÄTTER

### STARTERS

#### OSHIZUSHI

Teriyakisotad tartar på lättrokt lax, tre sorters lök och wasabitapioka

#### OSHIZUSHI

*Teriyaki blackened tartar of smoked salmon, three varieties of onion and wasabi tapioka*

145

#### E SASHIMI

Halstrad albacore, edamamepuré, wasabiaioli och picklad daikon

#### SASHIMI E

*Seared albacore, edamame puree, wasabi aioli and pickled daikon*

145

#### G DUMPLINGS

Confiterat anklår och svensk kyckling, sötsytrade champinjoner, gomadarepudding och friterad grönkål

#### DUMPLINGS G

*Duck confit and swedish chicken, sweet pickled mushrooms, gomadare pudding and deep fried kale*

145

#### VEGAN

Sesambakad blomkål, tofu och edamamecreme, syltad rödlök, tångrom och ramslöksolja

#### VEGAN

*Sesame baked cauliflower, tofu and edamame cream, pickled red onion, seaweed roe and ramson oil*

125

## VARMRÄTTER

### MAIN COURSES

#### SANPEIJIRU

Kryddad japansk fiskgryta på auroralax, torskrygg och grön mussla. Serveras med ris

245

#### SANPEIJIRU

*Savory japanese fish stew of aurora salmon, cod and greenshell mussle. Served with rice*

#### E, G TOFU KARAAGE

Marinerad och friterad tofu med ponzu och ingefärsbakad rödbeta. Ägg 63°, edamameböner och babyspenat. Serveras med ris

225

#### TOFU KARAAGE E, G

*Marinated and deep fried tofu with ponzu and ginger baked beetroot. Egg 63°, edamame beans and spinach. Served with rice*

#### CHIKIN

Stekt kycklingbröst från Knäred, misostekt skogssvamp, yuzu och agaveglacerad palsternacka och rökt chiligomadare. Serveras med ris

245

#### CHIKIN

*Fried chicken from Knäred, miso fried forest mushrooms, yuzu and agave glazed parsnip and smoked chili gomadare. Served with rice*

#### L, G, E SHIKA

Szechuanpepparkryddat hjortinnalår, kålrot och sudashicreme, sesamstekt rödkål och lingonteriyaki. Serveras med friterad shiitakerisboll

265

#### SHIKA L, G, E

*Szechuan seasoned topside of deer, swede and sudashicream, sesame fried red cabbage and lingoberry teriyaki. Served with deep fried shiitake rice ball*

## DESSERTER

### DESSERTS

L, G **HARUMAKI**

Vårrulle fylld med päron och  
sudashifärskost, sojasirap

105

*HARUMAKI* L, G

*Spring roll filled with pear and sudashi cream  
cheese, soya syrup*

L, E **AISUKURIMU**

Sesam och karamellglass med  
chokladcreme, havtorn och bovete

105

*AISUKURIMU* L, E

*Sesame and caramel ice cream with chocolate  
cream, sea buckthorn and buckwheat*

L, G, E **KEKI**

Mandelkaka med körsbär, vit chokladmousse  
och rostad choklad

105

*KEKI* L, G, E

*Almond cake with cherries, white chocolate  
mousse and roasted chocolate*

N **RAW FOOD**

Lingonkaka med kokos

105

*RAW FOOD* N

*Lingonberry cake with coconut*

## VITT VIN

### WHITE WINE

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

600 Eko/Vegan **Noralba Blanco 2016**  
Spanien, Rioja, Viura, Malvasía  
Frisk och fyllig, balanserad och smakrik av persika  
och vita blommor med långt aromatiskt slut  
*Balanced taste of peach and white flowers*

645 Eko **Senteurs des Vignes**  
Frankrike, Alsace, Auxerrois, Pinot Blanc  
Livlig och fyllig munkänsla karaktäriserad av vita blommor  
och aromatisk blommighet  
*Lively and mellow characterized by white flowers*

645 Eko **Gini Soave Classico**  
Italien, Soave, Garganega  
Friskt och fruktigt med toner av Citrus, fläder och vit persika.  
Eftersmaken är frisk och domineras av citrus och mineraler  
*Fresh and fruity, with a hint of citrus, elder and white peach*

500 Eko **Arlemont Chardonnay 2016**  
Frankrike, Languedoc, Chardonnay  
Smakrikt och balanserat vin med lång smak  
av mogen mango, grapefrukt och vanilj  
*Taste of mango, grape fruit and vanilla*

560 Eko **Pinot Gris Uffholtz 2016**  
Frankrike, Alsace, Pinot Gris  
Doft med inslag av äpplen persika och citrus. Smak med  
mineralton och mogen frukt  
*Apples and peach, with a taste of minerals and fruit*

610 Eko **Riesling Bollenberg 2016**  
Frankrike, Alsace, Riesling  
Citrus, vita blommor och persika. Frisk syra och  
viss kryddighet  
*Citrus and white flowers, fresh acid and a bit spices*

