



NIKKEI / CHIFA

Peru möter Japan och Kina!

Fusion eller Confusion?

Ingetdera, rötterna i Nikkei och Chifa kommer från sent 1800-tal då många emigrerade från Japan och Kina till Sydamerika och andra länder i spåren av industrialiseringen av jordbruket. De tre köken emulgerades under åren för att till slut bli två egna, Nikkei och Chifa. Blandningen berikar som alltid.

Elegans och finess från Japan, Kinas matlagningstekniker och smaksättningar 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 / Chifa, vi kan inte hålla tillbaka helt enkelt. Luta dig tillbaka och njut av resan.

Peru meets Japan and China!

Fusion or Confusion?

None of the above. The roots of the Nikkei and Chifa kitchens begins in the late 19:th century when immigrants from Japan and China moved to South America and other countries due to the industrilazation of the agriculture. The three kitchens emalgamated over the years until they became two, Nikkei and Chifa. The mix enriches, as always. Elegance and finesse from Japan, the elaborate cooking techniques of China 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 / Chifa, we just can't hold back. Lean back and enjoy the ride.

Erik Videgård

COCKTAILS

PISCO SOUR 138

Barsol Quebranta, Chuncho bitters, Lime, Egg white, Citrus dust.

YUZU & TONIC 138

Jinzu, Yuzu, Elderflower tonic water.

COQUETA 138

Barsol Acholado, Ori Nigori Sake, Aperol, Maracuyá, Lime.

NIKKEI OLD FASHIONED 152

Nikka from the barrel, China China, Chancaca, Oleo Saccharum, Chuncho bitters.

MOCKTAILS

CHICHA ENAMORADA 55

Black corn, Apple, Quince, Pineapple, Cloves, Cinnamon, Lime.

LULADA 58

Lulo, Lime, Soda water.

YOLI 58

Maracuyá, Easy Rider Bulldog non alcoholic IPA, lime.

SNACKS

PASTEIS

Morning glory, cream cheese och avocado.

Morning glory, cream cheese and avocado / 55

POPCORN

Shichimi / Svart sesamkaramell. *Black sesame caramel / Röd miso. Red miso / Mixad låda, Mixed box / 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 sharing 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.

VÅRA RÄTTER / OUR DISHES

Dela gärna. *Feel free to share.*

TIRADITOS

Havsabborre, kammussla. *Seabass, scallop / 175*

Regnbåge, avocado. *Trout, avocado / 155*

SASHIMI

Moriawase, det bästa vi har. *the best we can offer. / 275 / 375*

CEVICHE

Don Ceviche med helgeflundra och sötpotatis.

Don Ceviche with halibut and sweet potato / 155

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

SUSHI

Moriawase, det bästa vi har. *the best we can offer. / 225 / 325*

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*

Doughnuts. Röding, havsabborre. *Charr, sea bass / 155*

Doughnuts. Helgeflundra, tonfisk. *Halibut, tuna / 155*

Doughnuts. Avokado, rättika. *Avocado, daikon / 155*

OSTRON / OYSTERS

Gurkvinaigrette. *Cucumber vinaigrette / 55*

Ponzugelé apelsin. *Ponzu jelly orange / 55*

Au naturel per pce.

Belon. / 45

Gillardeau Fine de Claires Speciales. / 45

Utah Beach Fine de Claires. / 35

FISK, SKALDJUR / FISH, SHELLFISH

Causa de pulpo. *Octopus on causa / 125*

Misomarinerad sej med ingefära.

Miso marinated saithe with ginger. / 195

KÖTT / MEAT

Secreto Iberico med svarta bönor och purjo. *Secreto Iberico with black beans and leek. / 125*

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

Videgårds shortribs. *Videgård's shortribs / 140*

FÅGEL / POULTRY

Rotisseriegrillad kyckling Piri-Piri.

Rotisserie grilled chicken Piri-Piri / 145

TOFU

Onsenägg med karamelliserad konbu och shiitake.

Onsen egg with caramellized konbu and shiitake / 95

Krabba och avocado. *Crab and avocado / 145*

Ljummen silkestofu i röd olja, jordnötter. *Warm silken tofu in red oil peanuts / 75*

SALLADER / SALADS

Grön mango, beta, rättika. *Green mango, 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, mogen mango.

Grilled avocado, ripe mango / 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*

Sötpotatispuré. *Sweet potatoe puré / 30*

Rostad potatis chimichurri. *Roasted potatoes chimichurri / 45*

Cachangas (stekt bröd) med chimichurri.

Cachangas (fried bread) with chimichurri / 35

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

Nybakad mandelkaka med plommonkompott och

ingefärsgrädde för 2 personer.

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