

MENY

FÖRRÄTTER / STARTERS

HOKKAIDO MUSSLOR 125

Grillade kammusslor, sparris, wasabimajonnäs.
Grilled scallops, asparagus, wasabi mayonnaise.

VÄRRULLAR 115

Chili- och koriandermarinerade rödräkor, finhackad morot och gurka, cheddarost, jordnötsdipp.
Chili and coriander marinated prawns, finely chopped carrot, cucumber, cheddar cheese, peanut dip.

KARAGE SARADA 95

Friterad kyckling, chili, ingefära, babyspenat, chilimajonnäs.
Deep fried chicken, chili, ginger, spinach, chili mayonnaise.

GYOZA 90

Ångade degknyten med finhackad shiitakesvamp, grönsaker med ingefärssoja.
Steamed dumplings with shiitake mushroom, vegetables and ginger soy.

EDAMAME 65

Blancherade sojabönor.
Blanched soybeans.

TEMPURA NORI 95

Tempurafriterat sjögräs, philadelphia-dipp.
Tempura deep fried seaweed, cream cheese dip.

SALLADER / SALADS

INARI SARADA 205

Tofu, zucchini, spenat, friterad shiitakesvamp, sojabönor, sesamdressing.
Tofu, zucchini, spinach, deep fried shiitake mushroom, soybean, sesame dressing.

MAGURO SARADA 235

Halstrad tonfisk, mango, avokado, babyspenat and ponzudressing. Serveras med färskostkräm.
Seared tuna, mango, avocado, spinach and ponzu dressing. Served with cream cheese spread.

FÖRDRINK / COCKTAILS

APEROL SPRITZ 115

Aperol, cava, soda

MANGO 135

Absolut Mango, midori, lemon, mint, soda

PEACH GIMLET 135

Gin, peach liquor, syrup, lemon

GARDEN OF OSAKA 135

Elderflower, apple, mint, cava

CHIN'S 135

Rom, lime, syrup, pink grapefruit

WASABI COCKTAIL

Gin, wasabi, cucumber,
lime, syrup

135

ALKOHOLFRITT

Ginger Beer
Pink Grape Soda
35



@restaurangraw



www.raw.se

facebook.com/RawSushiGrill

Raw

Raw Sushi & Grill

Allergisk?
Vänligen prata med din servitör!

SUSHI

SUSHI

OMAKASE 245

14 bitar sushi valda av kocken.
14 pieces sushi chosen by the chef.

RAW 225

4 laxnigiri, 3 friterade rödräkor med sweetchili,
5 friterade spicytuna-rullar. Chilimajonnäs, misodipp.
4 salmon nigiri, 3 fried prawns with sweet chili, 5 deep fried spicytuna rolls. Chili mayonnaise, miso dip.

KUMIAWASE 210

4 laxnigiri, 4 friterade rödräkor med sweetchili, 2 dagens
gunkan, 2 krabbrullar med chilimajonnäs.
4 salmon nigiri, 4 fried prawns with sweet chili, 2 gunkan of the day, 2 crab rolls with chili mayonnaise.

EBI 235

10 friterade rödräkor med sweetchili.
10 pieces deep fried prawns with sweet chili.

CHIRASHIZUSHI 240

14 olika sorter av fisk och skaldjur, algsallad
serveras på en bädd av sushi ris.
14 variety of fish and shellfish, seaweed salad served on a rice bed.

NIGIRIS, SINGLES

SHAKE 28

Salmon

HAMACHI 30

Amberjack

MAGURO 30

Tuna

EBI 30

Prawn

IKURA 30

Trout roe

SUMO 660 48 BITARS FÖR 3 PERSONER

8 olika nigiri, 4 sashimi, 9 friterade rullar,
3 gunkan, algsallad, bläckfisksallad.

8 different nigiri, 4 sashimi, 9 fried
rolls, 3 gunkan, seaweed salad,
squid salad.

