

Litegrann

OSTRON ROCKEFELLER 63,4 C	3st för 185 kr
Spenat, sake, lagrad ost & togarashi hot sauce	
CHAWANMUSHI	90 kr
Karamelliserad lök, saffran, grillad mangold & ikura	
ANKA & VÅFFLA	125 kr
Vispad ankleverparfait, bovetevåffla, pistagenötter & plommon	
TEMPURA	75 kr
Tempurafriterad broccolini, konfiterad vitlök & sichuanpeppar	
STÖRKAVIAR 30 G	795 kr
Gastro Unika Gold, bovetevåffla & smetana smaksatt med lime	

Lite mer

GÖS	285 kr
Hokkaidopumpa, puffat ris, Västerbottenost, grönkål, brynt smör & soya	
RÖDING	275 kr
Smörsås smaksatt med bränt hö och getost, betor, valnötter, hjärtmusslor & havtorn	
PLUMA	255 kr
Xo sauce, rödvinssky, grillad gemsallad med koriander & citrongräs	
"YIN & YANG"	325 kr
Biff från Närke, smörsås, rödvinssky, shiitake, Karl-Johan & enoki svamp	
ENTRECOTE	750 kr
A5 BMS 10/12 100g, Kagoshima Japan, Kimchi & sky	

Lite till

TATAKI	160 kr
Gulfenad tonfisk, karamelliserad apelsin med yuzu kosho, thaibasilika & kataifi	
TARTAR	205 kr
Handskuren mjölkko från Närke, Karl Johan svamp, potatis, vit soja & hösttryffel	
GYOZA DUMPLINGS	155 kr
Oxkind 48 h, kimchi & ljus soya	
MISOSOPPA	115 kr
Röd miso, macadamianöt, silverlök, & kombu	

Avsmakningsmeny 750 kr

Dryckespaket 650 kr

TARTELETT
CHAWANMUSHI
TARTAR
MISOSOPPA
RÖDING ELLER YIN & YANG
ROSTAD SESAMGLASS
CHOKLADTRYFFEL

Vi rekommenderar 3-4 rätter varav en rätt från "Lite mer"



Dessert

YUZU SORBET 85 kr

Maräng, mynta & sansho peppar

MATCHA TIRAMISU 125 kr

Hibiki whisky, espresso, savoiardikex, mascarpone, matcha te & persika

ROSTAD SESAMGLASS 115 kr

Puffat ris, pärön & choklad ganache

Att dricka

ROKU 165 kr

Gin, tonic & ingefära

HERNÖ 165 kr

Gin, tonic, lingon & citron

WHISKEY 165 kr

Citron, socker & yuzu

GIN 165 kr

Citron, himmelsärt & fläder

VODKA 165 kr

Melon, kaffir lime & kokos

CHAMPAGNE 165 kr

Grape, sockervadd & rosépeppar

A&O NEGRONI 165 kr

Gin, campari & umeshu

