

# AVSMAKNING

YUZUS AVSMAKNINGSMENY · VÅR TAKE PÅ OMAKASE (WE'LL LEAVE IT UP TO YOU).

## OMAKASE 499:– PER PERSON

### OMGÅNG 1

#### TATAKI

ELDAD TONFISK, FORELLROM, WASABI SALSA, SHICHIMPEPPAR, WAKAME, AVOKADOKRÄM

#### THAI STYLE OSTRON X2

SCHALOTTENLÖK, CHILI, LIME, SOJA

#### SALMON ROLL

SOTAD LAX, AVOKADO, MANGO, GURKA, FORELLROM, TERIYAKI, PUFFAT RIS

### OMGÅNG 2

#### JAPANSK BIFFTARTAR

TÄRNAD OXFILÉ, PICKLAD INGEFÄRA, MISOEMULSION, SOJAMARINERAD SHIITAKESVAMP, TOGARASHI

#### TONKATSU BAO X2

PANKOFRITERAD FLÄKSCHNITZEL, CHILIMAJONÄS, SYRAD SPETSKÅL, UNAGISÅS

#### CHA GIO (VEG)

VIETNAMESISKA VÅRRULLAR, FYLLDA MED KÅL, SVAMP & MORÖTTER SERVERAS MED YUZUDIPP

### OMGÅNG 3

#### KOKOS & MANGO

MOUSSE PÅ KOKOS MED MANGOKOMPOTT

## DRYCKESPAKET 399:– PER PERSON

FRAMTAGET AV HUSETS SOMMELIER. DET ÄR EN "PERFECT MATCH" TILL VÅR AVSMAKNINGSMENY

A SPECTACLE FOR THE SENSES

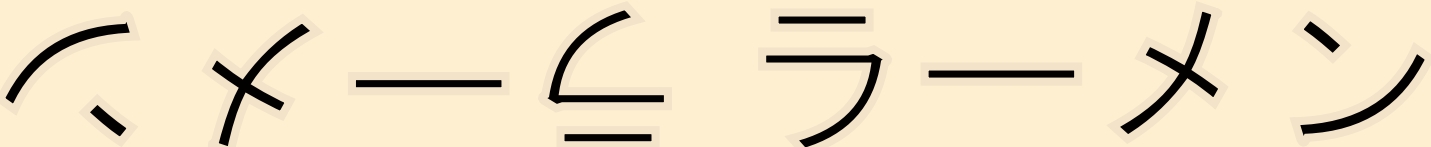


大  
粉  
土



# SMÅRÄTTER

<b>TATAKI</b> ELDAD TONFISK, FORELLROM, WASABI SALSA, SHICHIMPEPPAR, WAKAME, AVOKADOKRÄM	<b>135</b>
<b>THAI STYLE OSTRON X2</b> SCHALOTTENLÖK, CHILI, LIME, SOJA	<b>99</b>
<b>JAPANSK BIFFTARTAR</b> TÄRNAD OXFILÉ, PICKLAD INGEFÄRA, MISOEMULSION, SOJAMARINERAD SHIITAKESVAMP, TOGARASHI	<b>169</b>
<b>CRISPY RICE SPICY TUNA</b> TONFISK, ARĒNKHAROM, MICROGREEN	<b>99</b>
<b>SALMON ROLL</b> SOTAD LAX, AVOKADO, MANGO, GURKA, FORELLROM, TERIYAKI, PUFFAT RIS	<b>118</b>
<b>KINESISKA PANNKAKOR X2</b> PULLED DUCK, KIMCHI, GURKA, VÅRLÖK, HOISINSÅS, CHILISTRÅN	<b>139</b>
<b>TONKATSU BAO X2</b> PANKOFRITERAD FLÄSKSCHNITZEL, CHILIMAJONÄS, SYRAD SPETSKÅL, UNAGISÅS	<b>139</b>
<b>HALLOUMI BAO X2 (VEG)</b> SRIRACHA, UMAMI AIOLI, TRYFFEL BALSAMICO GLAZE, VÅRLÖK	<b>129</b>
<b>SICHUAN DUMPLINGS (VEG)</b> SPENAT, SPETSKÅL, VITLÖK, SOJAVINÄGRETT	<b>99</b>
<b>SHUMAI DUMPLINGS</b> ÅNGADE RÅKDUMPLINGS MED SICHUAN & SOJAVINÄGRETT	<b>120</b>
<b>CHA GIO (VEG)</b> VIETNAMESISKA VÅRRULLAR, FYLLDA MED KÅL, SVAMP & MORÖTTER SERVEARS MED YUZUDIPP	<b>118</b>
<b>TEMPURA SHRIMP</b> SCAMPI, KRISPIGA GRÖNSAKER, MIRIN WASABIDRESSING	<b>125</b>



# MELLANRÄTTER

<b>COCONUT CHICKEN INKL. RIS</b>	<b>149</b>
CHILIMARINERAD KYCKLING, ROSTADE KOKOSFLINGOR, LIME, CHILIMAJONÄS	
<b>GAI PAD MHET INKL. RIS</b>	<b>149</b>
WOKAD KYCKLING, PAPRIKA, CASHEWNÖTTER, LÖK, FISKSÅS, OSTRONSÅS	
<b>PHAD THAI (ALT. VEG)</b>	<b>159</b>
RÄKOR, RISNUDLAR, TAMARINDSÅS, BÖNGRODDAR, CASHEWNÖTTER	
<b>CHILI MISO RAMEN</b>	<b>159</b>
FLÄSKSIDA, RAMENUDDLAR, MISO, ÄGG, KYCKLINGBULJONG, CHILIOlja	
<b>POKÉ BOWL (ALT. VEG)</b>	<b>149</b>
LAX, MAJS, AVOKADO, MANGO, GURKA, SYRAD MOROT, EDAMAMEBÖNOR, CHILIMAJONÄS	
<b>TONKATSU GOLDEN CHURRY (INKL. RIS)</b>	<b>159</b>
PANKOFRITERAD FLÄSKSCHNITZEL, SPETSKÅL, PICKLAD INGEFÄRA	

# EFTERRÄTT

<b>YUZUS PRALIN</b>	<b>35</b>
VECKANS PRALIN FRÅN KAFFE & PRALIN ÖREBRO	
<b>EN KULA GLASS &amp; EN KULA SORBET</b>	<b>69</b>
YUZUS VARIATION PÅ GLASS & SORBET SERVERAS MED KVÄLLENS TILLBEHÖR	
<b>KOKOS &amp; MANGO</b>	<b>89</b>
MOUSSE PÅ KOKOS MED MANGOKOMPOTT	

