

## 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 finesse 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 disrespectful interpretation of Nikkei / Chifa, we just can't hold back. Lean back and enjoy the ride.*

Erik Videgård



## VIDEGÅRD RAW

### NIKKEI

#### CEVICHE

Don Ceviche med helgeflundra och friterad wonton.

*Don Ceviche with halibut and deep fried wonton / 155*

Nikkei ceviche med pilgrimsmusslor,  
räkor och havsabborre.

*Nikkei ceviche with scallops, prawn and seabass / 195*

Vegan Ceviche, inlagda grönsaker, Leche de Tigre.

*Vegan ceviche, pickled vegetables,*

*Leche de Tigre. / 95*

#### TIRADITOS

Havsabborre, kammussla. *Seabass, scallop / 175*

Gös, rostad majs, riven tryffel.

*Pike-perch, toasted corn grated truffle / 195*

### SUSHI

#### KVÄLLENS RÅVAROR / TONIGHTS PRODUCE

#### HAMACHI, RÖDING, REGNBÅGE, GÖS,

#### TONFISK, PILGRIMSMUSSLA

#### NIGIRI

2 bitar, 2 pieces / 65

Moriawase, det bästa vi har.

*Moriawase, the best we can offer / 180 / 360*

#### MAKI ROLLS

Eldad hamashi, rucola, sparris.

*Burned hamashi, arugula, asparagus / 165*

Friterad räka, böngroddar, aji amarillo.

*Deep-fried prawn, beansprouts, aji amarillo / 155*

Kallrökt helgeflundra, Karl-Johanäggröra, caviar.

*Smoked halibut, cep scrambled eggs, caviar / 195*

“California De Luxe” Kamtchatkakrabba,

tempurafriterad avokado, citronmayo.

*“California De Luxe” Kamchatka crab, tempura fried*

*avocado, lemon mayo / 195*

#### SASHIMI

Moriawase, det bästa vi har.

*Moriawase, the best we can offer / 180 / 360*

### SPECIAL

Shirashi tonfisk anklaver. *Tuna, foie gras / 175*

Onigiri rökta laxfenor. *Smoked salmon fins / 145*

Onigiri Shiitake, svart ris, quinoa,

*Onigiri shiitake, black rice, quinoa / 135*

Tataki på ren, bovete, ostronört.

*Tataki of reindeer, buckwheat, oysterleaves / 135*

### TOFU, GRÖNT / TOFU, GREENS

Sötsyrlig, friterad tofu,

*Sweet and sour, deep fried tofu / 95*

Ljummen silkestofu “Marie”, röd olja, jordnötter.

*Warm silken tofu “Marie”, red oil, peanuts / 75*

Palmhjärta tomat causa.

*Heart of palm, tomatoe, causa / 85*

Quinoa, kålrabbi, kapris.

*Quinoa, kohlrabbi, capers / 85*

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

### SAKE

#### SERVED BY OCHOKO 6CL

#### AND TOKKURI 18CL

#### SPARKLING

NV Bikkuri Gyoten (1,8dl bottle). Tsuki no Katsura,

Kyoto Prefecture / 155

#### JUNMAI-SHU (RICE, WATER AND YEAST)

NV Shimeharitsuru Jun (Junmai Ginjo). Miyao Shuzo,

Niigata Prefecture / 90 / 240

NV Amabuki Marigold (Yamahai Junmai). Amabuki

Shuzo, Saga Prefecture / 70 / 200

NV Shichicken (Junmai). Yamanashi Meyo, Yamanashi

Prefecture / 80 / 220

NV Homare Banshu (Junmai Dai Ginjo).

Homare Shuzo, Fukushima Prefecture / 100 / 260

NV Amabuki Omachi Kimoto (Junmai Ginjo). Amabuki

Shuzo, Saga Prefecture / 90 / 260

#### NAMAZAKE AND SEASONAL

#### (UNPASTEURIZED AND LIMITED EDITION)

NV Amabuki Jugemu Nama (Junmai Ginjo). Amabuki

Shuzo, Saga Prefecture / 100 / 280

NV Dewasakura Omachi Nama. Dewasakura Shuzo,

Yamagata Prefecture / 90 / 240

NV Amanoto Akita no Osagekko (Junmai Nama Gen-

shu). Asamai Shuzo, Akita Prefecture / 90 / 240

NV Amabuki Winter Nama (Daiginjo Nama). Amabuki

Shuzo, Saga Prefecture / 90 / 260

### BOTTLED BEER

Sapporo, JPN 33cl / 70

Cusqueña, Dark Lager, PE 33cl / 80

Rio Brewing Company, Uijin, JIPA, JPN 33cl / 95

OH! LA! HO! Captain Crow, EPA, JPN 35,5cl / 95

Rio Brewing Company, Yuzu Blond, JPN 33cl / 95