AVHÄMTNINGSMENY

SUSHI

Misosoppa ingår!

Lax, räkor & maki
11 BITAR **146:-**
13 BITAR **168:-**
30 BITAR **400:-**

Lax & maki
11 BITAR **149:-**
13 BITAR **176:-**
30 BITAR **415:-**

Lax, avokado & maki
11 BITAR **149:-**
13 BITAR **176:-**
30 BITAR **415:-**

Flamberad lax
11 BITAR **169:-**
13 BITAR **192:-**
30 BITAR **436:-**

California rolls
5 BITAR **89:-**
10 BITAR **169:-**

Flamerad lax rolls
5 BITAR **89:-**
10 BITAR **169:-**

Kockens val
11 BITAR **172:-**
13 BITAR **199:-**
30 BITAR **458:-**

Kockens val Vegansk
11 BITAR **146:-**
13 BITAR **168:-**
30 BITAR **400:-**

Avokado nigiri
11 BITAR **160:-**
13 BITAR **186:-**
30 BITAR **425:-**

Lax & avokado
11 BITAR **160:-**
13 BITAR **186:-**
30 BITAR **425:-**

Lax nigiri
11 BITAR **160:-**
13 BITAR **186:-**
30 BITAR **425:-**

Spicy lax rolls
5 BITAR **89:-**
10 BITAR **169:-**

Vänligen meddela oss i förväg vid eventuella allergier

Chirashi — 169:-

Råa fiskfileér på sushiris med picklad rödkål, sjögrässallad, picklad rödlök, edamame bönor, sötsoja, sesamfrön, wasabi, ingefära

Vegansk Chirashi — 149:-

Tofu på sushiris med **avokado**, picklad rödkål, sjögrässallad, picklad rödlök, edamame bönor, sötsoja, sesamfrön, wasabi, ingefära

Yakiniku — 169:-

Stekt marinerad entrécote med ris, yakinkusås, picklad rödkål och kimchi gurka & sesamfrön

TILLBEHÖR

Edamame med havssalt	55:-	Tonfisktartar	69:-
Chililaxtartar	65:-	Ingefära	15:-
Bläckfisksallad	55:-	Extra soja/sötsoja	10/20:-
Sjögrässallad	55:-	Extra wasabi	10:-
Chilimajonnäs	18:-		

DRYCK

Läsk i bruk/ Ramune	25:- / 39:-