



## WELCOME

---

På en liten bakgata i Tokyo föddes idén om att skapa ett riktigt "Asiatiskt Steakhouse". Upplevelser av flammande eld mot sesamkryddad Entrecote, dimmig rök från Japanska teet "Genmaicha" som täckt den nyfiléade rödingen, trancherad Japansk Wagyu som med perfekt mängd salt fick mig att uppleva en av livets ljuvligaste stunder. Allt med fräscha tillbehör och smaksäkra såser.

Börja gärna kvällen med en drink och snacks på vår egna Street Bar.

Nu lämnar jag över menyn till er och har ni några frågor eller funderingar så kontakta gärna någon av mina kollegor.

Varmt välkommen till Mr Voon

Jonas Svensson med team



## SNACKS

---

<b>LOTUSCHIPS, NORI</b>	35
<b>OLIVER, YUZU</b>	40
<b>POPCORN, KIMCHI</b>	35

## STARTERS

---

<b>DRUNKEN OYSTER</b>	45/st
Japansk whiskey, tomat, selleri, gräslök	
<b>MOCHI PIZZA</b>	145
Svamp, ricotta, tryffel, gruyère	
<b>WAGYU SANDO</b>	250
Japansk wagyu, misobrioche, spetskål	
<b>SPICY SHRIMPS</b>	165
Rödräka, ceviche, rökt avokado, tobiko	
<b>MR VOON TARTAR</b>	175
Oxrygg, kålrabbi, edamame, kewpie majonnäs	
<b>SMOKEY BOMBAY</b>	150
Iberico ribs, ingefära, picklad citrus	

## SIGNATURES

---

<b>HAWAIIAN GOES TO OSAKA</b>	475
Oxfilé, yuzu och chiligratinerad snökrabba, wagyu beárnaise, tempura haricots verts	
<b>SMOKIN' CHAR</b>	305
Térökt röding, wasabicrème, asiatisk crudité	
<b>MISO CHEESY</b>	225
Grillad hamburgare, misokaramelliserad lök, rökt cheddar, sötpotatis tempura	
<b>RAMEN BALLOTINE</b>	285
Kycklingballotine, chili, merguez, nudlar, enokisvamp	
<b>SPINNING CELERIAC</b>	225
Rotibakad rotselleri, friterat ägg, bok choy, gul curry	

## ASIAN GRILL

---

<b>OCEAN PALACE</b>	240
Kungsflundra, hasselnötsvinaigrette, grillat smör, grönkål	
<b>CRISPY TONKATSU</b>	275
Fläskkotlett, tryffel-ponzu, bonitosalt	
<b>MR HARDCORE</b>	295
Robotagrillad oxrygg, wagyu bearnaise	
<b>JAPANESE WAGYU</b>	Dagspris/100g
Fråga din servis för kvällens detalj. Japansk wagyu, färsk wasabi, lagrad soja	
<b>NASU DEN MISO</b>	190
Grillad aubergine, hana hato-fikon, sesam	
<b>ASIAN GRILL COMBO</b>	835
Kökmästarens val av detaljer. För 2 pers.	

## SIDES

---

<b>CORN TEMPURA</b>	70
Majs, morot, aji amarillo	
<b>ASIAN KALE SLAW</b>	55
Grönkål, rotselleri, wasabi, äpple	
<b>SWEET &amp; SPICY</b>	65
Sötpotatis tempura, chili majonnäs	
<b>KOREAN PANCAKE</b>	60
Kimchi, salladslök, sesam	
<b>BEEFY BEETS</b>	65
Wagyurostade rödbetor, getost, miso	

## DESSERT

---

<b>LEMONGRASS CARAMEL</b>	85
Crème brûlée, citrongräs	
<b>ROLLED APPLES</b>	105
Karamelliserade äpplen, vårrulle, stjärnanisglass	
<b>ROCKY FONDANT</b>	115
Chokladfondant, yuzu-popcorn, misoglass, grillade plommon	
<b>COCOGATO</b>	75
Kokosmjukglass, espresso	
<b>STICKY RICE</b>	30/st
Mochiglass, mango, salt karamell, yuzu, hallon, matcha	

