

## **VARMT VÄLKOMMEN TILL VIDEGÅRD!**

Jag skulle kalla oss för en egensinnig restaurang. Så, om du frågar vilken typ av mat vi serverar blir svaret inte vilket område, land eller kontinent maten kommer ifrån. Ska jag sätta en etikett på oss så blir det Smak, Omtanke och Ärlighet. Smakerna kommer från många olika länder, tekniker, råvaror och smaksättningar. Jag vill att vi tar dig på en resa med. Omtanke är ett stort ord. Vi finns här för dig, om du skulle känna dig det minsta osäker, missnöjd eller har en fråga. Säg till! Vad är ärlighet på en restaurang? För oss har det mycket med råvaror att göra. Allt är inte närodlat men vi använder råvaror som är så bra som möjligt både för dig, oss och världen omkring oss. Att du ska vara nöjd med ditt besök hos oss är sist och slutligen det viktigaste. Nu kör vi!

/Erik Videgård.

erik@videgard.se Instagram: @videgard

FB: @videgardrestaurant

## **WELCOME TO VIDEGÅRD!**

I would like to call us an obstinate restaurant. So, if you ask us what kind of food we serve the answer will not be a district, country or continent. If I'm forced to put a label on what we're serving it'll boil down to Taste, Caring and Honesty. The Taste evolves from different countries, techniques, produce and flavoring. I would like us to take you on a journey of flavor. Caring, is a big and misused word. We're here at your pleasure, if you should feel the least, unsure, discontent or just have a question? Tell Us! What is honesty in a restaurant? To us it has a lot to do with produce. Not everything is locally grown or farmed but we use the best produce available for you, us and the community as a whole. You, being content with your visit is, at the end of the day, our greatest goal.

Let's do this!

/Erik Videgård.

erik@videgard.se Instagram: @videgard

FB: @videgardrestaurant

## SÅ KAN DU ÄTA

### TIPS 1.

Börja gärna med några smårätter för att sedan attackera mellanrätterna. Vi tycker att det är trevligt att dela, ett förslag är därför att ni tar in ett par mellanrätter per person och lägger till ett tillbehör. Rätterna är upplagda så att två personer lätt kan dela på dem, är ni fyra rekommenderas därför två av varje rätt.

### TIPS 2.

Rätterna är ofta smakrika så totalt runt åtta olika rätter brukar vara en bra tumregel.

### TIPS 3.

Missa inte att titta på menyn från vår Sushi Lounge. Onsdag – lördag serveras underbara kreationer härifrån. Perfekt att starta middagen med!

### TIPS 4.

Vi har inga fasta menyer men hjälper dig självklart att sätta ihop en bra meny om du inte vill göra det själv. Informera oss bara om eventuella allergier och annat så fixar vi.

### TIPS 5.

Har du bråttom eller bara vill ha något enkelt? Testa en "One pot bowl".

### TIPS 6.

Strunta i tips 1 – 5 och gör som du känner, allt brukar ordna sig till slut.

## SÅ KAN DU DRICKA

### INTE BARA VIN.

I slutet av menyn hittar du våra drycker både med och utan alkohol. Vår mat passar inte bara med vin, vi har ett bra sortiment av sake, shochu, baiju, umechu, öl, cocktails, mocktails mm. Säg bara till så guidar vi.

## HOW TO EAT

### TIP 1.

*Start off with a couple of small courses before attacking the medium size dishes. We encourage sharing. A suggestion is that you order a couple of medium dishes per person and add a side dish. The dishes are plated to be easily shared by two persons, hence if there's four of you two of each course is recommended.*

### TIP 2.

*The courses are often full of flavour, a total of around eight courses are recommended.*

### TIP 3.

*Don't miss our Sushi Lounge-menu. Wednesdays – Saturdays you'll get wonderful creations. A perfect way of starting your meal.*

### TIP 4.

*There are no set menu's, however, we'd be happy to tailor a menu just for you if you're not up to it. Just inform us about any allergies or other preferences. We'll fix it.*

### TIP 5.

*If you're in a rush or just want something simple? Try our "One pot bowls"*

### TIP 6.

*Never mind tip 1 – 5 and do as you please. It usually works out fine in the end.*

## HOW TO DRINK

### NOT ONLY WINE.

*At the end of this menu you'll find our beverages with or without alcohol. Our food works well with wine but we also have a good selection of sake, shochu, baiju, umechu, beer, cocktails and mocktails. Let us guide you.*

## SMÅ RÄTTER / SMALL COURSES

### KIMBAP

Kimbap är Koreas motsvarighet till Japans sushirullar men ofta matigare och smaksatta med sesamolja istället för vinäger. Varje servering innehåller två bitar.

