

Raw
Sushi & Grill
Middag

Edamame
Salt
75

Edamame
Spicy
85

Miso med tofu
45

Haricots verts
Thai style
105

Soft shell crab
Med koriandermajonnäs
145

Shiitake-Gyoza (4pcs)
Med mandusås
125

Tonfisk tiradito
Halstrad tonfisk
med leche de tigre
135

Hamachi tiradito
Gratinerad japansk amberjack
med flygfisk-romsås och
grön sparris
135

Karaage sarada
Pulled kycklingsallad.
Smaksatt med mirin, vitlök, ingefära.
120

Krispylax
Friterad lax med ris
och kimchisallad
265

Panko tofu
Friterad tofu med kolgrillad
sparris och plommonsås
125

Kammussla
Kolgrillade kammusslor med
gurk- och ingefärssallad.
175

Nasu
Grillad aubergine med
salsa rossa och misoglaze
105

Yakitori
Kolgrillade kycklingspett,
serveras med spetskål och
yakitoriglaze
125

Pluma
Grillad honungspluma med
svartpepparsås
130

Thai oxen
Kolgrillad oxfilé med med örtwokade
haricots verts
165

Negi niku
Kolgrillad entrecotespett
med salladslök.
150

Padron
Kolgrillade padron
Penslade med vitlök och shichimi
95

Laxspett
Med kimchisås och kimchi
175

Hällefundra
Kolgrillad, smaksatt av saffran.
Serveras med papayasallad
leche de tigre
175

Sumo – Grill
Soft shell crab, kammussla ,
laxspett, yakitori , padron, pluma, negi
niku, thai oxen.
Serveras med tillbehör.
950

Meddela
personalen eventuella
allergier.

MAKI

Raw
Sushi & Grill
Middag

Soft shell crab maki (5/10)
Maki med friterad krabba,
avokado, gurka, syltad rödlök
och bläckfiskbläckmajo.
155 /290

Laxmaki (5/10)
Friterad maki med lax, sparris,
stenbitsrom och wasabisås.
155 /290

Spicy tuna (5/10)
Friterad maki med tonfisk, haricots
verts och gräslök
155 /290

Tori maki (5/10)
Maki med friterad kyckling, spenat,
sötpotatischips och teriyakiglaze
155/290

SUSHI

SASHIMI

MII

Moriawase sashimi (12)
Kockens val.
Serveras med ris, algsallad och
bläckfisksallad.
295

Shake sashimi (12)
Sashimi på lax.
Serveras med ris, algsallad och
bläckfisksallad.
295

Omakase (14)
Kockens val av nigiri och maki
(veg alt. finns)
320

Laxnigiri (5/10)
Laxnigiri med topping
150/255

Triss i Ebi (6/12)
Friterade räknigiris.
Black beansås, BBQ & sweet chili.
180/320

Raw (12)
5 spicy tuna, 4 laxnigiri & 3 Ebinigiri
295

Sumo (48)
24 nigiri, 12 sashimi, 9 friterade maki,
3 gunkan. Serveras med algsallad
och bläckfisksallad.
950

Meddela
personalen eventuella
allergier.

SAKE

Bikkuri Gyoten Junmai Shu
Sparkling och ofiltrerad.
195 (18cl)

Fudoh Purple Label Omachi
175 (12cl)

Kurashizuku Nigori
Rekommenderas till
starka rätter.
135 (12cl)

Masumi Karakuchi
Gold Futsu-shu
185 (18cl)

Kid white junmai shu
En perfekt "allround-sake" som kan
avnjutas både kall och varm.
90 (12cl)

Homare Yuzu
Söt men frisk läskande sake. Inslag
av yuzufrukt, lime, grapefrukt och
mandarin.
110 (12cl)

Choya Umeshu
Japansk plommonlikör.
60 (4cl)

