

HASU | MINAMO



HÅLLBART

MSC-C-54562 och ASC-C-00656. All vår torsk, tonfisk och sej kommer från MSC-certifierat hållbart fiske. www.msc.org/se. All vår lax kommer från ASC-certifierad hållbar odling. www.asc-aqua.org/se



MSC-C-54562

SUSTAINABLE

MSC-C-54562 och ASC-C-00656. All our cod, tuna and saithe comes from MSC-certified sustainable fishing. www.msc.org/. All our salmon comes from ASC-certified sustainable farming. www.asc-aqua.org/



ASC-C-00656

ALLERGENER | ALLERGENS

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1 Gluten <i>Gluten</i> | 8 Nötter <i>Nuts</i> |
| 2 Kräftdjur <i>Crustaceans</i> | 9 Selleri <i>Celery</i> |
| 3 Ägg <i>Egg</i> | 10 Senap <i>Mustard</i> |
| 4 Fisk <i>Fish</i> | 11 Sesamfrön <i>Sesame</i> |
| 5 Jordnötter <i>Peanuts</i> | 12 Sulfiter <i>Sulphites</i> |
| 6 Sojaböner <i>Soya</i> | 13 Lupin <i>Lupin</i> |
| 7 Mjolk <i>Milk</i> | 14 Blötdjur <i>Molluscs</i> |

SUKIYAKI PÅ YASURAGIS VIS

4, 6, 14 **SASHIMI**

Sashimi moriawase med rättika och gurka

SASHIMI 4, 6, 14

Sashimi moriawase with black radish and cucumber

6 **SUKIYAKI**

Sukiyaki tillagad över gaslåga vid bordet i en gryta med nudlar, tofu samt en buljong på sake, soja och mirin.

Till det serveras tunnt skivad Wagyu högrev, och en doppskål med äggula, vegansk majonnäs samt sojadoppsås.

SUKIYAKI 6

Sukiyaki over a gas burner at the table in a pot with noodles, tofu and a broth of sake, soya and mirin.

To it we serve thin sliced Wagyu prime rib and a bowl with egg yolk, vegan mayonnaise and a soya dip sauce

DAGENS DESSERT

Fråga din servitör om eventuella allergener

DESSERT OF THE DAY

Ask your waiter of any allergens