

SALT

LAX – tartar, jalapeño, forellrom, rättika	205
HUMMER – taco, ananas, shiso, shichimi	255
TONFISK – crispy rice, avruga, wasabi, yuzusoja	190
OXRYGG – råbiff, ingefära, rosélök, furikake	195
LÖJROM – nudlar, sudachi, smetana, dill	235
ASC RÄKA – tempura, chili-vitlök, ohitashi, lime	185
SKOGSSVAMP - dumpling, tryffel, nashipäron	195
BLACK COD – gratinée, den-miso, ingefära	215
KALVENTRECÔTE – yakiniku, wakame, béarnaise, sesam	205
ANKA – rillette, plommon, ingefära, cosmopolitan	195
FLÄSKSIDA – bao, kimchi, hoisin, koriander	180
NISHIKI RIS – med Miss Voon furikake	45

OMAKASE — avsmakningsmeny "KÖKSMÄSTARENS VAL"

895 P.P

När du väljer vår avsmakningsmeny tillsammans med utvalt dryckespaket kan du bara luta dig tillbaka och njuta av Miss Voon i full kraft.

DRYCKESPAKET – utvalt av vår sommelier	795
DRYCKESPAKET – alkoholfritt utvalt av vår sommelier	495

SÖTT

MANGO – tearamisu, matcha, passionsfrukt	130
CHOKLAD – fondant, körsbär, thaibasilikaglass	145
ANANAS – flambé, rom, kokos, rooibos	160
GRAND DESSERT – rekommenderad för 4 personer	495
GLASS / SORBET / MOCHI ICE	50

MERCH

SIGNERAD KOKBOK – Jonas Svenssons kök	295
RIVJÄRN – Orrefors	349
KRYDDOR – MISS VOON / GOMA / INDIA'S	80
COMBO – bok, rivjärn och kryddkit med 3 kryddburar	850

Har du allergier eller funderingar kring råvarornas ursprung?
Fråga oss gärna – vi hjälper dig!

MISS VOON



Vi serverar filtrerat premiumvatten från Nordaq.
För varje beställning av kolsyrat vatten går 20 kr
oavkortat till Läkare utan gränser.

SAVOURY

SALMON – tartar, jalapeño, trout roe, radish	205
LOBSTER – taco, pineapple, shiso, shichimi	255
TUNA – crispy rice, avruga, wasabi, yuzu soy	190
BEEF SIRLOIN – beef tartar, ginger, rosé onion, furikake	195
VENDACE ROE – noodles, sudachi, sour cream, dill	235
ASC SHRIMP – tempura, chili-garlic, ohitashi, lime	185
MUSHROOM – dumpling, truffle, nashi pear	195
BLACK COD – gratinée, den-miso, ginger	215
VEAL ENTRECÔTE – yakiniku, béarnaise, wakeme, sesame	205
DUCK – rillette, plum, ginger, cosmopolitan	195
PORK BELLY – bao, kimchi, hoisin, coriander	180
NISHIKI RICE – with Miss Voon furikake	45

OMAKASE — tasting menu
“CHEF'S CHOICE”

895 P.P

When you choose our tasting menu along with a selected beverage pairing, you can simply sit back and enjoy Miss Voon to the fullest.

BEVERAGE PAIRING – curated by our sommelier

795

BEVERAGE PAIRING – non-alcoholic curated by our sommelier

495

SWEET

MANGO – tearamis, matcha, passion fruit	130
CHOCOLATE – fondant, cherry, Thai basil ice cream	145
PINEAPPLE – flambé, rum, coconut, rooibos	160
GRAND DESSERT – recommended for four people	495
ICE CREAM / SORBET / MOCHI ICE	50

MERCH

SIGNED COOKBOOK – Jonas Svenssons kök	295
GRATER – Orrefors	349
SPICES – MISS VOON / GOMA / INDIA'S	80
COMBO – book, grater and spice kit featuring three spice jars	850

Allergies or questions about the origin of our ingredients?
We're happy to help!

MISS VOON



We serve filtered premium water from Nordaq.
For every order of sparkling water, 20 SEK goes entirely to Doctors Without Borders.