

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 amalgamated 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

COCKTAILS

PISCO SOUR / 148

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

YUZU & TONIC / 148

Jinzu, Yuzu, Elderflower tonic water

COQUETA / 148

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

NIKKEI OLD FASHIONED / 165

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 avokado.
Morning glory, cream cheese and avocado / 55

POPCORN

Sichimi / Svart sesamkaramell / Röd miso. *Sishimi / Black sesame caramel / 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*

ENSTAKA RÄTTER / SINGLE COURSES

FRÅN RAWBAREN / FROM THE RAW BAR

CEVICHE

Don Ceviche med helgeflundra och friterad wonton.
Don Ceviche with halibut and deep fried wonton / 155
Nikkei ceviche med kammusslor, 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

NIGIRI

Moriawase, det bästa vi har.
Moriawase, the best we can offer / 180 / 360

SASHIMI

Moriawase, det bästa vi har.
Moriawase, the best we can offer / 180 / 360

SPECIAL

Shirashi tonfisk anklever. *Tuna, foie gras / 175*
Onigiri rökt 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, oyster leaves / 135

FRÅN KÖKET / FROM THE KITCHEN

FISK, SKALDJUR / FISH, SHELLFISH

Misoglacerad sej. *Miso glazed saithe / 125*

KÖTT / MEAT

Rödbräserat fläsk med kalvbräss och rättika.
Red braised pork with sweetbread and daikon / 125
Videgårds shortribs. *Videgård's shortribs / 140*

FÅGEL / POULTRY

Fiskdoftande kyckling. *Fish fragrant chicken / 95*

TOFU

Sötsyrlig, friterad tofu, Sweet and sour, deep fried tofu / 95
Ljummen silkestofu "Marie", röd olja, jordnötter.
Warm silken tofu "Marie", red oil, peanuts / 75

SALLADER / SALADS

Palmhjärta tomat causa. *Heart of palm, tomato, causa / 85*
Quinoa, kålrabbi. *Quinoa, kohlrabbi, / 85*

GRÖNSAKER / VEGETABLES

Broccoli, ingefära. *Broccoli, ginger / 95*
Rättika, endive, krasse. *Daikon, endive, cress / 95*

TILLBEHÖR / EXTRAS

Vitt japanskt ris. *White japanese rice / 40*
Svart ris med svart quinoa. *Black rice with black quinoa / 40*
Sötpotatispuré. *Sweet potatoe puré / 40*
Rostad potatis chimichurri. *Roasted potatoes chimichurri / 40*
Cachangas (stekt bröd) med chimichurri.
Cachangas (fried bread) with chimichurri / 40

DESSERT

Friterad banan- och nutellagyoza med nutellaglass.
Deep fried banana and nutella gyoza with nutella ice-cream / 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 plummonkompott och ingefärsgrädde för 2 personer.
Freshly baked almond cake with compote of plums and ginger whipped cream for 2 persons / 155

BRUSHSTROKES

Tre menyer bestående av åtta "penseldrag" i tre flighter.
Hänsyn tas till eventuella allergier.
Three sharing menus consisting of 8 "strokes" in three flights.
Considerations are taken to allergies.

NIKKEI / 545

Nikkei är namnet på det japansk-peruanska köket.
Det eleganta japanska möter det heta och syrliga från Peru.
Nikkei is the name of the japanese-peruvian kitchen. Elegance from japan meets the hot and sour flavours of Peru.

Nikkei ceviche med kammusslor, rödräkor och havsabborre.
Nikkei ceviche with scallops, red prawn and seabass
Kvällens Tiradito, *Tonights Tiradito*
Eldad hamashi, rucola, sparris.
Burned hamashi, arugula, asparagus
Quinoa, kålrabbi. *Quinoa, kohlrabbi*
Videgårds shortribs. *Videgård's shortribs*
Misoglacerad sej. *Miso glazed saithe*
Yuzu Posset med citron och matchapuder.
Yuzu Posset with lemon and matcha powder
Nybakad mandelkaka med plummonkompott och ingefärsgrädde. *Freshly baked almond cake with compote of plums and ginger whipped cream.*

CHIFA / 555

Chifa skapades när det kinesiska köket mötte sydamerika.
I vår tappning hämtar vi inspirationen i Sichuandistriktet istället för (som i originalet) från Kanton. Smaker från hett och bedövande till finstämt och komplext.
The Chifa cuisine was created when the Chinese kitchen met with Peru. Our adaptation is inspired by the sichuanese kitchen rather than the original cantonese. Flavours like hot and numbing to finely tuned and complex.

Don Ceviche med helgeflundra och friterad wonton.
Don Ceviche with halibut and deep fried wonton
Tonfisk anklever. *Tuna, foie gras*
Tataki på ren, bovete, ostronört.
Tataki of reindeer, buckwheat, oyster leaves
Fiskdoftande kyckling. *Fish fragrant chicken.*
Rödbräserat fläsk med kalvbräss och rättika.
Red braised pork with sweetbread and daikon
Ljummen silkestofu "Marie", röd olja, jordnötter.
Warm silken tofu "Marie", red oil, peanuts
Piscoglass med kaffegelé. *Pisco ice-cream with coffee jelly*
Banan och nutella gyoza med nutellaglass.
Banana and nutella gyoza with nutella ice-cream

VEGAN / 545

Att inte äta kött eller fisk kan vara en befrielse på många sätt. Här har du en meny där vi ger dig våra bästa veganrätter med inslag från Peru, Japan och Kina.
To not eat meat or fish can be liberating in many ways.
We offer you a menu of our best vegan dishes inspired by Peru, Japan and China.

Vegan Ceviche, inlagda grönsaker, Leche de Tigre.
Vegan ceviche, pickled vegetables, Leche de Tigre
Palmhjärta, tomat, causa. *Heart of palm, tomato, causa*
Onigiri Shiitake, quinoa
Rättika, endive, krasse. *Daikon, endive, cress*
Broccoli, ingefära. *Broccoli, ginger*
Sötsyrlig, friterad tofu. *Sweet and sour, deep fried tofu*
Yuzugranité. *Yuzu granita*
Nybakad mandelkaka med plummonkompott och ingefära. *Freshly baked almond cake with compote of plums and ginger*

CHOPSTICKS 3 + 1.

MÅNDAG – TORSDAG / 265

Välj tre rätter från "NIKKEI"-menyn ovan och ett "TILLBEHÖR".
Choose three courses from the "NIKKEI" menu above and one of the "EXTRAS".