

VEGETARISKA MENYER

SALT

AVOKADO – taco, ananas, shiso, shichimi	185
TOMAT – tartar, jalapeño, ponzu, rättika	180
TÅNGKAVIAR – nudlar, sudachi, smetana, dill	175
SKOGSSVAMP – dumpling, tryffel, nashipäron	185
BLOMKÅL – tempura, chili-vitlök, ohitashi, lime	185
EKO TOFU – kushiyaki, guchujang, gomadare, gurka	175
TEMPEH – bao, kimchi, hoisin, koriander	180

OMAKASE 850

Avsmakningsmenyn kan förändras på veckobasis

AVOKADO – taco, ananas, shiso, shichimi
TOMAT – tartar, jalapeño, ponzu, rättika
TÅNGKAVIAR – nudlar, sudachi, smetana, dill
SKOGSSVAMP – dumpling, tryffel, nashipäron
BLOMKÅL – tempura, chili-vitlök, ohitashi, lime
EKO TOFU – kushiyaki, guchujang, gomadare, gurka
MANGO – tearamis, matcha, passionsfrukt
MOCHI ICE

DRYCKESPAKET – utvalt av vår sommelier	795
DRYCKESPAKET – alkoholfritt	495

MISS VOON

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



VEGETARIAN MENUS

SAVOURY

AVOCADO – taco, pineapple, shiso, shichimi	185
TOMATO – tartar, jalapeño, ponzu, radish	180
SEAWEED CAVIAR – noodles, sudachi, smetana, dill	175
MUSHROOM – dumpling, truffle, nashi pear	185
CAULIFLOWER – tempura, chili-garlic, ohitashi, lime	185
ORGANIC TOFU – kushiyaki, gomadare, cucumber	175
TEMPEH – bao, kimchi, hoisin, coriander	180

OMAKASE 850

The tasting menu may change on a weekly basis.

AVOCADO – taco, pineapple, shiso, shichimi
TOMATO – tartar, jalapeño, ponzu, radish
SEAWEED CAVIAR – noodles, sudachi, sour cream, dill
MUSHROOM – dumpling, truffle, nashi pear
CAULIFLOWER – tempura, chili-garlic, ohitashi, lime
ORGANIC TOFU – kushiyaki, guchujang, cucumber
MANGO – tearamis, matcha, passion fruit
MOCHI ICE

BEVERAGE PAIRING – selected by our sommelier	795
BEVERAGE PAIRING – non-alcoholic selection	495

MISS VOON

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

