



NYÅRSMENY

7-rätters

CLASSIC



FRITERAD NIGIRI MED RÖDING

Amarillomajonnäs • Furikake • Picklad jalapenos

HÄLLEFLUNDRA SASHIMI

Syrad gurka • Avokadocreame • Löjrom • Brynt smör

BIFFTATAKI

Wasabimajonnäs • Picklad silverlök • Furikake • Krasse

RÄKGYOZA

Med hummersås

BAO BUN MED HUMMER

Hummermajonnäs • Picklad fänkål • Fänkålspollen

YAKINIKU *Entrecôte på japanskt vis*

Pak choi • Sticklök • Sesamfrön • Ris

KOKOSSORBET

Puffad vit choklad • Chokladcreme
Marinerade Jordgubbar



1075 KR/PERSON



VINPAKET • 680 KR

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET • 340 KR

• CHAMPAGNE •

TAITTINGER BRUT glas 145kr flaska 890kr



NYÅRSMENY

7-rätters



VEGETARISK

FRITERAD NIGIRI MED ZUCCHINI

Amarillomajonnäs • Furikake • Picklad jalapenos

AVOKADO SASHIMI

Gari • Koriandermajonnäs • Sesamfrön • Krasse • Vit soya • Yuzu

VATTENMELON CEVICHE

Ponzu • Schalottenlök • Koriander • Friterat rispapper

PORTABELLOGYOZA

Majscreme • Smaksatt med vitlök och chili

BAO BUN

Soyamarinerad rotselleri • Amarillomajonnäs • Picklad fänkål • Fänkålsfrön

BAKAD SPETSKÅL MED CASHEWNÖTTER

Agavedressing • Picklad schalottenlök • Grillad vårlöksmajonnäs



KOKOSSORBET

Rostade mandlar • chokladcreme
Marinerade jordgubbar

•

975 KR/PERSON



VINPAKET • 680 KR

ALKOHOLFRITT DRUCKESPAKET • 340 KR

• CHAMPAGNE •

TAITTINGER BRUT gläs 145kr flaska 890kr