WINE

Moncaro Bianco
2022 Moncaro, Marche, It.
105/525

Corte Majioli Pinot Grigio
2020 Tezza, Veneto, It
130/650

Biecher Riesling
2021 Jean biecher, Alsace, Fr
135/675

Wagram Grüner Veltliner
2020 Fritsch, Wagram, Österrike
140/700

Laurens Champher
2016 Muratie, Stellenbosch, SA
155/775

Isabella Chardonnay
2019 Muratie, Stellenbosch, SA
165/825

Côtes du Jura
Grand heritage chardonnay
2018 Domaine maire & fils, Jura, Fr
180/900

Sancerre côte des embouffants
2021 Rouge neveu, Loire, Fr
195/975

Hortensia Arneis
2020 Pietro Rinaldi, Piemonte, It
990

Raoul Gautherin Chablis
2021 Raoul Gautherin & Fils,
Bougogne, Fr
1130

Moncaro Rosso
2021 Moncaro, Marche, It.
105/525

Odd Lot
Petit Syrah-Petit Verdot
2019 Scheid Family wines, Monterrey,
USA
120/600

Piano Reserva
2021 Piano, Douro, Por.
135/675

Château Camarsan
2019 Producta Vignobles,
Bordeaux, Fr.
135/675

Valpolicella Ripasso Superiore
2016 Terre di verona, Veneto, It.
140/700

Rèvelation Pinot Noir
2020 Badet Clement, VDF, Fr.
150/750

George Paul Canitz Pinot Noir
2017 Muratie, Stellenbosch, SA
175/875

Alberta Annemarie Merlot
2012 Muratie, Stellenbosch, SA
950

Sancerre Rouge Esprit D'autrefois
2017 Roger neveu, Loire, Fr.
1175

WINE

Champagne Deville Carte Noir
NV, Deville, Champagne, Fr
145/830

Rosé:
L'amarante Grenache Noir/syrah
2022 Cotes de Rhone, Fr
115/575

Prosecco San Michele
Ex.Dry
2020 Dissegna, Veneto, It
119/680

Cava Dionysus
Brut Nature Reserva
NA, Villa franca, Spa
119/680

Sparkling Sake
Bikkuri Gyoten, Jp
185 (18cl)

Kirin ichiban
80

Hitachino anbai ale pale ale (suröl)
110

Hitachino white ale
110

Brooklyn defender ipa
85

Hitachino dai dai ipa
110

Carlsberg export
75

Hitachino nipponia
110

Carlsberg hof
60

Hitachino red rice ale
110

Hitachino Non alc Pale Ale
0,3%
75

Ginger beer
60

Carlsberg
0,5%
55

Pepsi / Zingo / 7up
45

Raw lemonade
75

Kolsyrat vatten
Purezza
45

The Shinobu
Pure malt blend.
15years.
85/cl.

Henessy xo
115/cl.

Nikka from the barrel
60/cl.

Rom Mount Gay XO
75/cl.

Espresso Martini
155

Irish Coffee
135

Hot shot
135

Gin & Tonic Classic
130

Gin & Tonic - YUZU
135

Hendrick's & Tonic
140

Roku & Tonic
145

Whiskey Sour
140

Amaretto Sour
140

Aperol Spritz
140

Campari Spritz
140

Hugo Spritz
140

French 75
145

Mojito Classic / Yuzu
145

Mojito - Passionsfrukt
145

Mojito - Mango & Chili
145

Margarita Classic / Yuzu
140

Moscow Mule
130

Yuzu Mule
135

Cosmopolitan
140

DIGE STIF/ DRINKS

Raw Sushi & Grill Lunch

Moriawase sashimi (12)
Kockens val.
Serveras med ris, algsallad
och bläckfisksallad.
220

Sashimi lax (12 pcs)
Serveras med ris, alg- &
bläckfisksallad.
220

Mix sushi (12)
3 maki. 3 laxnigiri. 3 avokadonigiri.
3 nigiri med friterad räka
170

Omakase (10/14)
Kockens val.
155/185

Raw sushi (12)
6 Spicy tuna maki. 4 laxnigiri.
2 nigiri med friterad räka.
220

Laxmaki (10)
Friterade laxmakis med sparris.
Toppade med majo & svart
stenbitsrom.
185

Spicy tuna (10)
Friterad tonfiskmaki med
haricots verts och gräslök.
Serveras med misodipp.
185

