

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.

スターター | STARTERS

|                                                                                                                                                                                                                |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Silkes tofu   Silk Tofu</b><br>Shiso, daikon, riven ingefära, gräslöksponzu<br><i>Shiso, daikon, ginger, chive ponzu</i><br>(6)                                                                             | <b>135</b> |
| <b>Sotad bakad lax   Seared owen baked Salmon</b><br>Lättrökt forellrom, furikake, nori- och rispapperkrisp, chiliponzu<br><i>Smoked trout roe, furikake, nori and rice paper crisp, chili ponzu</i><br>(4, 6) | <b>175</b> |
| <b>Biff tataki   Beef Tataki</b><br>Chilliponzu, friiterad purjolök<br><i>Chili ponzu, fried leek</i><br>(6)                                                                                                   | <b>185</b> |
| <b>Inari sallad   Inari salad</b><br>Sjögräs, säsongens grönsaker<br><i>Seaweed, seasonal vegetables</i><br>(1, 6)                                                                                             | <b>145</b> |

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.*

|                                                                                                                                 |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Miso Chili Chashu Ramen</b><br>Vårlök, mangold, ägg serveras med nudlar<br><i>Spring onion, mangold, egg</i><br>(1, 3, 6, 9) | <b>245</b> |
| <b>Chicken Shoyu Ramen</b><br>Vårlök, mangold, ägg serveras med nudlar<br><i>Spring onion, mangold, egg</i><br>(1, 3, 6, 9)     | <b>245</b> |
| <b>Portobello Shoyu Ramen</b><br>Vårlök, mangold, ägg serveras med nudlar<br><i>Spring onion, mangold, egg</i><br>(1, 3, 6, 9)  | <b>245</b> |

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..*

|                                                                                              |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>King Oyster</b><br>Vårlök, mangold, ägg<br><i>Spring onion, magold, egg</i><br>(3, 6, 11) | <b>245</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|

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.*

|                                                                                                                                                                                                                |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Chirashi-zushi</b><br>Sushiris toppad med lax, forellrom, nori och klassiska japanska tillbehör<br><i>Sushi rice topped with salmon, trout roe, nori, and classic Japanese condiments</i><br>(4, 6, 10, 11) | <b>245</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|

サイドディッシュ | SIDE DISHES

|                                                                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sunomono</b><br>Gurksallad, söt-syrlig dressing & sesamfrön<br><i>Cucumber salad, sweet sour dressing, sesame seeds</i><br>(11) | <b>45</b> |
| <b>Edamame</b><br><i>Saltade sojabönor</i><br><i>Salted soybeans</i><br>(6)                                                        | <b>65</b> |
| <b>Kimchi</b><br>Fermenterad kimchi<br><i>Fermented kimchi</i><br>(16)                                                             | <b>65</b> |
| <b>Goma Wakame</b><br>Sjögrässallad, sesam och ponzu<br><i>Seaweed salad, sesame &amp; ponzu</i><br>(1, 11)                        | <b>65</b> |
| <b>Rice</b><br><i>Ångad ris</i><br><i>Steamed rice</i><br>(11)                                                                     | <b>45</b> |

デザート | DESSERTS

|                                                                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Chokladpudding</b><br>Chokladpudding med körsbär<br><i>Chocolate pudding with cherry</i><br>(7, 17)                      | <b>95</b> |
| <b>Äpple</b><br>Reducerad äppelglaze, smetana, shisosalt<br><i>Reduced apple juice, smetana &amp; shiso salt</i><br>(7, 16) | <b>95</b> |
| <b>Mango Sando</b><br>Kaka & mangoglass<br><i>Cookie &amp; mango ice cream</i><br>(1, 3, 7, 11, 17)                         | <b>95</b> |
| <b>Sorbet</b><br>Säsongens sorbet<br><i>Seasonal sorbet</i>                                                                 | <b>95</b> |

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

COCKTAILS

185

**Hotaru**  
Miyagawa mandarin, lime leaf & Shochu

**Sakura Negroni**  
Roku gin, sakura vermouth, campari

**Umeshu Highball**  
Choya Extra Years & soda water

**Hikari**  
Nashi pear, Green Ninki sake, vodka & plum verjus

Glass / Bottle

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

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

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 COCKTAILS

185

**Espresso Martini**  
Vodka, kahlúa, espresso

**Irish Coffee**  
Whiskey, coffee, cream, sugar

**Kaffe Karlsson**  
Baileys, cointreau, coffee, cream

**Amaretto Coffee**  
Amaretto, coffee, cream