KVÄLLSMENY

SUSHIBAR

- **Ostron**
  Ponzu dressing, ingefära, salladslök, forellrom — 59 :- / st
- **Crispy rice** - tonfisktartar, picklade kålrabbi & morötter — 145 :- för 2 st
- **Friterad hosomaki**
  Lax - och avokadotartar — 150 :-

SUSHI & MAKI

Sushi kockens val 12 / 30 bitar — 259 :- / 600 :-

California rolls 5 / 10 bitar — 110 :- / 199 :-
Lax, räkor, avokado, gurka, majonnäs, flygfiskrom

Ebi tempura rolls 5 / 10 bitar — 125 :- / 235 :-
Friterade räkor, sallad, avokado, japansk majonnäs, forellrom

Crispy crab rolls 10 bitar — 289 :-
Soft shell crab, avokado, gurka, chilimajonnäs, sallad, sötsoja och forellrom

Spicy lax 5 / 10 bitar — 100 / 200 :-

NIGIRI 2 BITAR

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

TILLBEHÖR

Edamame med flingsalt	65 :-
Sjögrässallad	60 :-
Tonfisktartar	69:-
Chililaxtartar	65 :-

MELLANRÄTTER

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

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

Tempura mix / Vegetarisk tempura mix 189 :- / 165 :-
Friterad räka, zucchini, aubergine
och portabellosvamp.
Riven rättika och riven ingefära i dippsås.

Friterad soft shell crab med chilimajonnäs 169 :-

Asiatisk råbiff 210 :-
Oxfilé, picklad kålrabbi, picklad morötter, fisksås,
citrongräs, mynta

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

OMAKASE 475 :- / VEG 430 :-

Edamame

Sushi 5 bitar kockens val

Char siu buns

Tempura mix

Mochi glass

DESSERT

Yuzu creme bruleé (**laktosfri**) 115 :-

Mochi glass 48 :-
Finns i flera smaker - fråga personalen

Hembakad kladdkaka 119 :-
Serveras med grädde & bär

Vid allergier eller information om köttets ursprungsland kontakta personalen