



## 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

## DRYCK / DRINKS

### LIQUID LUNCH / 85

**Licuada vallejo:** Avokado, päron, lime, mynta, spenat. *Avocado, pear, lime, mint and spinach.*

**Licuada chifa:** Apelsin, picklad ingefära, yuzu, plommon, sichuanpepparkick. *Orange, pickled ginger, yuzu, plum, sichuan pepper kick.*

### DRYCK FÖR SJÄLEN FOR THE SOUL / 55

**Chicha enamorada:** Svart majs, ananas, äpple, kvitten, kanel, nejlika, lime. *Black corn, pineapple, apple, quince, cinnamon, clove and lime.*

**Green dreams:** Ekologiskt sencha-te, gurka, citrongräs. *Organic sencha tea, cucumber, lemon grass.*

**Sueños Rojos:** Rooibos, hallon, honung, citron och daikonkrasse. *Rooibos, raspberry, honey, lemon and daikon cress*

**Kombucha:** Ekologisk Imperial Black Te, apelsin. *Ecologic Imperial black tea, orange.*

### 3 +1 TRE VALFRIA RÄTTER OCH EN SOPPA 3 +1 THREE OPTIONAL DISHERS AND ONE SOUP / 195

#### VÄLJ TRE AV DESSA FEM RÄTTER / CHOOSE THREE OF THESE FIVE DISHERS

🍴 **Kimhap:** Risrulle med avokado, krispsallad och sojakokt rättika. *Rice roll with avocado, crisp salad and soy boiled daikon.*

🍴 **Kött. Meat:** Buljongkokt entrecôte "Gyodon", mjukkokt ägg. *Poached sirloin "Gyodon", soft boiled egg*

🍴 **Tofu:** Ljummen silkestofu, krispig chiliolja. *Silken tofu, crispy chili oil.*

🍴 **Sallad. Salad:** "Solterito", feta, tomat, korian-der, aji amarillo. *"Solterito", feta, tomato, cilantro, aji amarillo.*

🍴 **Ris. Rice:** Ångat ris, furikake. *Steamed rice, furikake.*

#### OCH EN AV DESSA TVÅ SOPPOR / AND ONE OF THESE TWO SOUP

🍴 **Fisk. Fish:** Miso-currybuljong, torsk. *Miso-curry broth, cod.*

🍴 **Majs. Corn:** Rostad majs, koriander, chili, can-cha. *Toasted corn, cilantro, chili, cancha.*

### BRÖD / BREAD

**Congyubing** (stekt bröd) med salladslök, citron och sichuanpeppar. *Congyubing (fried bread) with scallions, lemon and sichuan pepper / 25*

### VECKANS BOWL / WEEKLY BOWL LEMON CHICKEN BOWL / 135

Kycklingköttbullar REKO\* med kryddiga böngrod-dar, syrad rödkål, sesam-marinerad broccoli och citron-mayo på sallad eller fullkornsris.

*Chicken meat balls REKO\* with spicy bean sprouts, pickled red cabbage, sesame marinated broccoli and lemon mayo on salad or wholegrain rice.*

### LUNCHBOWLS

#### SPICY TUNA CHIRASHI ZUSHI BOWL / 185

Marinerad tonfisk i togarashi med avokado, soyabönor, syrade grönsaker och mango-mayo på sallad eller japanskt ris.

*Marinated tuna in togarashi with avocado, soy beans, pickled vegetables and mango mayo on salad or japanese rice.*

#### ORGANIC CHICKEN BOWL / 185

Ugnsbakade REKO\*-kycklinglårfileer med avokado, soyabönor, syrade grönsaker och bang-bangmayo på sallad eller japanskt ris.

*Baked REKO\*-chicken thighs with avocado, pickled vegetables and bang-bang mayo on salad or japanese rice.*

\*KRAV-märkt ekologiskt uppfödd kyckling från certifierade, svenska gårdar.

\*Ecological and organic raised chicken from certified Swedish breeders.

#### VEGAN TOFU BOWL / 175

Svensk silkestofu med chifadressing, marinerade champignoner, avokado, soyabönor, syrade grönsaker och miso-mayo (no egg) på sallad eller fullkornsris.

*Swedish silken tofu with Chifa dressing, marinated mushrooms, avocado, soy beans, pickled vegetables and no-egg miso mayo on salad or wholegrain rice.*

### DESSERT

Minichokladmousse

*Mini chocolate mousse / 30*

Piscoglass med kaffegelé.

*Pisco ice-cream with coffee jelly / 35*

Sesamkaramellglass.

*Sesame caramell ice-cream / 35*

### TE OCH KAFFE TEA AND COFFEE

Green Tea. Matcha, JPN / 65

Genmaicha, JPN / 55

Organic Sencha JPN / 55

Hojicha, toasted green, JPN / 55

Tie Guanyin, CHN / 55

Red Tea. Wild Rooibos, RSA / 55

Black Tea. Imperial Black, CNH / 55

#### LAVAZZA COFFEE

Espresso / 32

Double espresso / 40

Cappuccino/ 42

Latte / 45