



M E N Y

MINAMO – DÄR SMAKER MÖTS VID YTAN

Minamo betyder "vattenspegel" på japanska – en stilla yta där ljus, liv och reflektion samspelar. En plats där lugn möter rörelse, där det enkla blir vackert, och där varje ögonblick får spegla något större.

Vår vision är att varje besök på Minamo ska kännas avslappnat, tydligt, omfamnande och glädjefyllt.

Menyn är japanskinspirerad och byggd för att delas. Genom flera små serveringar vill vi uppmuntra gemenskap, nyfikenhet och frihet att välja din egen väg – eller så väljer du en klassisk två-rätters där vi serverar större portioner om det passar din stund bättre.

Minamo är inte bara en plats – det är ett ögonblick i rörelse. Som en stilla vattenspegel speglar det varje nyans av din upplevelse, med närvaro, värme och efterklang. Här möts smaker, människor och stämningar i ett flöde som stannar kvar långt efter sista tuggan.

Varmt välkomna till Restaurang Minamo.



M I N A M O

FÖR DIG MED FÖRBESTÄLLT TVÅ-RÄTTERS MIDDAGSPAKET

Du är varmt välkommen att välja tre olika små rätter från vår meny.
Vi rekommenderar en kombination av:

- en sallad
- ett protein
- en valfri rätt

Detta upplägg är skapat för att ge dig en balanserad och smakrik upplevelse – med frihet att utforska flera av våra favoriter.

SNACKS

Misosoppa - sjögräs, tofu, shishimi togarahi	70 kr
Friterad potatis - bulldogsås, ajinomotoemulsion & katsubushi	80 kr
Rispapper - rökt syrad grädde, forellrom, nori	125 kr
Ris	60 kr

GRÖNT

Sunomono - gurksallad, chiliolja, citron, kimchi-sesam	75 kr
Stekt broccoli- ingefärsmisoglaze, chili & puffade gryn	115 kr
Gårdstomater - riven rättika, tomat- & ponzuvinegrätt	155 kr
Umamisallad - rostad sesam, lagrad ost, shiitake & tryffel	165 kr

SUSHI ca 5-6 bitar

Vegetarisk maki - bakad pumpa & aubergine, wasabi, soyaglaze, gari	165 kr
Oshi sushi - rödingfilé, wasabi, bonito soja	175 kr
Spicy Salmon - panko friterad makirulle, chilimajonnäs, gari	185 kr
Tonfisk-tataki - rättika, shiso, sojadressing	195 kr
Kikodon Yokohe - oxfilétartar, nori, sushiris. sesam, tare	190 kr



MINAMO

GRILLAT

Sakegrillade kycklingspett - färsk wasabi, citron	155 kr
Grillspett på fläksida - tare- & sesammajonäs, chili	145 kr
Grillad ostronskivling - yuzu kosho, vårlök, furikake	150 kr
Dagens fångst från grillen - karameliserad vitlökskräm, friterad juliennepotatis	185 kr
JUKU Wagyu burgare 150 g - karashiemulsion, karameliserad lök, serveras medium-rare (ingår ej i förköpt middagspaket. Tillägg 100 kr)	265 kr

FRITERAT

Karaage - friterad kyckling, ajinomotoemulsion, togarashi	170 kr
Teriaki köttbullar i harumaki nät, strimlad kål & MSG Majonnäs	135 kr
Bao bun - bräserad fläksida, sunomono, plommonsås	165 kr
Vegansk Gyoza - chiliponzu, vårlök, sojamajonäs	180 kr

DESSERT

Sesamglass- purinkräm, japansk müsli & karamellsås	125 kr
Chokladglass, mandel-chokladkaka, vit chokladganache, karameliserade popcorn	145 kr
Variation av jordgubbar med friterad & syltad shokupan	135 kr
Säsongens glass/sorbet	95 kr

MENYPAKET - FÖRBESTÄLLT

Kikodon Yokohe - oxfilétartar, nori & sushiris
Dagens fångst från grillen - vitlökskräm, friterad juliennepotatis, broccoli & ris

Vegetariskt

Vegansk gyoza - chili-ponzu, vårlök & soja-majonnäs
Grillad ostronskivling - yuzu kosho, umamisallad, vårlök & ris

M I N A M O

SAKE



Masumi Yasuragi 125 kr / 6 cl
Balans mellan smaker av gul melon, jordgubbar & anis med en mjuk avslutning.
Fin mineralitet, sake av absolut högsta kvalitet

Green Ninki Junmai Ginjo 120 kr / 6 cl
Uppfriskande, inte för mäktig men med en bra balans mellan sötma och torrhet.
Den milda smaken är perfekt till måltider.

