

Välj en förrätt, en huvudrätt - Ramen, Donburi eller Chirashi Sushi - ett tillbehör och en dessert.

Choose one starter, one main course -Ramen, Donburi or Chirashi Sushi - one side dish and one dessert.65

スターター | STARTERS

Silkes tofu Silk Tofu Shiso, daikon, riven ingefära, gräslöksponzu <i>Shiso, daikon, ginger, chive ponzu</i> (6)	135
Sotad laxtartar Seared Salmon Tartare Lättrökt forellrom, furikake, nori- och rispapperkrisp, chiliponzu <i>Smoked trout roe, furikake, nori and rice paper crisp, chili ponzu</i> (6)	175
Biff tataki Beef Tataki Chilliponzu, friiterad purjolök <i>Chili ponzu, fried leek</i> (6)	185
Inari sallad Inari salad Sjögräs, säsongens grönsaker <i>Seaweed, seasonal vegetables</i> (1, 6)	145

ラーメン | RAMEN

Ramen är en klassisk japansk nudelrätt med smakrik buljong, nudlar och olika toppings. Buljongen får koka länge för att skapa djup och umami och serveras tillsammans med exempelvis kött, kyckling, grönsaker och ägg.

Ramen is a classic Japanese noodle dish featuring a flavorful broth, noodles, and various toppings. The broth is slow-cooked to develop deep flavor and umami, served alongside ingredients such as meat, chicken, vegetables, and egg.

Miso Chili Chashu Ramen Vårlök, pak choi serveras med egengjorda nudlar <i>Spring onion, pak choy, egg</i> (1, 3, 6)	245
Chicken Shoyu Ramen Vårlök, pak choi, ägg serveras med egengjorda nudlar <i>Spring onion, pak choy, egg</i> (1, 3, 6)	245
Portobello Shoyu Ramen Vårlök, pak choi, ägg serveras med egengjorda nudlar <i>Spring onion, pak choy, egg</i> (1, 3, 6)	245

丼 | DONBURI

En av Japans mest populära och älskade vardagsrätter. Det är en komplett måltid i en enda skål, bestående av en bädd av ångat sushiris med toppings.

One of Japan's most popular and beloved comfort foods. It is a complete meal in a single bowl, consisting of a bed of steamed sushi rice with toppings..

King Oyster Vårlök, pak choi, ägg <i>Spring onion, pak choy, egg</i> (3, 6, 11)	245
---	------------

散らしずし | CHIRASHI-ZUSHI

En sushiklassiker där ett urval av färsk fisk, skaldjur och grönsaker serveras över en bädd av smakrik sushiris.

A sushi classic featuring a selection of fresh fish, seafood, and vegetables served over a bed of flavorful sushi rice.

Chirashi-zushi Sushiris toppad med lax, forellrom, tångsallad och klassiska japanska tillbehör <i>Sushi rice topped with salmon, trout roe, seaweed salad, and classic Japanese condiments</i> (3, 6, 11)	245
---	------------

サイドディッシュ | SIDE DISHES

Sunomono Gurksallad, söt-syrlig dressing & sesamfrön <i>Cucumber salad, sweet sour dressing, sesame seeds</i> (11)	45
Edamame <i>Saltade sojabönor</i> <i>Salted soybeans</i> (17)	65
Kimchi Fermenterad kimchi <i>Fermented kimchi</i> (6)	65
Goma Wakame Sjögrässallad, sesam och ponzu <i>Seaweed salad, sesame & ponzu</i> (1, 11)	65
Rice <i>Ångad ris</i> <i>Steamed rice</i> (11)	45

デザート | DESSERTS

Chokladpudding Chokladpudding med körsbär <i>Chocolate pudding with cherry</i> (7, 17)	95
Äpple Reducerad äppelglaze, smetana, shisosalt <i>Reduced apple juice, smetana & shiso salt</i> (3, 7, 16)	95
Mango Sando Kaka & mangoglass <i>Cookie & mango ice cream</i> (1, 3, 7, 17)	95
Sorbet Säsongens sorbet Seasonal sorbet	95

Allergier / Allergies

- (1) = Gluten / Gluten
- (2) = Kräftdjur / Crustaceans
- (3) = Ägg / Egg
- (4) = Fisk / Fish
- (5) = Jordnöt / Peanut
- (6) = Sojaböna, baljväxter / Soybean
- (7) = Mjölksprodukt /Dairy products
- (8) = Nöt / Nuts

- (9) = Selleri / Celery
- (10) = Senap / Mustard
- (11) = Sesam / Sesame
- (12) = Svaveldioxid & Sulfit / Sulphur dioxide & sulphites
- (13) = Lupin / Lupin
- (14) = Blötdjur / Molluscs
- (15) = Bovete / Buckwheat
- (16) = Kärnfrukt / Pome fruit
- (17) = Stenfrukt / Stonefruit

COCKTAILS185

Tsukimi
mandarin, japansk whisky, amaretto, yuzu, havtorn, äggvita

Sakura Negroni
Roku gin, sakura vermouth, campari

Green Tea Martini
Roku gin infuserad med grönt te, sakura vermouth

Sukoshi
vodka, lycheelikör, Lillet Blanc, grapefrukt

Glass / Bottle

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

Cava Ruida Domo Brut Nature - EKO/Vegan	155/710
Cuvée Reservé Brut NV, Bouché Père et Flis Champagne - EKO	180/895
Sparkling Sake, Rice magic 6cl	145/435

SAKE

Amabuki Apple Junmai Daiginjo
Elegant och fruktig med toner av äpple och umami
Elegant and fruity with tuch og apple and umami

Green Ninki Junmai Ginjo
Frisk och välbalanserad med mild sötma och torr finish
Fresh and balanced with gentle sweetness and a dry finish

Rice Magic Mousserande Red
Mousserande rosa sake med naturlig sötma, frisk syra
Sparkling sake with natural sweetness, vibrant acidity

Ninki-Ichi Yuzushu
Frisk yuzu likör med livlig citruskaraktär
Refreshing yuzu liqueur with bright citrus notes

Choya Extra Year
Lagrad umeshu med toner av aprikos, mandel och körsbär
Aged umeshu with notes of apricot, almond and sherry

Masumi Yasuragi
Mjuk och elegant med toner av melon, jordgubb och mineralitet
– en sake av absolut högsta kvalitet.
Soft and elegant with flavours of melon, strawberry and minerality

AFTER DINNER COCKTAILS185

Espresso Martini
Vodka, kahlúa, espresso

Irish Coffee
Whiskey, coffee, cream, sugar

Kaffe Karlsson
Baileys, cointreau, coffee, cream

Amaretto Coffee
Amaretto, coffee, cream