

Välkommen upp bland

REGNSKOGENS TRÄDTOPPAR

*En exotisk upplevelse vi kallar
Urban Jungle Dining.*

Botánicos maträtter är smakfullt sammansatta och inspirerade av de latinamerikanska och asiatiska köken.

De olika matkulturerna skapar lustfyllda kontraster och fusioner till en matchande vinlista och välsmakande cocktails.

Vår meny är uppbyggd utefter ett modernt sharing-koncept som bjuder in till att dela på rätterna.

Varför inte börja med ett glas innan ni läser vidare?

Alkoholfritt **MOUSSERANDE** • 94

TAITTINGER CHAMPAGNE *glas* • 155

GATSBY SPRITZ • 158

Vodka • Aperol • Grape • Cava

HENDRICKS TONIC *5 cl* • 178

ALLERGIER?

Säg till personalen så löser vi det.



Botánico

SHARING

7 RÄTTER



EDAMAME

RÖDINGTARTAR

TONFISKTARTAR

BIFFTATAKI

BAO BUN FLÄSKSIDA

GLASNUDELSALLAD MED KYCKLING

YUZUMARINERADE JORDGUBBAR (*Dessert*)



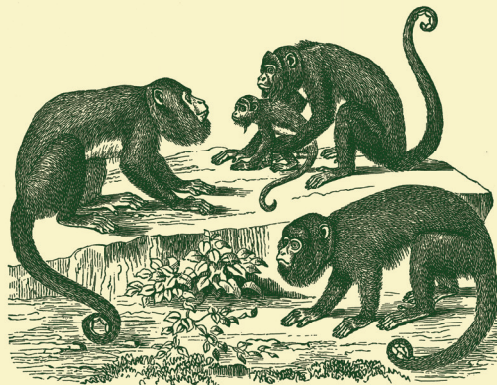
525 KR/PERSON

VINPAKET • 470 KR

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET • 260 KR

ALLERGIER?

Denna sharing-meny innehåller: Nötter, Soya, Sesam, Mjölk, Ägg & Gluten.
Fråga personalen om du har allergier.



Botánico

VEG. SHARING

7 RÄTTER



EDAMAME

MANGO CEVICHE

SPARRISBROCCOLI

RISNUDLAR MED KING OYSTER

BAO BUN GRILLAD AUBERGINE

PORTABELLO GYOZA

CITRONGRÄS MARINERAD ANANAS (*Dessert*)



485 KR/PERSON

VINPAKET • 470 KR

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET • 260 KR

ALLERGIER?

Denna sharing-meny innehåller: Nötter, Soya, Sesam & Gluten.
Fråga personalen om du har allergier.





RAW

OSTRON 2 ST

(SOYA)

Gurka • Soya • Chili • Vitlök

• 99

RÖDINGSASHIMI

(SOYA)

Wasabi • Ponzu • Gari • Koriander

• 150

RÖDINGTARTAR

(SOYA)

Soya- & habanerodressing • Gräslök • Puffat Ris • Friterad Nori • Rädisor

• 150

TONFISKTARTAR

(S/SOYA)

Svart vitlöksdressing • Granny Smith • Gurka • Sesamfrö • Koriander

• 150

BIFFTARTAR

(M/Ä)

Ramslöksmajonnäs • Manchegocrisp • Sugarsnaps • Picklad röd chili

• 145

BIFFTATAKI

(Ä/S/SOYA)

Wasabikräms • Picklad silverlök • Furikakemix • Krasse

• 155

MANGO- & PILGRIMSCEVICHE

(Musslor/SOYA)

Habanerodressing • Rödlök • Avokado • Tostado • Koriandermajonnäs

• 155



(*Lite*) MINDRE

*Det här är våra mindre serveringar
som kompletterar och förhöjer er middag.*

ÅNGADE EDAMAMEBÖNOR • 85
(V/SOYA)

Chilisalt • Soya

GRILLAD SPARRISBROCCOLI • 115
(V)

Ingefära • Vårlöksmajonnäs • Vitlöksstekt pankot

MANGOCEVICHE • 145
(V/SOYA)

Habanerodressing • Rödlök • Avokado • Tostado • Koriandermajonnäs

HUMMERSALLAD • 155
(SKALDJUR)

Grapedressing • Rädisor • Picklad schalottenlök • Chili • Tomat- & citrusmajonnäs

FRITERADE RÄKOR • 125
(SKALDJUR/G/S/SOYA)

Mango- & chiliglaze • Plommonseseamfrön

FRITERAD BLOMKÅL • 115
(V/S/SOYA/G)

Mango- & chiliglaze • Plommonseseamfrön



(Lite) STÖRRE

Mixa dessa mellanrätter med lite från vår RAW-meny samt mindre serveringar för en fulländad Urban Jungle Dining.

BAO BUN FLÄSKSIDA

• 119

(G/N/SOYA)

Fläskside • Picklad grön tomat • Cashewnötter • Grillad vårlöksmajonnäs

BAO BUN GRILLAD AUBERGINE

• 115

(G/N/V/SOYA)

Soyamarinerad grillad aubergine • Picklad grön tomat • Cashewnötter • Grillad vårlöksmajonnäs

WOKADE RISNUDLAR RYGGBIFF

• 170

(N/SOYA)

Ryggbiff • Romanesco • Böngroddar • Morot • Silverlök • Cashewnötter • Koriander

WOKADE RISNUDLAR KING OYSTER

• 160

(N/SOYA/V)

Marinerad King Oyster • Romanesco • Böngroddar • Morot • Silverlök • Cashewnötter • Koriander

GYOZA MED PORTABELLO

• 125

(G/S/V/SOYA)

Morot • Kål • Ingefära • Vitlök • Kräpig Majssås

GYOZA MED RÄKOR

• 145

(S/G/SKALDJUR)

Hummersås • Rostad chiliolja

GLASNUDELSALLAD MED KYCKLING

• 155

(N/SOYA)

Kyckling • Vattenmelon • Sugarsnaps • Gurka • Lök • Jordnötter



Dessert

CITRONGRÄS-MARINERAD ANANAS • 120

(G/V)

Ananascreme med sockerkaka • Mojitosorbet • Kokosflarn

YUZU-MARINERADE JORDGUBBAR • 120

(N/M/Ä)

Rostad jordgubbsglass • Vaniljcreme • Mandel

ROSTAD JORDGUBBSGLASS • 55

(M)

MOJITOSORBET • 55

Kaffedrinkar

IRISH COFFEE • 158

ESPRESSO MARTINI • 158

HOT SHOT • 94