

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, original
- 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

SAKE | SAKE

- Masumi Yasuragi Junmai Daiginjo 125/535
Vår egen sake av absolut högsta kvalitet i samarbete med Miyasaka Brewing Company, Nagano, Japan

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

Sotad svensk tofu, sojatapioka, avokado,
edamamebönor och sjögrässallad med tomat
och shiso

155

CHIRACHIZUSHI

Blackened swedish tofu, soya tapioca
edamame and seaweed salad with tomatoe
and shiso

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, sockerärter och chilistrån

Går att få vegan

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

165

G **HALSTRAD TORSK**

Yuzu och brynt smörsås, bakad lök, sallad på rädisor, dill och shiso

SEARED COD G

Yuzu and browned butter sauce, baked onion, salad of radish, dill and shiso

175

G, E **LÅNGBAKAT KYCKLINGLÅR**

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

LONG BAKED CHICKEN THIGH G, E

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

185

DESSERTER

DESSERTS

KOKOSPANNACOTTA MED ANANASSALSA

COCONUT PANNACOTTA WITH PINEAPPLE SALSA

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