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

**Les Trois Frères Blanc** 120/550 Eko  
Frankrike, Provence, Rolle  
Rik och frisk smak med bra balans mellan frukt och syra och  
en bra längd i finishen  
*Rich and fresh taste, good balance between fruit and acid*

**A Christmann Riesling Trocken** 140/640 Eko  
Tyskland, Pfalz, Riesling  
Torr, lätt och frisk, ren, fruktig smak med inslag av lime och  
mineral, god eftersmak med lätt rökig ton  
*Dry, light and fresh. Lime and minerals*

**Jurtschitsch Langenlois** 120/550 Eko  
Österrike, Heligenstein, Grüner Veltliner  
Fruktig, mycket frisk, något aromatisk smak med inslag av  
päron, lime, vitpeppar, krusbär, persika och mineral  
*Fruity and fresh, aromatic with hints of pear, lime and gooseberry*

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

## ROSÉ

### ROSÉ

580 Eko **Arbaude Rosé 2016**  
Frankrike, Provence, Grenache, Cinsault, Carignan  
Frisk syra med söta toner och röda vinbär.  
Lång, fräsch avslutning  
*Fresh acid with sweet hints and red currant.*

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

## SÖTT

### SWEET

95/355 Eko **La Spinetta, Quaglia Moscato d'Asti 2016**  
Italien, Piemonte, Moscato Bianco  
Sött med smak av torkade aprikoser och ananas  
och härlig friskhet  
*Sweet with a hint of dried apricots and pineapple,  
a remarkable freshness*

90/925 **Ninki-Ichi Yuzushu 8%**  
Ninki Inc., Nihonmatsu, Fukushima, Japan  
Fräsch yuzusmak med ren shochu ger en välbalanserad likör  
*Refreshing yuzu flavor and clean shochu makes  
well-balance liqueur*

**Masuzumi Kijoshu 16%** 150/1070  
Masuda Shuzoten, Toyama, Japan  
Söt sake med stor honungssmak och frisk syra  
*Sweet sake with rich honey notes and refreshing acidity*

**Hana Hato Oak 17,3%** 150/1070  
Enoki Shuzo, Hiroshima, Japan  
Ekfatslagrad söt sake med rostad karaktär. Smak av vanilj,  
choklad och torkade frukter  
*Oak aged sweet sake with clear roasted character. Flavour  
notes of vanilla, chocolate and dried fruits*

## RÖTT VIN

### RED WINE

90/425 Eko **Terre de Mistral Côte du Rhône Reserve**

Frankrike, Rhône, Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault  
Medelfyllig med mogna tanniner, smak av röda vinbär,  
lakrits och vitpeppar med lång eftersmak  
*Medium-bodied with mature tannins, red currant licorice  
and white pepper*

120/550 Eko **La Grande Courtade 2015**

Frankrike, Languedoc, Tempranillo  
Fruktigt vin med balanserad syra och mjuka tanniner.  
Kryddig lång smak med inslag av mynta  
*Quite fruity, balanced acid and soft tannins.  
Ends with a hint of mint*

120/550 Eko **Musella Valpolicella Superiore**

Italien, Valpolicella, Corvina, Rondinella, Barbera  
Vinnet är medelfylligt med en tydlig fruktig karaktär med  
inslag av körsbär, björnbär och plommon.  
*Cherry, blackberry and plum. A hint of barrel*

90/425 Eko **Piccini Chianti**

Italien, Toscana Chianti DOCG, Sangiovese  
Bärig och kryddig smak med inslag av körsbär,  
slånbär, muskot och med ett örtigt avslut  
*Cherry, licorice, cinnamon and nutmeg. Herby ending*

120/550 Eko **Les Trois Frères Rouge**

Frankrike, Provence, Syrah, Grenache  
Fruktigt med inslag av mörka bär. Eleganta tanniner avslutar  
*Fruity with dark berries and elegant tannins*

**Villa Merighi Bardolino** 470 Eko

Italien, Veneto, Corvina, Rondinella  
Vinnet är mjukt, medelfylligt och friskt fruktigt med karaktär  
av körsbär och björnbär  
*Medium-bodied, soft and fruity, with a hint of cherry and  
blackberry*

**Terraviva Montepulciano d'Abruzzo** 600 Eko

Italien, Abruzzerna, Montepulciano  
Fruktdrivet med tydliga inslag av körsbär, örter, apelsinest  
och mineral. Lång fruktig eftersmak med en liten läskande  
strävhet i slutet  
*Fruity, hints of cherry and orange. A bit of roughness*

**Perrin Côte du Rhône Nature** 570 Eko

Frankrike, Côte du Rhône, Grenache, Syrah  
Elegant och ungdomlig, kryddig doft med mängder av mörk  
frukt, läder, örter och tobak.  
*Elegant and young. Tannins, dark berries and tobacco*

**Gustavhof Cuvée Jomax 2013** 640 Eko/Vegan

Tyskland, Rheinhessen, Pinot Noir  
Lätt med bärig frisk smak av lingon och hallon  
*Light & berry, fresh taste of lingonberry and raspberry*

