

HASU | MINAMO

RESTAURANG

LUNCH A LA CARTE



DRYCK

BEVERAGE

ALKOHOLFRITT | NON-ALCOHOLIC

- 55 33cl Pona, färskpressat äpple & ingefära med kolsyrat källvatten
- 55 33cl Pona, färskpressad Tarocco blodapelsin med kolsyrat källvatten
- 55 25cl Hakuma, matcha, mango
- 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
- 75 40cl Carlsberg Hof
- Flaska och burk, Bottle and can
- 72 33cl Kirin Ichiban Lager
- 75 33cl Asahi
- 98 35cl Yona Yona Pale Ale
- 98 35cl Suiyoubi No Neko Belgian White
- 98 35cl Aooni IPA
- 95 33cl Yasuragi Yuzu Saison

Vi bjuder på kökets misosoppa

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

Complimentary house miso soup

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

✓ CHIRACHIZUSHI

Med sotad svensk tofu, sojatapioka, edamamebönor och sjögrässallad. Picklade gulbetor och sesamstekta champinjoner furikaki

155

CHIRACHIZUSHI ✓

Blackened swedisk tofu, edamame and seaweed salad. Pickled yellow beets and sesame fried mushrooms furikaki

E, G SPICY TUNA TEMPURA ROLL

Tonkatsu, sjökorall, och japansk majonnäs

145

SPICY TUNA TEMPURA ROLL E, G

Tonkatsu, sea coral and japanese mayonnaise

VARMA RÄTTER

MAIN COURSES

G, E **YAKISOBANUDLAR**

Buljong på rostade grönsaker med friterade vegetariska dumplings. Pak choi, rödkål, bakat ägg samt vitlöksolja, sockerärtor och chilistrån

Går att få vegan

165

YAKISOBA NOODLES G, E

Stock of roasted vegetables with fried vegetarian dumplings. Pak choi, red cabbage, baked egg and garlic oil, sugar peas and chili straws

Can be made vegan

G **SPRÖDBAKAD TORSK**

Yuzusmörsås, grillad zucchini, vattenkastanj och babyspenat. Serveras med ris

175

CRISPY BAKED COD G

Yuzu butter sauce, grilled zucchini, water chestnut and baby spinach. Served with rice

G, E **LÅNGBAKAT KYCKLINGLÅR**

Japansk barbequesås, sesamcoleslaw med koriandersalsa och wontonkrisp. Serveras med ris

185

LONG BAKED CHICKEN THIGH G, E

Japanese barbeque sauce, sesame coleslaw with coriander salsa and wonton crisp. Served with rice

DESSERTER

DESSERTS

L **BAKAD INGEFÄRS CREME MED BLÅBÄR** | **BAKED GINGER CREAM WITH BLUEBERRIES** L

75

V **MANGO OCH PASSIONSFRUKTSSORBET** | **MANGO AND PASSION FRUIT SORBET** V

75

L, MP **MISO OCH MJÖLKCHOKLADTRYFFEL** | **MISO AND MILK CHOCOLATE TRUFFLE** L, MP

35

L, MP **YUZU OCH KOKOSTRYFFEL** | **YUZU AND COCONUT TRUFFLE** L, MP

35

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

MP = MILK PROTEIN

Berätta för oss om du har några allergier

Let your waiter know if you have any allergies