

Raw Sushi & Grill

FÖRRÄTTER

HOKKAIDO MUSSLOR Kr 125

Grillade kammusslor, sparris, wasabimajonnäs

Grilled scallops, asparagus, wasabi mayonnaise

VÅRRULLAR Kr115

Chili och koriander marinerade rödräkor, finhackad morot och gurka, cheddarost, jordnötsdipp

Chili and coriander marinated prawns, finely chopped carrot, cucumber, cheddar cheese, peanut dip

KARAGE SARADA Kr100

Friterad kyckling, chili, ingefära, babyspenat, chilimajonnäs

Fried chicken, chili, ginger, spinach, chili mayonnaise

GYOZA Kr90

Ångade degknyten med finhackad Shiitakesvamp – grönsaker med ingefärs soja

Steamed dumplings with shiitake mushroom- vegetables and ginger soy

EDAMAME Kr65

Blancherad sojaböner

Blanched soybeans

TENPURA NORI Kr95

Tempura friterad sjögräs, philadelphiadipp

Tempura fried seaweed, cream cheese dip

KUSHIYAKI / SKEWERS

SHIFUDU Kr245

4 olika glaserade grillspett med grillade hokkaido kammusslor- wasabimajonnäs, rödräkor-sweetchili, lax-teriyaki, bläckfisk- hoisin serveras med gurk- ingefärssallad

4 different glazed skewers with scallops- wasabi-mayonnaise, prawns- sweet-chili, salmon-teriyaki, octopus- hoisin, cucumber- ginger salad

NIKU Kr240

4 olika glaserade grillspett med entrecote- teriyaki, oxfilé- timjan, sidfläsk- barbecue, ryggbiff- miso, serveras med ponzustekt broccoli

4 different glazed skewers with ribeye- teriyaki, beef tenderloin- thyme, pork belly- barbecue, striploin- miso, ponzu broiled broccoli

SHIFUDO TO NIKU

4 olika glaserade grillspett med sidfläsk-barbecue, oxfilé-timjan, rödräkor-sweetchili, lax-teriyaki, ponzu-chilistekt pak choi

4 different glazed skewers with porkbelly- barbecue, beef tenderloin- thyme, prawns- sweetchili, salmon- teriyaki, ponzu broiled pak choy

255

SURF AND TURF Kr265

Grillade Hokkaido kammusslor, misomarinerad oxfilé, portabello-zucchini-sallad, ponzustekt broccoli

Grilled hokkaido scallops, miso marinated beef tenderloin, portabello- zucchini salad, ponzu broiled broccoli

YAKITORI Kr205

5 spett med kyckling- teriyakiglasyr, gurk- ingefärssallad
5 skewers with chicken- teriyaki glaze, cucumber- ginger salad

SUSHI

SUMO Kr660

48 bitars för 3 personer

8 olika nigiri, 4 olika sashimi, 9 friterade rullar, 3 gunkan, algsallad, bläckfisksallad
8 variety of nigiri, 4 variety of sashimi, 9 fried rolls, 3 gunkan, seaweed salad, squid salad

OMAKASE Kr245

14 bitar sushi valda av kocken
14 pieces sushi chosen by the chef

RAW Kr225

4 laxnigiri, 3 friterad rödräkor- sweetchili, 5 friterad spicytuna rullar- chilimajonnäs, miso dipp
4 salmon nigiri, 3 fried prawns- sweet chili, 5 fried spicy-tuna rolls- chili mayonnaise, miso dip

KUMIAWASE Kr210

4 laxnigiri, 4 friterad rödräkor-sweetchili, 2 dagens gunkan, 2 krabbrullar-chilimajonnäs
4 salmon nigiri, 4 fried prawns- sweet chili, 2 gunkan of the day, 2 crab rolls- chili mayonnaise

EBI Kr235

10 bitar friterade rödräkor-sweetchili

10 pieces fried prawns- sweet chili

CHIRASHIZUSHI Kr240

14 olika sorter av fisk och skaldjur, algsallad serveras på en bädd av sushi ris

14 variety of fish and shellfish, seaweed salad served on a bowl of rice

SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE Kr245

12 bitar kockens val, algsallad, bläckfisksallad, ris

12 pieces chef's choice, seaweed salad, squid salad, rice

SHAKE SASHIMI Kr230

12 bitar lax sashimi, algsallad, bläckfisksallad, ris

12 pieces salmon sashimi, seaweed salad, squid salad, rice

MAKI

SPICYTUNA MAKI 5/10pcs: 115/215

Friterad tonfisk rullar med chilisalsa marinerad tonfisk, haricotsverts, gräslök, toppas med chilimajonnäs och friterad persilja. Serveras med miso dipp

Fried tuna rolls with chili salsa marinated tuna, haricots vert, chive topped with chili mayonnaise and fried parsley. Served with miso dip

SOFTSHELL KRABB MAKI 5/10pcs: 120/220

Friterad softshell krabba, picklad rödlök, avokado toppas med japanska majonnäs och rostat lök.
Serveras med teriyakimajonnäs

Fried soft shell crab, pickled red onions, avocado topped with Japanese mayonnaise and roasted onions. Served with teriyaki mayonnaise

TORI MAKI 5/10pcs: 105/200

Friterad kyckling, ruccola, chilimajonnäs serveras med barbecue sås
Deep fried chicken, rocket, chili mayonnaise served with barbecue sauce

NIGIRI, PIECES

SHAKE / SALMON 28

Hamachi / amberjack 30

Maguro / tuna 30

Ebi / prawn 30

Ikura / trout roe 30

SARADA / SALAD

INARI SARADA Kr205

Tofu, zucchini, spenat, friterad shiitakesvamp, sojaböner, sesamdressing
Tofu, zucchini, spinach, fried shiitake mushroom, soybean, sesame dressing

MAGURO SARADA Kr235

Halstrad tonfisk, mango, avokado, babyspenat, ponzudressing serveras med färskostkräm
Seared tuna, mango, avocado, spinach, ponzu dressing served with cottage cheese spread

SIDES

KIMCHI 55

Fermenterad salladskål

Femented cabbage

IKASANSAI

Bläckfisksallad 50

Squid salad

GOMOWAKAME

Algsallad 55

Seaweed salad

BÖNGRODDSALLAD

Bean sprouts salad 40

GURK OCH INGEFÄRSSALLAD 45

Cucumber and ginger salad

MISOSOPPA 40

Miso soup

RIS 25

Rice

EFTERRÄTTER

CHEESECAKE 95

Hallonsås, sesamkrisp, shiso blad
Raspberry sauce, sesam crisps, shiso leaf

CHOCOBOLL 120

Chokladmousse, färska bär, hallon sorbet, chokladkrisp serveras med varm hallonsås
Chocolate mousse, fresh berries, raspberry sorbet, chocolate crisps, served with hot raspberry sauce

GRÖNT TE, PANNACOTTA 90

Färska bär, citronmelis
Green te pannacotta, fresh berries, limon balm

SESAMTYFFEL 40

Mörk chokladganache med valnötter, dadlar
Dark chocolate ganache with walnuts and dates

TRIO MENY 125

Dubbel espresso och sesamtryffel samt valet av följande Mount Gay Rum XO / Calvados Boulard /
Grönstedts Monopole VSOP

Double espresso and sesame truffle, with the selection of either Mount Gay Rum XO / Calvados
Boulard / Grönstedts Monopole VSOP