

COLLAB 17 SEPTEMBER

Videgård Sushi Lounge presenterar stolt sitt första col-lab. Legendariska Totemo Ramen kommer och serverar en för Sverige unik ramen-rätt, mattari@videgard stöttar med tilltugg och dryckesservice.

Tisdag den 17 september smäller det. Senast Totemo vågade sig ut från sina lokaler ringlade kön ut på gatan så det gäller att hänga på när vi släpper de första 30 platserna på nätet den 9 september. Lyckas du inte där så kommer vi att ha ett eftersläpp med ytterligare 100 portioner som serveras vartefter det blir lediga platser.

Eftersläpp. Du ställer dig och ditt sällskap (1 – 6 personer) i kö genom att hämta en kölapp och lämna ett telefonnummer i Videgård's bar och väntar därefter på att bli uppropad.

Priset för kvällen är 245:- per person exklusive dryck och inkluderar tilltugg och en skål Ramen.

VARMT VÄLKOMNA!

MATTARI@VIDEGARD
TOTEMO RAMEN
ERIK VIDEGÅRD

MATTARI@VIDEGÅRD

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 “Collabs” med kollegor från andra restauranger. Det kommer även att bli andra, lätt skruvade, infall och events. Håll dig uppdaterad på vår hemsida videgard.se

Varmt välkomna!
Johan & Philip



ま
た
た
り

VECKANS SAKE SAKE THIS WEEK

SPARKLING

NV Bikkuri Gyoten (1,8 dl 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 Amachi 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

MATTARI

JAPANESE SLANG

EXAMPLE:

A: ねえ、ちょっとつかれちゃった。

どっかでまったりお茶つかれちゃっ

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。

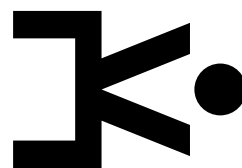
A: Ne~e, chotto tsukare chatta. Dokka de mattari ocha demo shinai?

B: Ī ne, so 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."



MATTARI@VIDEGÅRD
SUSHI LOUNGE

KVÄLLENS RÅVAROR TONIGHTS PRODUCE

Hamachi. *Japanese yellowtail*

Saba. *Makrill*

Seabream. *Guldsparid*

Bonito tuna. *Bonito tonfisk*

Blåfenad tonfisk. *Bluefin tuna*

Rainbow trout. *Regnbåge*

Trevally. *Taggmakrill*

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

KAPPA MAKI

Liten rulle med gurka.

Small roll with cucumber

45