



ÖPPET
15:00 - 20.30

Har du bokat
paket med
middag ingår
misosoppa,
en förrätt och
en huvudrätt

Angivna priser
gäller tillval &
take away

MENY SUSHIBAR NAMIYAMA | YASURAGI KIDS

MISOSOPPA
65 kr

FÖRRÄTTER

TATAKI
på lax, ponzu, rättika
125 kr

ONIGIRI
fylld med tonfiskröra
115 kr

OSHI-ZUSHI
med bakad aubergine
140kr

KARAAGE
med umami majonäs
125 kr

HUVUDRÄTTER

NIGIRI
med lax
195 kr

NORIMAKI
välj mellan tonfisk eller avocado
195 kr eller 185 kr

Med reservation för ändringar

DESSERT

Rulltårta 95kr	Dagens mjuka kaka 65kr	Kakor 45kr
-------------------	---------------------------	---------------

LITEN ORDLISTA

NORIMAKI

Sushirulle där ris och fyllning, som till exempel fisk och grönsaker, rullas in i ett nori-ark (torkat sjögräs). Rullen skärs sedan upp i mindre bitar

TATAKI

Tillagningsmetod där en bit kött eller fisk snabbt bryns på utsidan, så att insidan förblir rå. Det skärs sedan i tunna skivor och serveras ofta med en syrlig ponzu-sås och garnityr.

ONIGIRI

Japanska risbollar som ofta formas till trianglar eller bollar och är fyllda med något, till exempel tonfisk. De är ibland omslutna av ett litet nori-ark för att hålla ihop riset.

OSHI-ZUSHI

Pressad sushi. Ris och fyllning läggs i lager i en fyrkantig form (oshibako) och pressas ihop för att skapa en kompakt, rektangulär sushibit. Därefter skärs den i mindre delar.

NIGIRI

Handformad oval risboll med en bit rå fisk, skaldjur eller annat pålägg ovanpå.

KARAAGE

Japanska friterade rätter, oftast kyckling som marineras i en blandning av sojasås, ingefära och vitlök innan den friteras till en krispig yta.