

DESSERT

Banan och nutella gyoza med färskostglass / 95

Banana and nutella gyoza with cream cheese ice-cream

Yuzu Posset med citron och machapuder / 75

Yuzu Posset with lemon and macha powder

Sesamparfait, karamelliserad hasselnöt, nougatglaze / 95

Sesame parfait caramelized hazelnut, nougat glaze

Nybakad mandelkaka med plommonkompott

och ingefärsgrädde för 2 personer / 155

Freshly baked almond cake with compote of plums and ginger

whipped cream, for 2 persons

Picarones Dulce de leche / 75

Sesamparfait, karamelliserad hasselnöt, nougatglaze / 95

Sesame parfait with caramelized hazelnut and nougat glaze



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 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

Popcorn shichimi / svart sesamkaramell. *black sesame caramel. röd miso. red miso* / Mixad låda. *Mixed box* / 25

"Organic Wings" kycklingvingar med het mangodip.

Chicken wings with spicy mango relish / 95

Katsu-sando med fläsk och rödkåls-slaw.

Katsu-sando with pork and red cabbage-slaw / 105

"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

Cachangas med rivet lamm. *Cachangas with torn lamb* / 90

Anticucho Corazon med oxhjärta sesamglace.

Ox heart aji amarillo / 58

Anticucho med portobello sesamglace.

Anticucho with portobello sesame glaze / 55

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

BRUSHSTROKES

Tre menyer bestående av sex "penseldrag" i tre flighter.

Hänsyn tas till eventuella allergier.

Three sharing menus consisting of 6 "strokes" in three flights.

Considerations are taken to allergies.

NIKKEI / 585

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.

Regnbågstiradito

Grillad vit sparris ramslök-wasabihollandaie

Shortribs "Videgård"

Rödråka a la plancha

Sötpotatispuré

Picarones Dulce de leche

CHIFA / 595

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, guldsparid,/ passionsfrukt

Bang Bang kålrabbi, quinoa

MaPo squid

Sichuan Crispy duck

Brysselkål chifa

Banan och nutella "Gyoza"

VEGAN / 575

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.

Tiradito con verduras

Grillad avocado och mangosallad

Twice cooked Skogsöra

Fiskdoftande aubergine

Svart ris med quinoa.

Nybakad mandelkaka

TILLBEHÖR / EXTRAS

Vitt japanskt ris. *White japanese rice* / 45

Svart ris med quinoa. *Black rice with black quinoa* / 55

Sötpotatispuré. *Sweet potatoe puré* / 45

Rostad potatis chimichurri. *Roasted potatoes chimichurri* / 60

Friterade Brysselkål "Chifa" / 85

Deep fried Brussel sprouts "Chifa".

Cachangas (stekt bröd) med chimichurri / 40

Cachangas (fried bread) with chimichurri

FRÅN SUSHIBAREN / FROM THE SUSHI BAR

Det perfekta sättet att inleda din middag.

The perfect way to start your dinner.

NIGIRI

Moriawase, det bästa vi har.

Moriawase, the best we can offer / 180 / 360

MAKI ROLLS

Eldad hamashi, rucola, sparris. / 165

Burned hamashi, arugula, asparagus

"California De Luxe" maki rulle med snökrabba, / 195

räkor, vit sparris, citronmayo, caviar.

"California De Luxe" maki roll with snow crab, prawns, white asparagus, lemon mayo, caviar

SASHIMI

Moriawase, det bästa vi har.

Moriawase, the best we can offer / 180 / 360

SPECIAL

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

Onigiri röka laxfenor. *Smoked salmon fins* / 145

Onigiri Shiitake, japanskt ris. / 135

Onigiri shiitake, japanese rice

Tataki på ren, bovete, ostronört. / 135

Tataki of reindeer, buckwheat, oyster leaf

MELLANRÄTTER / MEDIUM SIZED COURSES

Bra att välja flera av och dela på.

Tänk att tre rätter är en dryg varmrätt i storlek.

Lovely to choose an assortment and share. Three courses equals a large main course.

FISK, SKALDJUR / FISH, SHELLFISH

Regnbågstiradito. *Rainbow trout tiradito* / 170

Don Ceviche med guldsparid och passionsfrukt. / 155

Don Ceviche with seabream and passionfruit

Jalea / Frasfriterat från hav och land med aji amarillodip / 145

Jalea / Deep fried from land and sea with aji amarillo dip

Rödråka a la plancha med chili/ingefärssmör, koriander / 125

Red prawn a la plancha with garlic/ginger butter, cilantro

MaPo dou fu wūzēi, Gummans bläckfisk med tofu. / 125

The old lady's squid and tofu.

KÖTT / MEAT

Videgårds shortribs. *Videgård's shortribs* / 140

Heta, kryddiga lammracks. *Hot and spicy lamb racks.* / 160

FÅGEL / POULTRY

Krispig anka på vårt sätt. *Crispy duck our way* / 145

SALLADER / SALADS

Grillad avocado och mangosallad. / 125

Grilled avocado and mango salad

Quinoa, kålrabbi. *Quinoa, kohlrabbi* / 85

GRÖNSAKER / VEGETABLES

Tiradito con verduras. *Tiradito of vegetables* / 150

Grillad vit sparris ramslök/wasabihollandaie / 130

Grilled white asparagus ramsom/wasabi hollandaise

Twice cooked Skogsöra, *Twice cooked wood ear.* 125

Fiskdoftande aubergine, *Fish fragrant egg plant.* 95

VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANT / WE ARE A CASH FREE RESTAURANT

@VIDEGARD 190510