

## “THE FACING HEAVEN SESSIONS”

**VI ERBJUDER ENDAST SICHUAN HOT POT** och utvalda smårätter från Kinas smakrikaste region. Erik Videgård har letat fram sina favoriter och maxat smaksättningen ”Ma-La” (bedövande och het) med direktimporterad Sichuanpeppar och Facing Heaven Chilis\*. Resultatet av detta blir en eldigt doftande gryta direkt på bordet där du själv tillagar utvalda råvaror i två olika buljonger, en het och en mildare variant. I grytan doppar du sedan entrecôte, torskfilé, svampar, lotusrot, rödlök mm, som du sedan fiskar upp med en slev och doppar i en sås gjord på sesamolja, vitlök och örter. En Hot Pot blir alltid som du själv vill ha den. Det kommer även att erbjudas ett mindre antal smårätter att värma upp med innan grytan börjar bubbla och tillagas. Till detta serveras självklart ett antal passande drycker från Drakbrunns-te till potent Baijiu i olika stilar.

### **SMAK, SÄLLSKAP OCH UPPLEVELSE I EN FANTASTISK KOMBINATION!**

*\*Facing Heaven Chili – En medelhet chilipeppar (250 000 SCD) från Sichuandistriktet med fyllig lätt rökt smak.*

# ”The Facing Heaven Sessions”

*by Videgård*



**VIDEGÅRD**

<b>VITT VIN / WHITE WINE</b>	<b>GLAS</b>	<b>1/1</b>
Weingut Julius Silvaner 2017	125	625
Sibylle Kuntz Riesling Qualitätswein 2018		850
Sibylle Kuntz Riesling Kabinett 2015		1150
Sibylle Kuntz Orange 2018		1150

<b>RÖTT VIN / RED WINE</b>		
Pacalet Beaujolais Village		795
Weingut Julius Spätburgunder 2018	125	625

<b>ÖL / BEER</b>		
Tsing Tao 33cl		70
Tsing Tao 64cl		91

<b>BAIJIU 1,5 CL</b>		
Erqu 38		32
Erqu 52		40
Red star		42
Luzhou Touqu		46
Wellbay		99
Forest Green		199
Moutai		199

<b>MAGBORSTARE / GUT CLEANSER</b>		
JingJo		41

<b>TE &amp; VATTEN / TEA &amp; WATER</b>		
Drakbrunnste / Dragon well tea	55	
Mineralvatten 33cl	38	
Mineralvatten 75cl	68	

**VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG / WE ARE A CASH FREE RESTAURANT**

## **MENY / MENU**

### **FYRA SMÅ RÄTTER / FOUR SMALL COURSES 150**

Fyra kalla smårätter att börja med medan grytan blir varm. Rätterna varieras efter tillgång och humör.  
*Four cold snacks to warm you up (?) as the pot gets hot. The courses are varied due to availability and mood.*

Denna vecka / *This week:*

Fiskdoftande kycklinglår... / *Fish fragrant chicken thighs*

Mopedistens blommiga Tofu / *The moped guys flowery tofu*

Zigong kall auberginesallad / *Cold eggplant salad from Zigong*

Vitt fläsk med aromatisk, doftande soja / *White pork with aromatic, fragrant soy sauce*

### **QP-OYSTERS 65/ST**

Eriks gratinerade ostron som är världsberömda i hela östra Stockholm.

*Erik's gratinated oysters, world famous in all of eastern Stockholm.*

### **HOT POT STANDARD 295**

Två buljonger i en Yin & Yang-gryta där du själv tillagar t.ex:

Entrecôte, fläskkarré, wannameiräkor, torskfilé, svampar, salladskål, rödlök, lotusrot mm.

Serveras med DIY sesamdip. Vegetariska buljonger finns med begränsad tillgång (förbeställ gärna).

*Two stocks in a Yin & Yang pot were you cook yourself, for example:*

*Sirloin, porkneck, wannamei shrimp, backloin of cod, mushrooms, napa cabbage, red onion, lotus root and more.*

*Served with DIY sesame dip. Vegetarians stocks are available on request in a limited supply.*

### **EXTRAS**

(100 gr. rå vikt, tillagas i grytan / 3.53 oz raw weight, to be cooked in the pot)

Wagyubiff 200

Extra protein / st 75

Extra grönsak / vegetable / st 25

### **DESSERT**

Nä. (men vi kan kolla om Hillenberg har plats

så kan du ta kaffe och dessert där).

*Nope. (we can however check with restaurant Hillenberg*

*and you can have coffee and dessert there)*

**191205 @VIDEGARD #TFHS #HOTPOT**