*Kimbap is the Korean equivalent to the maki rolls of Japan, they are often more filling and flavoured with sesame oil instead of vinegar.*

- ₩ Kimchi, omelett, picklad svamp / 75  
*Kimchi, omelet, pickled mushrooms*
- ₩ Avokado, rödräka, rättika / 85  
*Avocado, prawn, daikon*
- ₩ Shortribs, böngroddar, gurka / 75  
*Shortribs, beansprouts, cucumber*

### SNACKS

"Organic Wings" kycklingvingar med sötsyrlig glaze / 95  
*Chicken wings with sweet and sour glaze*

Friterad majs / 55  
*Deep fried corn*

Honungsrostade nötter / 55  
*Honey roasted assorted nuts*

## MELLANRÄTTER / MEDIUM SIZED COURSES

Tonfisktartar, halstrad anklever, fikonsallad på ris / 195  
*Tuna tartar, seared foie gras, fig salad on rice*

Koppärriga mamma Chen's tofu / 125  
*Ma Po Dou Fu.*

Sötsyrlig krispig fisk. *Sweet and sour crispy fish* / 145

Videgårds shortribs. *Videgård's shortribs* / 140

Tonkatsu av REKO-kyckling med rödkåls-slaw / 165  
*Tonkatsu of organic chicken with red cole slaw*

Ljummen silkestofu, röd olja, jordnötter / 95  
*Warm silken tofu, red oil, peanuts*

### SSÄM-ISCH

Gör ditt eget paket med sallad och/eller mandarinpannkaka, toppa med örter, grönsaker och våra egengjorda såser.  
*Make your own parcel with salad and/or mandarin pancake, top it with herbs, vegetables and our house made sauces.*

₩ Fiskdoftande aubergine, ssäm-sås / 95  
*Fish fragrant eggplant, ssäm sauce*

₩ Friterad rödräka, hwe-sås / 155  
*Deep-fried prawn, hwe sauce*

₩ Krispig, kryddig anka, plummon-sås / 155  
*Crispy, spicy duck, plum sauce*

## TILLBEHÖR / SIDES

Grönsallad, Bang Bang-vinaigrette / 55  
*Green salad, Bang Bang vinaigrette*

Smashad gurka. *Smashed cucumber* / 45

Friterad Brysselkål "Chifa" / 75  
*Deep fried Brussel sprouts "Chifa"*

Vitt ris, *White rice* / 45

Fullkornsris, *Whole grain rice* / 55

## EN SKÅL / ONE-POT DISHES

En lite snabbare måltid. Allt i ett.  
*A quick dinner. All-in-one*

Friterad torsk och blåmusslor i miso-currybuljong / 185  
med ramennudlar  
*Tempura fried cod and mussels in miso-curry broth  
with ramen noodles*

Bräserade shortribs, purjo bakad med svarta bönor,  
lök, kål, mjukkockt ägg och nudlar i buljong / 175  
*Braised shortribs with black bean baked leek, soft boiled  
egg and noodles in broth*

Sötsyrlig friterad tofu i dashi, kantareller / 175  
och udonnudlar  
*Sweet and sour deep fried tofu in dashi, chanterelles  
and udon noodles*

## DESSERT / PUDDING

Getostcheesecake, bränd vattenmelon och gurka / 85  
*Goat's cheesecake, burned watermelon and cucumber*

Friterad banan "glass" med choklad/chilidip / 85  
och färskostglass  
*Deep fried banana lollipop with chocolate/chili dip  
and cream cheese ice-cream*

Äppelgyozas med nyvevad vaniljsås / 85  
*Apple gyozas with warm vanilla custard*

Bananglass med salt miso-kola, choklad  
och jordnötter / 85  
*Banana ice-cream with salty miso-toffee and peanuts*