KVÄLLSMENY

SUSHIBAR

● **Ostron** Ponzu dressing, ingefära, salladslök, forellrom	59 :- / st
● **Crispy rice** med tonfisktartar på	145 :- för 2 st
● **Friterad hosomaki** Lax - avokadotartar, forellrom	140 :-

SUSHI & MAKI

Sushi kockens val 12 / 30 bitar	240 :- / 550 :-
California rolls 5 / 10 bitar Lax, räkor, avokado, gurka, majonnäs, flygfiskrom	110 :- / 199 :-
Ebi tempura rolls 5 / 10 bitar Friterade räkor, sallad, avokado, japansk majonnäs, forellrom	125 :- / 215 :-
Crispy crab rolls 10 bitar Soft shell crab, avokado, gurka, chilimajonnäs, sallad, sötsoja och forellrom	289 :-
Spicy lax 5 / 10 bitar	100 / 180 :-

NIGIRI 2 BITAR

Kokt räka	45 :-
Lax	55 :-
Flamberad lax	60 :-
Sojamarinerad lax	58 :-
Norsk röding	60 :-
Argentinsk rödräka	65 :-
Pilgrimsmussla	70 :-
Avokado	45 :-

TILLBEHÖR

Edamame med flingsalt	65 :-
Sjögrässallad	59 :-
Bläckfisksallad	59 :-
Tonfisktartar med kimchi sesamfrön	69:-
Chili laxtartar med sesamfrön	65 :-

MELLANRÄTTER

Char siu bun 95 :- / st
Grillat sidfläsk, sallad, gurka, picklad kålrabbi,
picklad morötter, BBQ sås

Vegan bun 86 :- / st
Friterad portabello svamp, zucchini,
aubergine, sallad, gurka, vegan sojasås

Tempura mix / Vegetarisk tempura mix 185 :- / 148 :-
Friterad räka, zucchini, aubergine
och portabellosvamp.
Riven rättika och riven ingefära i dippsås.

Friterad soft shell crab med chilimajonnäs 165 :-

Asiatisk råbiff 199 :-
Oxfilé, picklad kålrabbi, picklad morötter, fisksås,
citrongräs, mynta

Friterad dumpling 159 :-
Wonton med fyllning av kyckling,
salladskål, koriander, salladslök

OMAKASE 450 :- / VEG 420 :-

Edamame

Sushi 5 bitar kockens val

Char siu buns

Tempura Mix

Mochi glass

DESSERT

Yuzu creme bruleé (**laktosfri**) 110 :-

Mochi glass 45 :-
Finns i flera smaker - fråga personalen

Kladdkaka 115 :-
Dulce de leche, grädde, bär

Vid allergier eller information om köttets ursprungsland kontakta personalen