

MENY

FÖRRÄTTER / STARTERS

HOKKAIDO MUSSLOR 125

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

VÅRRULLAR 115

Chili- och koriandermarinerade rödräkor, finhackad morot och gurka, cheddarost, chilimajo.
Chili and coriander marinated prawns, finely chopped carrot, cucumber, cheddar cheese, chili mayo.

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

TOKYO TO HABANA 135

Rum, lime, syrup, pink grape fruit soda.

GARDEN OF OSAKA 135

Apple, elderflower liqueur, mint, cava.

SAKURA RED 135

Vodka, strawberry liqueur, cranberry, lime.

YUZU MULE 135

Vodka, yuzu, lime, ginger beer.

PEACH GIMLET 135

Gin, peach liqueur, syrup, lemon.

WASABI COCKTAIL

Gin, wasabi, cucumber,
lime, syrup.

145

ALKOHOLFRITT

Ginger Beer.

Pink Grape Soda.

35

SUSHI

SUSHI

OMAKASE 245

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

RAW 225

4 laxnigiri, 3 friterade räkor 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 215

4 laxnigiri, 4 friterade räkor 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 räkor 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 115 / 210

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 120 / 220

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 125/475

Jean Biecher, Alcece, France.

CAVA BRUT RESERVA 95/395

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 ponzusteck 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 chilisteck 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, ponzusteck 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

BÖNGRODDSSALLAD 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 GRÖNT TE 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.