

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 het mangodip / 95
Chicken wings with spicy mango relish

Katsu-sando med fläsk och rödkåls-slaw. / 85
Katsu-sando with pork and red cabbage-slaw

Torrstekta biffstrimlor / 85
Dry-fried beef slivers

Friterad majs / 55
Deep fried corn

Friterade svarta oliver / 45
Deep fried black olives

MELLANRÄTTER / MEDIUM SIZED COURSES

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

Ma Po dou fu wūzēi, Gummans bläckfisk med tofu / 125
The old lady's squid and tofu.

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

Videgårds shortribs. *Videgård's shortribs* / 140

Xiao long bao, soppdumplings, rödräkor, fläskkarré, peppar-korianderolja / 115
Xiao long bao, soup dumplings, prawns, pork-neck, pepper-cilantro oil

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 ris, örter, grönsaker och såser.
Make your own parcel with salad and/or mandarin pancake, top it with rice, herbs, vegetables and sauces.

₩ Fiskdoftande aubergine, hoi sin sauce / 95
Fish fragrant eggplant

₩ Friterad rödräka, hwe sauce / 145
Deep-fried prawn

₩ Krispig, kryddig anka, plummon sås / 145
Crispy, spicy duck

₩ Marinerad flankstek, ssäm sauce / 145
Marinated skirt steak

TILLBEHÖR / SIDES

Quinoa, kålrabbi. *Quinoa, kohlrabbi / 95*

Smashad gurka. *Smashed cucumber / 45*

Friterad Brysselkål "Chifa" / 75

Deep fried Brussel sprouts "Chifa"

Vitt ris, *White rice / 45*

Fullkornsrís, *Whole grain rice / 55*

EN SKÅL / ONE-POT DISHES

En lite snabbare måltid. Allt i ett.

A quick dinner. All-in-one

Tempura-torsk och blåmusslor i miso-currybuljong / 185
med ramennudlar

*Tempura fried cod and mussels in miso-curry broth
with ramen noodles*

Rödbräserat fläsk, purjo bakad med svarta bönor,
lök, kål, stekt ägg och snabbstekta nudlar / 175

*Red braised pork with black bean baked leek, fried egg
and stirfried noodles*

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