

NYÅRSMENY

7-rätters

CLASSIC

FRITERAD LAX NIGIRI

Amarillomajonnäs • Furikake • Picklad Jalapeños

HÄLLEFLUNDRÅ SASHIMI

Löjrom • Syrad Gurka • Avokadocrème • Sakura

BIFFTATAKI

Furikake • Wasabimajonnäs • Picklad Silverlök • Krasse

RÄKGYOZA

Citrongräs & Fläskbuljong • Pak Choi • Citronverbena

HUMMER BAO BUN

Yuzumajonnäs • Picklad fänkål • Friterad Lök • Dill

GRILLAD ENTRECÔTE

Sauterad Spetskål • Brynt Smör • Soya • Picklad Kål • Ris

VIT CHOKLAD

Yuzu & Champagnesum • Vaniljpannacotta • Rostad Vit Choklad • Hallonsorbet



1195 KR/PERSON

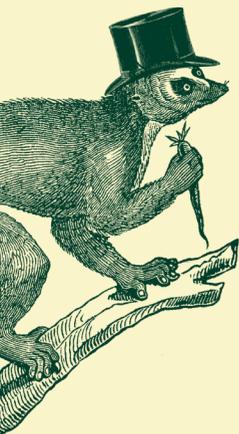
VINPAKET • 680 KR

ALKOHOLFRIIT DRUCKESPAKET • 340 KR

• CHAMPAGNE •

TAITTINGER BRUT glas 175kr flaska 995kr





NYÅRSMENY

7-rätters



VEGETARISK

FRITERAD ZUCCHINI NIGIRI

Amarillomajonnäs • Furikake • Picklad Jalapeños

AVOKADO SASHIMI

Nashipäron • Pumpakärnor • Wasabidressing • Örtmix

MAKIRULLE

Avokadocrème • Gurka • Picklad Mango • Chili

VATTENMELON SASHIMI

Tryffelponzu • Shiitake • Purjolök • Shiso • Friterad Jordärtsskocka

TOFU BAO BUN

Marinerad Tofu • Yuzumajonnäs • Picklad Fänkål • Friterad Lök • Dill

TRYFFELBAKAD ROTSELLERI

Sauterad Spetskål • Brynt Smör • Soya • Picklad Kål • Ris

VIT CHOKLAD

Yuzu & Champagnesum • Vaniljpannacotta • Rostad Vit Choklad • Hallonsorbet



1095 KR/PERSON

VINPAKET • 680 KR

ALKOHOLFRIIT DRUCKESPAKET • 340 KR

• CHAMPAGNE •

TAITTINGER BRUT glas 175kr flaska 995kr