MAKI 5 / 10 PCS

LAX MAKI 110 / 205

Friterade laxrullar med sparris och röd ängssyra. Toppade med
majonnäs och svart stenbitsrom. Serveras med wasabisås.
*Deep fried salmon rolls with asparagus and red sorrel. Topped with
mayonnaise and black roe. Served with wasabi sauce.*

SPICYTUNA MAKI 115 / 215

Friterade rullar med chilimarinerad tonfisk, haricots verts och gräslök.
Toppade med chilimajonnäs och friterad persilja. Serveras med
misodipp.
*Deep fried roll with chili salsa marinated tuna, haricots vert, chives.
Topped with chili mayonnaise and deep fried parsley. Served with
miso dip.*

SOFT-SHELL CRAB MAKI 120 / 220

Friterad softshellkrabba, picklad rödlök och avokado. Toppad med
japansk majonnäs och rostad lök. Serveras med teriyakimajonnäs.
*Deep fried soft shell crab, pickled onions and avocado. Topped
with Japanese mayonnaise and roasted onions. Served with
teriyakimayonnaise.*

TORI MAKI 105 / 205

Friterad kyckling, ruccola, chilimajonnäs. Serveras med barbecuesås.
*Deep fried chicken, rocket, chili mayonnaise. Served with barbecue
sauce.*

SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE 245

12 bitar kockens val, algsallad, bläckfisksallad, ris.
12 pieces chef's choice, seaweed salad, squid salad, rice.

SHAKE SASHIMI 230

12 bitar lax sashimi, algsallad, bläckfisksallad, ris.
12 pieces salmon sashimi, seaweed salad, squid salad, rice.

PASSAR BRA I GLASET

RIESLING 115/455

Jean Biecher, Alcece, France.

CAVA BRUT RESERVA 85/395

Canals & Munné.

GRILL

GRILLSPETT / SKEWERS

SHIFUDU 245

4 olika glaserade grillspett: hokkaido kammusslor och wasabimajonnäs, rödräkor med sweetchili, lax med teriyaki och bläckfisk med hoisin. Serveras med gurk- och ingefärssallad.
4 different glazed skewers: scallops with wasabimayonnaise, prawns with sweet-chili, salmon with teriyaki, octopus with hoisin, cucumber and ginger salad.

NIKU 240

4 olika glaserade grillspett: entrecôte med teriyaki, oxfilé med timjan, sidfläsk med barbeque och ryggbiff med miso. Serveras med ponzustekt broccoli.
4 different glazed skewers: ribeye with teriyaki, beef tenderloin with thyme, pork belly with barbeque, striploin with miso. Served with ponzu fried broccoli.

SHIFUDO TO NIKU 255

4 olika glaserade grillspett: sidfläsk med barbeque, oxfilé med timjan, rödräkor med sweetchili och lax med teriyaki. Serveras med ponzu- och chilistekt pak choi.
4 different glazed skewers: porkbelly with barbeque, beef tenderloin with thyme, prawns with sweetchili, salmon with teriyaki. Served with ponzu and chili fried pak choy.

YAKITORI 205

5 kycklingspett med teriyakiglasyr. Serveras med gurk- och ingefärssallad.
5 chicken skewers with teriyaki glaze served with cucumber and ginger salad.

SURF & TURF 265

Grillade Hokkaido kammusslor, misomarinerad oxfilé, portabello- och zucchinisallad, ponzustekt broccoli.

Grilled hokkaido scallops, miso marinated beef tenderloin, portabello and zucchini salad, ponzu broiled broccoli.

TILLBEHÖR / SIDES

KIMCHI 55
Fermenterad salladskål
Fermented cabbage

IKASANSAI 50
Bläckfisksallad
Squid salad

GOMOWAKAME 50
Algsallad
Seaweed salad

BÖNGRODDSALLAD 40
Bean sprouts salad

GURK-OCH INGEFÄRSSALLAD 45
Cucumber and ginger salad

MISOSOPPA 40
Miso soup

RIS 25
Rice

DESSERT

CHEESECAKE 95

Serveras med hallonsås och sesamkrisp.
Served with raspberry sauce and sesame crisp.

CHOCOBOLL 120

Chokladmousse, färska bär, hallonsorbet och chokladkrisp. Serveras med varm hallonsås.
Chocolate mousse, fresh berries, raspberry sorbet and chocolate crisp. Served with hot raspberry sauce.

PANNACOTTA MED GRÖNTTE 90

Serveras med färska bär och citronmeliss.
Green te pannacotta with fresh berries, lemon balm.

SESAMTRYFFEL 40

Tryffel med valnötter, dadlar, mörk choklad och sesamfrön.
Sesame truffle with walnuts, dates and chocolate.

TRIO MENY 125

Dubbel espresso och sesamtryffel. Serveras med ditt val av: Mount Gay Rum XO / Calvados Boulard / Grönstedts Monopole VSOP.
Double espresso and sesame truffle. Served with choice of: Mount Gay Rum XO / Calvados Boulard / Grönstedts Monopole VSOP.