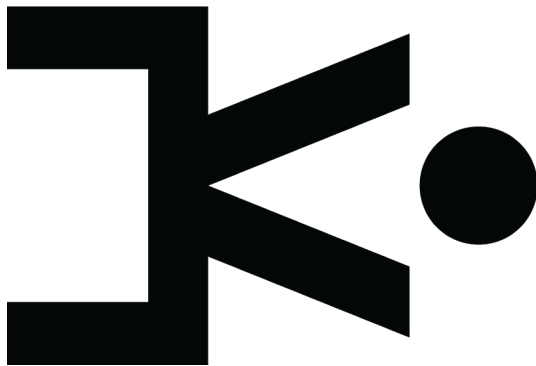


# まったり



## MATTARI@VIDEGARD

En klassisk sushibar.

Här tar Johan och Philip hand om dig och serverar det bästa vi kan erbjuda för dagen. Ta gärna en titt i kylmontern så ser du Johans val för dagen.

Dryckesvalet hjälper Philip dig med. Ett brett urval av sake, shochu, umechu, vin, öl, te och andra godsaker.

”Mattari” är namnet på våra ”vanliga” kvällar men vi är så mycket mer. Här kommer det även att serveras ”Omakase”, en resa i tjugo serveringar, spännande ”Co-labs” med kollegor från andra restauranger. Det kommer även att bli andra, lätt skruvade, infall och events. Håll dig uppdaterad på vår hemsida [videgard.se](http://videgard.se)

## VARMT VÄLKOMNA! /JOHAN & PHILIP

A: ねえ、ちょっと疲れちゃった。  
どっかでまったりお茶でもしない？

B: いいね、そうしよう。

A: Ne~e, chotto tsukare chatta. Dokka de mattari ocha demo shinai?

B: Ī ne, sō shiyō.

A: I'm pretty tired. Do you want to relax somewhere and maybe get some tea or something?

B: Good idea. Let's do that.

*”The word mattari belongs to the vocabulary of the gastronomy and has been around for a long time. It was originally used in the Kansai area to describe a “mild, but deep taste“. Not only was it describing the taste, but also the way this kind of flavor spreads slowly in your mouth.”*

## **KVÄLLENS RÅVAROR / TONIGHTS PRODUCE**

*Yellow-fin tuna, Gulfenad tonfisk*

*Yellowtail Scandinavian*

*Seabass, Havsabborre*

*Seabream, Guldsparid*

*Ebi, Räka*

*Rainbow trout, Regnbåge*

*Pike-perch, Gös*

## **NIGIRI**

*2 bitar, 2 pieces / 65*

Moriawase, det bästa vi har.

*Moriawase, the best we can offer / 180 / 360*

## **SASHIMI**

Moriawase, det bästa vi har.

*Moriawase, the best we can offer / 180 / 360*

## **CHIRASHI**

Blandade råvaror på ris i skål

*Mixed produce on rice in a bowl 145 / 295*

## **KAPPAMAKI**

Liten rulle med gurka

*Small roll with cucumber 45*

## **VECKANS SAKE / SAKE THIS WEEK**

### **SPARKLING**

NV Bikkuri Gyoten (1,8dl bottle). Tsuki no Katsura, Kyoto Prefecture / 155

### **JUNMAI-SHU (RICE, WATER AND YEAST)**

NV Amabuki Marigold (Yamahai Junmai).

Amabuki Shuzo, Saga Prefecture / 70 / 200

NV Shichicken (Junmai). Yamanashi Meyo, Yamanashi Prefecture / 80 / 220

NV Amabuki Omachi Kimoto (Junmai Ginjo).

Amabuki Shuzo, Saga Prefecture / 90 / 260

NV Amabuki I Love Sushi (Junmai shu Nama).

Amabuki Shuzo, Saga Prefecture 90/240

### **NAMAZAKE AND SEASONAL (UNPASTEURIZED AND LIMITED EDITION)**

NV Amanoto Akita no Osagekko (Junmai Nama Genshu).

Asamai Shuzo, Akita Prefecture / 90 / 240

NV Amabuki Winter Nama (Daiginjo Nama). Amabuki Shuzo, Saga Prefecture / 90 / 260