

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 respectless interpretation of Nikkei / Chifa, we just can't hold back. Lean back and enjoy the ride.

Erik Videgård

COCKTAILS

NIKKEI SOUR / 158

Videgård Pisco & Sake Fusion, Sudachi Cordial, Lemon, Aquamame, Peruvian Bitters, (Aged in cedar wood barrels).

Inspired by the international classic, the Pisco Sour. Our version of this cocktail with a japanese touch.

PACHAMAMA HI-BALL / 138

Shochu Taru Kichi Ganbo, Umeshu Choya Extra Years, Andean Ice Tea.

Herbacious ice tea from the mountains of South America that blends with the fragrant Shochu and fruity Umeshu from Japan.

LYCHIFA / 148

Lychee infused Baijiu Erqu, Pisco Acholado, Lemon, Sichuan Tincture.

A cocktail made with influences from the Chifa cuisine. Fruity lychee notes, tingling sensation from the Sichuan pepper and the fragrant aroma of the Pisco makes up this thirst quenching modern classic.

MOCKTAILS

PERUVIAN LEMONADE / 58

Maracuyá & Aji Amarillo Cordial, Lemon, Soda Water.

Spicy, fruity and refreshing lemonade with classic peruvian flavours.

CHICHA ENAMORADA / 58

Videgård House Made Chicha Morada, Lime, Chicha Dust.

The national drink of Peru. A complex classic made by an old friend, Renzo Santa Maria.

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 rödkåls-slaw.

Katsu-sando with pork and red cabbage -slaw / 85

Anticucho Corazon med oxhjärta sesamglace.

Anticucho with Ox heart sesame glaze / 55

Anticucho med portobello.

Anticucho with portobello / 55

Friterade svarta oliver. *Deep fried black olives / 45*

ENSTAKA RÄTTER / SINGLE COURSES

FRÅN RAWBAREN / FROM THE RAW BAR

CEVICHE

Don Ceviche med torsk och friterad wonton.

Don Ceviche with cod and deep fried wonton / 155

Nikkei ceviche med kammusslor, räkor och havsaborre.

Nikkei ceviche with scallops, prawn and seabass / 195

Vegan Ceviche, inlagda grönsaker, Leche de Tigre.

Vegan ceviche, pickled vegetables, Leche de Tigre. / 95

TIRADITOS

Havsaborre, 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

MAKI ROLLS

Eldad hamashi, rucola, sparris.

Burned hamashi, arugula, asparagus / 165

“California De Luxe” maki rulle med snökrabba,

räkor, vit sparris, citronmayo, caviar.

“California De Luxe” maki roll with snow crab, prawns,

white asparagus, lemon mayo, caviar. / 195

SASHIMI

Moriawase, det bästa vi har.

Moriawase, the best we can offer / 180 / 360

SPECIAL

Shirashi-zushi tonfisk anklever. *Shirashi Tuna, foie gras / 195*

Onigiri rökta laxfenor. *Smoked salmon fins / 145*

Onigiri Shiitake, japanskt ris, quinoa,

Onigiri shiitake, japanese rice, quinoa / 135

Tataki på ren, bovete, ostronört.

Tataki of reindeer, buckwheat, oyster leaf / 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. *Heart of palm, tomatoe. / 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*

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 färskostglass.

Deep fried banana and nutella gyoza

with cream cheese 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 havsaborre.

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 torsk och friterad wonton.

Don Ceviche with cod and deep fried wonton

Shirashi-zushi tonfisk anklever. *Shirashi-zushi 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 färskostglass.

Banana and nutella gyoza with cream cheese 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, tomatoe, 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”.

Vi är en kontantfri restaurant / We are a cash free restaurant