## MOUSSERANDE

### SPARKLING

120/650 **Crémant d'Alsace Brut**

Frankrike, Alsace, Auxerrois, Pinot Blanc  
Fina bubblor med blommig doft och inslag av citrus. Lätt  
brödig med inslag av äpplen och päron  
*Floral aroma and fresh bread. A hint of apple and pear*

1075 **Waris-Larmandier "Particules Crayeuses"**

Frankrike, Champagne, Chardonnay  
Uppfriskande med små bubblor och ett behagligt uttryck  
*Refreshing and light sparkling with a distinct pleasant  
expression of terroir*

795 Eko **Agrapart Les 7 Crus Brut**

Frankrike, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir  
Ren och stor, fin mineralitet som blandas upp med smaker  
som nektarin och äpple  
*Clean, great and fine minerality mixed with  
nectarine and apple*

**Vouvray Sparkling Brut** 110/590 Eko

Frankrike, Loire, Chenin Blanc  
Fylligt och harmoniskt med en frisk syra samt en väldigt lång  
smak. I eftersmaken känns citrus och aprikos  
*Mellow and fresh acid. Citrus and apricot*

**Prosecco Terre di Marca 2016** 95/525 Eko/Vegan

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*

**Waris-Larmandier "Rasine de Trois"** 155/895 Eko

Frankrike, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Meunier  
Torr, fruktig med en kalkhaltig elegans och en blommigt luftig  
avslutning  
*Dry, fruity with calcareous elegance, floral finish*

# 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
- 50 Carlsberg non-alcoholic 0.5%
- 69 40cl Kombucha, orginal
- 69 40cl Kombucha, blueberry mint
- 69 40cl Kombucha, lemon ginger

### JAPANSK ÖL | JAPANESE BEER

- Fatöl, Draft
- 79 40cl Kirin Ichiban Lager
- Flaska och burk, Bottle and can
- 75 33cl Asahi
- 98 35cl Yona Yona Pale Ale
- 98 35cl Suiyoubi No Neko Belgian White
- 98 35cl Aooni IPA
- 98 35cl Tokyo Black Porter
- 98 35cl Our seasonal, ask your waiter

### ÖVRIG ÖL & CIDER | OTHER BEER & CIDER

- Fatöl, Draft
- 75 40cl Carlsberg Hof
- 95 40cl Grimbergen Blonde Ale
- Flaska och burk, Bottle and can
- 62 33cl Carlsberg Hof Organic
- 95 33cl Yasuragi Yuzu Saison
- 65 33cl Sommersby Pear Cider
- 65 33cl Sommersby Double Press Apple

### KAFFE | COFFEE

- 35 Bryggkaffe/ Coffee
- 30 Espresso
- 35 Dubbel Espresso
- 40 Cappuccino
- 40 Caffe Latte

### SAKE | SAKE

- Binnai Hakko Sparkling Junmai Ginjo 125/285  
Polishing Ratio 60% Naturally fermented sparkling sake with fruity flavours and natural sweetness and acidity.
  - Rice Magic Red Junmai Ginjo Sparkling 145/335  
Polishing Ratio 50% Naturally fermented sparkling sake made Fruity flavours and natural sweetness and acidity.
  - Amabuki Tokubetsu Junmai 95/975  
Polishing Ratio 60%  
Dry sake with intrinsic savouriness of rice, fully-ripened flavour and crisp finish
  - Amabuki Gin no kurenai Rosé 105/1080  
Polishing Ratio 55% The beautiful rosé colour comes from the use of ancient black rice. The flavour is lightly sweet and fruity
  - Dewazakura Omachi Junmai Ginjo 110/1130  
Polishing Ratio 50% Elegant Junmai Ginjo sake with apple, honey, clover and sweet tea notes.
  - 2005 Koten Koshu Junmai 135/965  
Polishing Ratio 65% Rich and complex aged sake with umami tones and elements of butterscotch, dried apricots and nuts
  - Masumi Yasuragi Junmai Daiginjo 125/535  
Polishing Ratio 45% Rich sake with elegant aroma of white lilies and hints of melon, almond and anise
  - Kikusakari Taru Sake 95/975  
Polishing Ratio 55/63% Dry and medium-bodied sake stored in cedar casks. Notes of mushroom, minerals and white pepper
  - Kurashizuku Usu Nigori Junmai Ginjo 95/977  
Polishing Ratio 50%  
Semi-dry Nigori sake with lively character and tones of coconut and pineapple
- ### TE | TEA
- Premium organic teas
  - Sencha Kagoshima 45  
Deep steamed Sencha that delivers intense grassy-sweet aroma and taste with very fine, almost dust-like leaf particles
  - Hojicha Shizuoka 45  
Roasted tea with a medium to dark brown color and a typical full rich, smoky, nutty taste
  - Gyokuro Fukuoka 45  
Dark green tea with a sweeter umami flavor and slight buttery and baked notes
  - Vietnamese Tippy OP (Orange Pekoe) 45  
High quality black tea with mild taste, woody and slightly spicy with apple sweetness in the finish