Amabuki Apple Junmai Daiginjo 130 kr / 6cl
Blomjästen ger sake en umamirik smak & en fin syra, likt ett äpple

Rice Magic Sparkling Red 145 kr
Har en kombination av naturliga söta & syrliga smaker utan användning av några tillsatser. Den rosa färgen kommer från att man använder en gammal rissort (svart/röd) i produktionen

Ninki-Ichi Yuzushu 125 kr / 6 cl
Den perfekta aperitifen. Yuzu är en vinterdelikatess med en speciell citrusarom som för japanska människor passar utmärkt till vinterrätter



M I N A M O

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

Prosecco Terre di Marca Extra Dry - EKO/Vegan	135 kr / 645 kr
Cava Lacrima Baccus Guarda Brut - EKO/vegan	145 kr / 675 kr
Cuvée Reservé Brut NV, Bouché Père et Flis Champagne - EKO	165 kr / 895 kr
M.V. Frerejean Frères Grande, Reserve Brut Champagne	995 kr
M.V. Frerejean Frères 1er Cru Brut Champagne - Limited	2200 kr
Pol Roger Brut Rosé 2018 - Limited	2800 kr

COCKTAILS

180 kr/st

Tsukimi - Mandarin, japansk whisky, amaretto, yuzu, havtorn, äggvita

Yume - Sake, aperol, brambuie, citron, jordgubbspuré

Seven Samurai - Sake, gin, grapefrukt, citron, ingefära, grenadin

Meron - Midori, green Ninki sake, grön chartreuse, yuzu, ingefära, socker

Uzuki - Gin, aprikos, lime, socker, basilika



MINAMO

VITT VIN

Arva Naturalis Verdejo - EKO/vegan	132 kr / 625 kr
La Vielle Ferme Blanc	132 kr / 625 kr
Casa de Lluch - EKO	134 kr / 634 kr
Catch of the day Riesling Kaufmann	140 kr / 715 kr
Gustavshof Riesling Kalkstein - Bio/vegan	145 kr / 745 kr
EBNER-EBENAUER Grüner Veltiner	169 kr / 785 kr
Laroche Chablis	178 kr / 875 kr
Trimbach, Pinot Gris Réserve	595 kr
Bourgogne Côte d'or Chardonnay	645 kr
Bukettraube Cederberg	695 kr
Joseph Cattin, Orange Pinot Gris	765 kr
Giant Steps Chardonnay - Limited editon	840 kr
Muscadet	127 kr / 595 kr

ROSÈ

Rosé D'ete	140 kr / 650 kr
Casa de Lluch - EKO	145 kr / 670 kr

RÖTT VIN

Arva Natrualis Tempranillo/Cab. Sauv EKO/Vegan	132 kr / 625 kr
Casa de Lluch - EKO	134 kr / 634 kr
Côtes du Rhône La Garrigue, Village Rouge	150 kr / 750 kr
Pinot Noir +1, Weingut Kaufmann Rheingau Bio	165 kr / 765 kr
Chianti Classico, Tentuta Bibbiano, Toscana EKO	175 kr / 985 kr
Motor Callet EKO - Limited editon	645 kr
Contrasto Rosso	695 kr
Miliasso Barbaresco - limited editon	895 kr
IL Seggio	985 kr

MINAMO

ÖL

Fatöl

Carlsberg export 40 cl

85 kr

Brocklyn IPA 40 cl

105 kr

Kirin Ichiban Lager 40 cl

115 kr

Flaskor 33 cl

Carlsberg hof

70 kr

Kirin Ichiban Lager

90 kr

Lucky Cat white ALE

78 kr

Lucky Dog IPA

78 kr

Lucky Chicken Red IPA

78 kr

CIDER

Sommersby Pear Cider

65 kr

ALKOHOLFRITT

Mocktails

105 kr

Mousserande

90 kr / 450 kr

Rött / Vitt vin

80 kr / 360 kr

Kirin 0,0 % 33 cl

55 kr

Carlsberg 0,5 % 33 cl

50 kr

TÖRST

59 kr

Bagarmossen Kombucha

45 kr

Pepsi / Pepsi Max

45 kr

Genmaicha

45 kr

Bryggkaffe

35 kr

Espresso

30 kr

Dubbel espresso

36 kr

Cappuccino

43 kr

Latte

46 kr

