



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 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

DRYCK / DRINKS

LIQUID LUNCH / 85

Licuada vallejo: Avokado, päron, lime, mynta, spenat. *Avocado, pear, lime, mint and spinach.*

Licuada chifa: Apelsin, picklad ingefära, yuzu, plommon, sichuanpepparkick. *Orange, pickled ginger, yuzu, plum, sichuan pepper kick.*

DRYCK FÖR SJÄLEN

FOR THE SOUL / 55

Chicha enamorada: Svart majs, ananas, äpple, kvitten, kanel, nejlika, lime. *Black corn, pineapple, apple, quince, cinnamon, clove and lime.*

Green dreams: Ekologiskt sencha-te, gurka, citrongräs. *Organic sencha tea, cucumber, lemon grass.*

Kombucha: Ekologisk Imperial Black Te, rosa grapefrukt. *Ecological Imperial black tea, pink grapefruit.*

3 +1 TRE VALFRIA RÄTTER OCH EN SOPPA 3 +1 THREE OPTIONAL DISHES AND ONE SOUP / 185

VÄLJ TRE AV DESSA FEM RÄTTER / CHOOSE THREE OF THESE FIVE DISHES

🍴 **Ceviche:** Torsk, sötpotatis.

Cod, sweet potato.

🍴 **Fågel. Poultry:** Kyckling "Nanban", selleri, sesam. *Chicken "Nanban", celery, sesame.*

🍴 **Tofu:** röd olja, rispapper, hasselnötter.

Red oil, rice paper, hazelnuts.

🍴 **Sallad. Salad:** Ljummen kålsallad, kimchi

Warm cabbage, kimchi.

🍴 **Ris. Rice:** Kastanjeris. *Chestnut rice.*

OCH EN AV DESSA TVÅ SOPPOR / AND ONE OF THESE TWO SOUP

🍴 **Fisk/skaldjur. Fish/shellfish:** Havskräftsoppa.

Dublin Bay prawn soup.

🍴 **Vegetarisk. Vegetarian:** Het sötpotatissoppa,

friterad palsternacka. *Hot sweet potato soup, deep-fried parsnip.*

BRÖD / BREAD

Cachangas (nystekt bröd) med chimichurri.

Cachangas (bread fried to order) with chimichurri
/ 20

DESSERT

Piscoglass med kaffegelé.

Pisco ice-cream with coffee jelly / 35

Sesamkaramellglass.

Sesame caramell ice-cream / 35

Minichokladmousse.

Mini chocolate mousse / 20

LUNCHBOWL / 175

SPICY TUNA CHIRASHI ZUSHI BOWL

Marinerad tonfisk i togarashi med avokado, soyabönor, syrade grönsaker och mango-mayo på sallad eller japanskt ris.

Marinated tuna in togarashi with avocado, soy beans, pickled vegetables and mango mayo on salad or japanese rice.

MIXED CEVICHE BOWL

Leche de tigre-marinerad fisk med avokado, soyabönor, syrade grönsaker och aji amarillo-mayo på sallad eller japanskt ris.

Leche de tigre marinated fish with avocado, soy beans, pickled vegetables and aji amarillo mayo on salad or japanese rice.

ORGANIC CHICKEN BOWL

Ugnsbakade REKO*-kycklinglårfileer med avokado, soyabönor, syrade grönsaker och bang-bangmayo på sallad eller japanskt ris.

Baked REKO-chicken thighs with avocado, pickled vegetables and bang-bang mayo on salad or japanese rice.*

*KRAV-märkt ekologiskt uppfödd kyckling från certifierade, svenska gårdar. *Ecological and organic raised chicken from certified Swedish breeders.*

VEGAN TOFU BOWL

Svensk silkestofu med chifadressing, marinera-de champignoner, avokado, soyabönor, syrade grönsaker och miso-mayo (no egg) på sallad eller vitt ris och quinoa.

Swedish silken tofu with Chifa dressing, marinated mushrooms, avocado, soy beans, pickled vegetables and no-egg miso mayo on salad or white rice and quinoa.

TE OCH KAFFE TEA AND COFFEE

Green Tea. Matcha, JPN / 65

Genmaicha, JPN / 55

Organic Sencha JPN / 55

Hojicha, toasted green, JPN / 55

Tie Guanyin, CHN / 55

Red Tea. Wild Rooibos, RSA / 55

Black Tea. Imperial Black, CNH / 55

LAVAZZA COFFEE

Espresso / 32

Double espresso / 40

Cappuccino / 42

Latte / 45