

# TEPPANYAKI KIRI



Rödkål- och algkimchi tillagad vid bordet	<i>Kimchi of red cabbage and algae made on the table</i>
G Okonomiyaki Kansai	<i>Okonomiyaki Kansai G</i>
G Gyoza på krabba med chillisås	<i>Gyoza on crab with chili sauce G</i>
Gös med rotselleri och rökt ikura	<i>Pike-perch with celeriac and smoked ikura</i>
Anka Ume	<i>Duck Ume</i>
L, E Rostad röd risglass med ananas, kokos och rom	<i>Roasted red rice ice cream with pineapple, L, E coconut and rum</i>

## JAPANSKA DRYCKESPAKET

### JAPANESE PACKAGE

Yasuragi Yuzu Saison Sundbybergs Köksbryggeri, Stockholm, Sverige	Gold Ninki Junmai Daiginjo Ninki Inc., Nihonmatsu Fukushima, Japan
Kippuku Kinju Yamahai Junmai Ginjo Miyasaka Brewing Co., Suwa Nagano, Japan	Yamato Shizuku Kimoto Junmai Akita Seishu Co, Daisen Akita, Japan
Sakesommelierens val av Ginjo Japan	Umepon on the rocks Takahashi Shuzo Co. LTD, Meiji Japan

450

## DRYCKESPAKET

### DRINKS PACKAGE

Yasuragi Yuzu Saison Sundbybergs Köksbryggeri, Stockholm, Sverige	2016 La Grande Courtade Tempranillo, Languedoc, Frankrike
2017 Reichsgraf von Kesselstatt Riesling Riesling, Mosel, Tyskland	Umepon on the rocks Takahashi Shuzo Co. LTD, Meiji Japan
2017 Gustavshof Blanc de Noir Cabernet Cabernet Sauvignon, Cabernet Cortis, Rheinhessen, Tyskland	

475

## ALKOHOLFRIA JUICER

### NON-ALCOHOLIC JUICES

Pona, äpple, ingefära Färskpressad med ekologiskt källvatten	Pona Tarocco blodapelsin Färskpressad med ekologiskt källvatten
---	--

55

#### 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. Feel free to choose a dish with seafood that is MSC or ASC certified.



#### INNEHÅLLER | CONTAINS

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

**Berätta för oss om du har några allergier**  
*Let your waiter know if you have any allergies*