

VRÅ

EN VRÅ MED PLATS FÖR ALLA

Tänk dig att du har en fot här på västkusten, och en i Japan. Ungefär så vill vi att du skall känna när du kliver in här. Som att miljön är bekant och lite spännande på en och samma gång. Mer än något annat vill vi att du skall känna dig väl omhändertagen och bekväm.

Menyn har något för alla men fokus ligger på mat från havet och växtvärlden. Metoderna och inspiration hämtar vi oftast från Japan.

Vi har valt att följa naturen istället för att försöka tämja den. Säsongen får avgöra vad som kommer in genom köksingången. Därför ändras menyn beroende på årstid, och ibland varierar den lite från dag till dag.

FÖRDRINK

Oyster Martini 235

Färskt gigas ostron, roku gin, sakura vermouth

Vrå Martini 175

Låt oss berätta vad vi serverar ikväll!

Japanese Slipper 165

Midori, cointreau, yuzujuice, yuzushu, roku gin

Bittersweet Umeshu 165

Umeshu, campari, grappa, apple acid

Gin & Tonic 155

Roku gin, tonic, dried blood orange

Champagne 195

Sparkling 155

Kirin Ichiban 95

Traditionell japansk lager

ΣNACKΣ

Japanska pickles 85

Kimchi 85

Gigasostron - naturellt 85 / st

Rönnbärsvinäger, shio koji & chili

Gigasostron - pocherat 85 / st

Kombusmör, fermenterad kungsmussling

Okifries 155

Vrås signaturservering!

Friterad okonomiyaki med smetana,
gräslök & picklad schalottenlök

7-Rätters

Meny 990

Köket skapar en meny i 7 serveringar på de finaste råvarorna säsongen har att erbjuda, vi ändrar ofta rätterna lite från dag till dag.

Samma meny väljs av samtliga i sällskapet.

Gigasotron från Grebbestad

Kvällens sashimi

Somennudlar "Nyumen"

Grillde blåmusslor från Mollösund

Ångad långa med beurre blanc & 2 sorters rom

Äpple & shiso

Glass på svarta sesamfrön

Tillval

Wrångebäckstost 165

Karamelliserad shiokoji, brynt smör, gravad yuzu

- Ett glas vin jaune 165

Hela upplevelsen 2190

Hela upplevelsen inkluderar fördrink, meny, dryckespaket, kaffe eller japanskt te & avec.

Dryckespaket 895

Vårt urval av japansk sake, öl & europeiska hantverkssviner, varsamt komponerat för att matcha menyn

Mixat paket 810

Vi serverar en mix av drycker både med & utan alkohol

Alkoholfritt paket 725

Vårt alkoholfria dryckespaket skapas i restaurangen av drycker baserade på japanska teer, örter från vår takodling, fermenteringar & restprodukter från köket

4-Rätters

Meny 695

Köket skapar en meny i 4 serveringar på de finaste råvarorna säsongen har att erbjuda, vi ändrar ofta rätterna lite från dag till dag!

Samma meny väljs av samtliga i sällskapet.

Kvällens sashimi

Somennudlar "Nyumen"

Ångad långa med beurre blanc & 2 sorters rom

Glass på svarta sesamfrön

Tillval

Wrångebäckstost 165

Karamelliserad shiokoji, brynt smör, gravad yuzu

- Ett glas vin jaune 165

Hela upplevelsen 1595

Hela upplevelsen inkluderar fördrink, meny, dryckespaket, kaffe eller japanskt te & avec

Dryckespaket 615

Vårt urval av japansk sake, öl & europeiska hantverkssviner, varsamt komponerat för att matcha menyn

Mixat paket 545

Vi serverar en mix av drycker både med & utan alkohol

Alkoholfritt paket 485

Vårt alkoholfria dryckespaket skapas i restaurangen av drycker baserade på japanska teer, örter från vår takodling, fermenteringar & restprodukter från köket

Kökets Sharing

Meny 550

Våra kockar skapar en sharingmeny på sina favoriter i säsong med råvaror från hav och land.

Samma meny väljs av samtliga i sällskapet.

