

SOMMAR Á LA CARTE 2019

VARMRÄTTER

Okonomiyaki by Saishoku

Okonomiyaki med shiitake, vitkål och böngroddar. serveras med avokadomajonnäs och tonkatsu (vegan, glutenfri)

Auroralax

Tamarind och teriyakisotad auroralax med bakade primörer från Gotland, shizu örtdressing och friterade risnudlar

Sushi Moriawase

Kockensval av 14 bitar sushi med sjögrässallad, gari och wasabi

Knäredskyckling

Grillad Knäredskyckling med sotad pak choy och gemsallad. Sesamdressing, friterad risboll smaksatt med parmesan och shiso (ägg, mjölkprotein, gluten sesam)

DESSERTER

Rabarber

Bakad rabarber med fänkålsglass samt choklad och sesam sable (sesam, mjölkprotein, gluten, laktos)

Mousse

Jordgubbsmousse med yuzucurd och saltsmul (laktos, ägg)

Pannacotta

Hallonpannacotta med choklad och kanderade popcorn (laktos, ägg)

Glass

Vaniljglass med jordgubbsås och maränger (ägg)