Laxsushi (10)
Laxnigiri med olika topping.
155

Lax och räka (10)
5 laxnigiris, 5 friterade räknigiris
175

Yakiniku
Strimlad entrecôte med teriyakisås,
med ris & böngroddsallad.
165 (Extra kött 25)

Tofu curry
Sojamarinerad friterad tofu med
currystekta grönsaker. (Vegan).
155

Krispylax
Friterad panerad lax. Med
kimchisallad, ris och kimchimajo. 165
(Extra fisk 25)

Karage
Friterad kycklinglårfile
med böngroddsallad,
chilibansås och ris
155 (Extra kyckling 25)

Tonkatsu
Japansk fläskschnitzel med
böngroddsallad ris, kimchi & katusås.
165

Raw bento
2 laxmaki. 3 nigiri. Krispylax,
kyckling karage, kimchisallad,
böngroddsallad, ris.
195

Meddela
personalen eventuella
allergier.

Raw
Sushi & Grill
Lunch

Lax eller tonfisk
Marinerad fisk serveras med japansk
skaldjursröra, ris & dagens tillbehör.
175 /185 (Extra fisk 25)

Laxsallad
Misomarinerad ugnsbakad lax
med babyspenat, avokado salladskål,
tomat & rödlök.
Serveras med wasabidressing.
165

Tofusallad
Sojamarinerad ugnsbakad tofu
med babyspenat, avokado salladskål,
tomat & rödlök.
Serveras med wasabidressing.
165

Misosoppa
20

Edamame
75

Böngroddsallad
65

Bläckfisksallad
65

Algsallad
65

Kimchi
65

Nigiri
25/30

Sås
15

Ris
20

Husets vin
105

Brooklyn def. lpa
85

Carlsberg export
75

Carlsberg hof
60

Alkoholfri öl
45

Bubbelvatten
40

Soft drink
39

Kaffe/ te
30

Meddela
personalen eventuella
allergier.

Raw
Sushi & Grill
Take Away

08-30 96 80
raw.se

Moriawase sashimi (12)
Kockens val.
Serveras med ris, algsallad
och bläckfisksallad.
220

Sashimi lax (12 pcs)
Serveras med ris, alg- &
bläckfisksallad.
220

Mix sushi (8/12)
2/3 maki. 2/3 laxnigiri. 2/3
avokadonigiri. 2/3 nigiri med
friterad räka
155/170

Omakase (10/14)
Kockens val.
155/185

Raw sushi (12)
6 Spicy tuna maki. 4 laxnigiri.
2 nigiri med friterad räka.
220

Laxmaki (10)
Friterade laxmakis med sparris.
Toppade med majo & svart
stenbitsrom.
185

Pokebowl Lax/tonfisk
Marinerad fisk serveras med japansk
skaldjursröra, ris & dagens tillbehör.
175 /185 (Extra fisk 25)

Spicy tuna (10)
Friterad tonfiskmaki med
haricots verts och gräslök.
Serveras med misodipp.
185

Laxsushi (10)
Laxnigiri med olika topping.
155

Lax och räka (10)
5 laxnigiris, 5 friterade räknigiris
175

Lax och avokado (10)
5 laxnigiris, 5 avokadonigiris
145

Sumo (48)
24 nigiri, 12 sashimi, 9 friterade maki,
3 gunkan. Serveras med algsallad
och bläckfisksallad.
950

Edamame
75

Spicy Edamame
85

Kimchi
65

Böngroddsallad
65

Bläckfisksallad
65

Algsallad
65

Extra sås
15

Extra ris
20

Extra Karage
25

Extra Nigiri
25/30

Yakiniku
Strimlad entrecôte med teriyakisås,
med ris & böngroddsallad.
165 (Extra kött 25)

Krispylax
Friterad panerad lax. Med
kimchisallad, ris och kimchimajo.
165 (Extra fisk 25)

Karage
Friterad kycklinglårfile
med böngroddsallad,
chilibansås och ris
155 (Extra kyckling 25)

Raw bento
2 laxmaki. 3 nigiri. Krispylax,
kyckling karage, kimchisallad,
böngroddsallad, ris.
195

TAKEAWAY