



NIKKEI

Peru möter Japan! Fusion eller Confusion?

Ingetdera, rötterna i Nikkei kommer från sent 1800-tal då många emigrerade från Japan till Sydamerika och andra länder i spåren av industrialiseringen av jordbruket. De bågge köken emulgerades under åren för att till slut bli ett eget, Nikkei. Blandningen berikar som alltid. Elegans och finesse från Japan i en het-söt-syrlig mix av Peru med rotfrukter, lime, chili samt ett helt hav av fiskar och skaldjur. På Videgård gör vi en respektlös tolkning av Nikkei, vi kan inte hålla tillbaka helt enkelt. Luta dig tillbaka och nut av resan.

Peru meets Japan! Fusion or Confusion?

None of the above. The roots of the Nikkei kitchen begins in the late 19:th century when immigrants from Japan moved to South America and other countries due to the industrilazation of the agriculture in Japan. The two kitchens amalgamated over the years until they became one, Nikkei. The mix enriches, as always. Elegance and finesse from Japan in a hot-sour-sweet mix with Peruvian vegetables, lime, chili and a sea full of fish and shellfish. At Videgård we do a respectless interpretation of Nikkei, we just can't hold back. Lean back and enjoy the ride.

Erik Videgård

APERITIVO

Pisco sour / 138

Nikkei "Old Fashioned" / 148

Coqueta / 138

UTAN ALKOHOL / WITHOUT ALCOHOL

Maracuya soft beer / 75

SNACKS

PASTEIS

Kyckling, cream cheese och gröna oliver.

Chicken, cream cheese and green olives / 55

Morning glory, cream cheese och avocado.

Morning glory, cream cheese and avocado / 55

POPCORN

Shichimi / 25

Svart sesamkaramell. *Black sesame caramel / 25*

Röd miso. *Red miso / 25*

MER / MORE

Katsu-sando med fläsk och kotchujang-slaw.

Katsu-sando with pork neck and kotchujang-slaw / 85

Anticucho Corazon med oxhjärta aji amarillo.

Ox heart aji amarillo / 55

Anticucho med portobello aji amarillo.

Anticucho with portobello aji amarillo / 55

Friterade svarta oliver. *Deep fried black olives / 45*

BRUSHSTROKES / 725

En meny för samtliga runt bordet bestående av ungefär 14 "penseldrag" i fyra flighter. Hänsyn tas till eventuella allergier och -ismer, samma rätter serveras dock till samtliga gäster.

A charing menu served to all around the table consisting of around 14 "strokes" in four flights. Considerations are taken to allergies and -isms, the same courses will however be served to all guests.

MINDRE RÄTTER / SMALL DISHES

Dela gärna. *Feel free to share.*

TIRADITOS

Havsaborre, kammussla. *Seabass, scallop / 175*

Regnbåge, avocado. *Trout, avocado / 155*

Tonfisk, palmhjärta. *Tuna, heart of palm / 175*

CEVICHE

Quinoa och cevicherullar. *Quinoa and ceviche rolls / 120*

Don Ceviche med rödtunga och sötpotatis.

Don Ceviche with lemon sole and sweet potato / 155

Nikkei ceviche med pilgrimsmusslor, rödräker, havsaborre och ostron. *Nikkei ceviche with scallops, red prawn, seabass and oyster / 195*

SUSHI

Fjällröding på två sätt. *Arctic charr two ways / 175*

Tonfisk anklever. *Tuna, foie gras / 175*

Nikkei roll på vårt sätt. *Nikkei roll our way / 155*

Avocado, amaranth. *Avocado, amaranth / 155*

Doughnut. Röding, havsaborre / 155

Doughnut. Piggvar, tonfisk / 155

Doughnut. Avocado, rättika / 155

OSTRON / OYSTERS

Gurkvinaigrette. *Cucumber vinaigrette / 55*

Ponzugelé apelsin. *Ponzujelly orange / 55*

Au naturel / 30-45st.

FISK, SKALDJUR / FISH, SHELLFISH

Causa de pulpo. *Octopus on causa / 125*

Sudado på havsaborre. *Sudado of seabass / 195*

KÖTT / MEAT

Märgben, koriander, lime. *Marrow bone, cilantro, lime / 120*

Rödbräserat fläsk med kalvbräsk och rättika. *Red braised pork with sweetbread and daikon / 125*

Videgårds shortribs. *Videgård's shortribs / 140*

FÅGEL / BIRD

Helgrillad vaktel Chifa. *Roasted quail Chifa / 185*

Anka Robata. *Duck Robata / 145*

TOFU

Onsenägg med karamelliserad konbu och shiitake.

Onsen egg with caramellized konbu and shiitake / 95

Krabba och avocado. *Crab and avocado / 145*

Amaranthkaviar på palmhjärta med friterad lök. *Amaranth caviar on heart of palm, deep fried shallots / 95*

SALLADER / SALADS

Nektarin rödbeta rättika. *Nectarine beet daikon / 85*

Palmhjärta tomat. *Heart of palm, tomatoe / 85*

Quinoa, kålrabbi, kapris. *Quinoa, kohlrabbi, capers / 85*

GRÖNSAKER / VEGETABLES

Broccoli bondbönor. *Broccoli broad beans / 95*

Grillad avocado, persika. *Grilled avocado, peach / 95*

Rättika, endive, krasse. *Daikon, endive, cress / 95*

TILLBEHÖR / EXTRAS

Vitt japanskt ris. *White japanese rice / 30*

Svart ris med svart quinoa. *Black rice with black quinoa / 45*

Stekt ris. *Fried rice / 45*

Sötpotatispuré. *Sweet potatoe puré / 30*

Rostad potatis chimichurri. *Roasted potatoes chimichurri / 45*

Cachangas (stekt bröd) med chimichurricréme.

Cachangas (fried bread) with creamed chimichurri / 35

ATT DELA 2-4 PERSONER TO SHARE 2-4 PEOPLE

Rotisseriegrillad kyckling Piri-Piri.

Rotisserie grilled chicken Piri-Piri / 280

Churrasco mixed grill, Picanha farofa, lammkotletter, ribs.

Churrasco mixed grill, Picanha farofa, lamb chops, ribs / 375

Helgrillad havsaborre. *Whole grilled seabass / 65*

100g hel fisk. *100g whole fish / 65*

DESSERT

Banan och nutella gyoza.

Banana and nutella gyoza / 75

Yuzu Posset med citron och machapuder.

Yuzu Posset with lemon and macha powder / 75

Piscoglass med kaffegelé.

Pisco ice-cream with coffee jelly / 45

Sesamkaramellglass.

Sesame caramel ice-cream / 45

Misoglass med bönstuvning.

Miso ice-cream with bean stew / 55

En droppe regn. *Raindrop / 75*

Nybakad mandelkaka med plummonkompott och ingefärsgrädde för 2 personer.

Freshly baked almond cake with compote of plums and ginger whipped cream for 2 persons / 155