



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 finess 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 njut 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 industrialization 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 disrespectful interpretation of Nikkei, 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.

LUCUMATINI 138

Bacardi Carta de Oro, Cartron Cacao Blanc, Espresso, Lúcu-ma, Coconut.

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

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 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. *Ponzujelly orange / 55*

Au naturel per pce.

Village Bay Canada. / 45

Gillardeau Fine de Claires Speciales. / 45

Utah Beach Fine de Claires. / 35

FISK, SKALDJUR / FISH, SHELLFISH

Causa de pulpo. *Octopus on causa / 125*

Sudado på havsaborre. *Sudado of seabass / 195*

KÖTT / MEAT

Rödbräserat fläsk med kalvbrässa 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. *Warm silken tofu in red oil / 75*

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*

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