



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 sojakokt rättika, korian-
der och omelett. *Rice roll with soy braised daikon,
cilantro and omelett.*

🍗 **Fågel. Poultry:** Kyckling "Tonkatsu"
Chicken "Tonkatsu"

🍲 **Tofu:** Lummen silkestofu med röd chiliolja,
sichuanpeppar och jordnötter. *Warm silken tofu
with red chili oil, Sichuan pepper and peanuts.*

🥗 **Sallad. Salad:** Picklad sallad "Tsukemono".
Pickled salad "Tsukemono".

🥦 **Varm grönsak, warm greens:** Friterad bryssel-
kål "Chifa". *Deep-fried brussel sprouts "Chifa".*

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

🍲 **Kött. Meat:** Dragen, kryddig fläsksuppa .
Pulled, spicy pork soup.

🍲 **Rotfrukt. Root vegetable:** Het sötpotatis och
morotsoppa. *Hot sweet potato and carrot soup.*

BRÖD / BREAD

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

VECKANS BOWL / WEEKLY BOWL

FISH FRAGRANT* CHICKEN BOWL / 135
Strimlad kyckling i fiskdoftande dressing, gurka,
syrad rödkål, sesam-marinerad broccoli och ört-
mayo på sallad eller fullkornsris.
*Fish fragrant chicken slivers, cucumber, pickled red
cabbage, sesame marinated broccoli and herb-
mayo on salad or wholegrain rice.*

***Har inget med fisk att göra,
den bara heter så...**
It has nothing to do with fish, it's just it's name...

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, marina-
ted mushrooms, avocado, soy beans, pickled
vegetables and no-egg miso mayo on salad
or wholegrain rice.*

DESSERT

Minichokladmousse
Mini chocolate mousse / 30
Lucumasorbet med mango
Lucuma sorbet with mango / 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