Snacks

Rått & fermenterat

Grillat & grönt i säsong

Tillval

Wrångebäcksost 165

Karamelliserad shiokoji, brynt smör, gravad yuzu

- Ett glas vin jaune 165

Glass på svarta sesamfrön 175

Sake & yuzuinkokta päron, sesamkaramell

- Umeshu on the rocks, japansk plommonlikör 155



À LA CARTE

MINDRE RÄTTER

Misosoppa 85

Misosoppa på miso från Kantoya, Kyoto med dashi

Karaage 185

Krispigt friterad kyckling, yuzuemulsion, citron

Kvällens sashimi 185

Kökets val av sashimi med tillbehör efter säsong

Sashimi moriawase 295

Kökets urval av sashimi serveras med pepparrot, ponzu, rättika & shiso

Havskräfta sando 225

Sotat japanskt milkbread med havskräfta, kräftemulsion, picklad lök och regnbågsrom

Somennudlar "Nyumen" 195

Japanska tunna vetenudlar i smakrik krabbdashi serveras med krabbtaska, majs & XO-sås

Onigiri

Friterad onigiri 95

Fyllt med rökt fisk & nori

Yaki onigiri 95

Fyllt med picklade grönsaker

Grillspett från konrogrillen

Varje dag väljer köket ut de finaste råvarorna från havet, gårdarna och odlingarna vi har ett nära samarbete med! Spetten kan därför variera något från dag till dag, men kommer alltid med en härlig dipsås. Låt oss berätta vad vi serverar ikväll!

Kvällens grillspett 175

Välj mellan fisk/skaldjur, kött eller grönt

À LA CARTE

STÖRRE RÄTTER

Chirashi sushi 335

Chirashi betyder ungefär "utspridd sushi" och innebär att vi serverar kvällens urval av sashimi på sushiris med krispigt grönt, nori, shiso & pepparrot

Grillad piggvar 395

Grillad piggvar serveras med kyckling-demiglace, ångat ris, äpple ponzu & picklad kålrabbi

Ångad långa 345

Serveras med beurre blanc smaksatt med två sorters rom, shiso, citrongräs & grönt i säsong

Japansk risotto 335

Japanskt ris smaksatt med miso, serveras med smörstek skogssvamp & lila sötpotatis

Gråbo gris "Kakuni" 345

Kakuni är en klassisk japansk rätt med långkokt fläksida, serveras med ångat ris, grillad daikon, marinerat ägg, äpple & karashisenap



DESSERT

Wrångebäckstost 165

Karamelliserad shiokoji, brynt smör, gravad yuzu

- Ett glas vin jaune 165

Glass på svarta sesamfrön 175

Sake & yuzuinkokta päron, sesamkaramell

- Umeshu on the rocks, japansk plommonlikör 155

Äpple & Shisosorbet 175

Sorbet på grönt äpple & shiso, äpplekompott, shisoskum, kanderade pekannötter & miso

- Yuzushu on the rocks, japansk yuzu likör 155

Chokladpralin 75

Kökets val av vår hemgjorda pralin

- Japansk whisky, Suntory Toki 45/cl

AFTER DINNER COCKTAILS

Vår Old Fashioned 165

Japansk whisky, maraschino cherry, bancha syrup, orange bitters

Toki-O Ice Tea 165

Suntory Toki whisky, umeshu, hojicha syrup, apple acid

Kissaten no Yoru 165

Vodka, Scarlet coffee amaro, lemon, syrup

KAFFE & TE

Kaffe 45

Bryggkaffe från Bergstrand kafferosteri

Japanskt te

Vi arbetar med väl utvalda teer från Yuko Ono Sthlm, låt oss guida dig genom kvällens utbud!

DRYCK

SAKE

Sake är en traditionell japansk måltidsdryck bryggd på ris, vatten, jäst & koji. Låt oss guida dig genom kvällen med vår rekommendation på en sake väl uvald för att matcha maten!

Junami & Honjozo - Fyllig & rik på umami 165

Junmai Ginjo & Ginjo - Frukt driven & smakrik 165

Junmai Daiginjo & Daiginjo - Elegant & Aromatisk 165

ÖL

Kiuchi brewery är ett anrikt familjebryggeri grundat 1823 i Ibaraki. Inom deras prisbelönta Hitachino Nest Beer serie möter traditionellt japanskt hantverk moderna metoder och kreativ bryggkonst.

White Ale 135

Red Rice Ale 135

Dai Da IPA 135

VIN

Dela på en flaska vin och låt vår sommelier hjälpa er att välja! Fast pris per flaska, lämpligt för 2-4 pers.

Prisvärt & uttrycksfullt 1000

Personliga viner & hög energi

Djupt & komplext 1500

Rena smaker från mindre hantverkproducenter runt om i Europa

Exklusivt & klassiskt 2500

Elegant vin från klassiska områden

Vi har även vår stora dryckeslista med ett gediget utbud av europeiska hantverksviner & japansk sake!