



# M E N Y

## MINAMO - DÄR SMAKER MÖTS VID YTAN

Minamo betyder “vattenspegel” på japanska – en stilla yta där ljus, liv och reflektion samspekar. 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 japaninspirerad 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

## COCKTAILS

180 kr / st

**Tsukimi** - mandarin, japansk whisky, amaretto, yuzu, havtorn, äggvita

**Yume** - sake, aperol, drambuie, 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

---

## SNACKS

- Vegansk **Misosoppa** - shiitake, svenskt sjögräs, tofu & shiitakeolja  
(Sojaböna) 70 kr
- Vegansk **Friterad svamp-gyoza** - sesamemulsion, salladslök, la-yu-dipp & furikake  
(Gluten, Ägg, Sojaböna, Selleri, Sesam) 115 kr
- Vegansk **Pommes** - gochujangemulsion & furikake  
(Sojaböna, Sesam, kan innehålla spår av gluten) 75 kr
- Gunkan** - lax-toro, chiliemulsion & forellrom  
(Fisk, Sojaböna) 90 kr
- Kycklingkaraage** - ajinomoto-emulsion, togarashi & salladslök  
(Ägg, Sojaböna, Sesam, kan innehålla spår av gluten) 185 kr





## FÖRBESTÄLLD 2-RÄTTERS MIDDAG INKLUDERAR VALFRI FÖRRÄTT & VALFRI VARMRÄTT

# M I N A M O

### FÖRRÄTT

	<b>Forellsashimi</b> - tamari-ponzu, riven daikon, sushiris, shisoblad & forellrom <i>(Fisk, Sojaböna, Sesam)</i>	160 kr
	<b>Chawanmushi</b> - shiitake, brynt soyasmör & pommes pailles <i>(Ägg, Sojaböna, Mjökprotein)</i>	185 kr
	<b>Yukke carpaccio</b> - shokupanbröd, silverlök, forellrom, äggulecrème & gräslök <i>(Gluten, Ägg, Fisk, Sojaböna)</i>	195 kr
	<b>Avokadomaki</b> - shisoblad, ajinomoto-emulsion & togarashi <i>(Ägg, Sesam)</i>	125 / 245 kr
	<b>Tonfiksmaki</b> - shisoblad, ajinomoto-emulsion & togarashi <i>(Ägg, Fisk, Sojaböna. Kan innehålla naturliga halter av histamin)</i>	130 / 260 kr
Vegansk	<b>Silkestofu</b> - hijikialg, spenat, grönt äpple, ponzu-dashi & svart sjögräskaviar <i>(Sojaböna)</i>	165 kr

### VARMRÄTT

Vegansk	<b>Grillad kål</b> - reducerad kålfond, rostad vitlökskräm & krispig furikake <i>(Sojaböna, Sesam)</i>	275 kr
Vegetarisk	<b>Grillad ostronskivling</b> - sallad, maitake, rostad shimeji, umamiemulsion <i>(Ägg, Sojaböna, Sesam)</i>	285 kr
	<b>Dagens fångst</b> - vitlökskräm, spenat, ärtpuré, mussel-dashi & jalapeno olja <i>(Fisk, Sojaböna, Blötdjur)</i>	355 kr
	<b>Grillad oxbringa</b> - dashi på oxsvans, karashismör & furikake-ris <i>(Sojaböna, Mjökprotein, Senap, Sesam)</i>	345 kr
	<b>150 g JUKU Wagyu-burgare</b> - japansk karashidressing, karamelliserad lök <i>(Gluten, Ägg, Senap) Serveras medium rare</i>	330 kr
	<b>Grillad kycklingbröstfilé (ECC)</b> - brynt smör-shoyu-jus, svamp, hösttryffel & ris <i>(Sojaböna, Mjökprotein, Sesam)</i>	345 kr

### TILLBEHÖR:

	<b>Ångat ris</b> - ponzu, furikake, gräslök <i>(Sojaböna, Sesam)</i>	65 kr
--	---	-------

Med reservation för ändringar



# M I N A M O

## DESSERT

**Matchaglass** - sesam-purin, japansk müsli & misokaramellsås (Ägg, Mjölprotein, Sesam, Soja) 145 kr

**Blondie** - variation av passionsfrukt, ananaskompott & kokosskum (Gluten, Laktos, Ägg, Stenfrukt, kan innehålla spår av nötter) 135 kr

Vegansk **Matcha-hachimitsu-pudding** - honungskrisp, sudachikräm & säsongens bär (Stenfrukt) 120 kr

Vegansk **Säsongens sorbet** 75 kr

---

## COCKTAILS

170 kr / st

**Espresso Martini** - vodka, kahlúa, espresso

**Irish Coffee** - whiskey, kaffe, grädde, socker

**Kaffe Karlsson** - baileys, cointreau, kaffe, grädde

**Amaretto Coffee** - amaretto, kaffe, grädde

---

## KAFFE / TE

Genmaicha	45 kr
Bryggkaffe	35 kr
Espresso Dubbel	30 kr
Espresso	36 kr
Cappuccino	43 kr
Latte	46 kr

Med reservation för ändringar





# 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 M.V.	995 kr
Frerejean Frères 1er Cru Brut Champagne - Limited	2200 kr
Pol Roger Brut Rosé 2018 - Limited	2800 kr

## SAKE

<b>Amabuki Apple Junmai Daiginjo</b> <i>Blomjästen ger sake en umamirik smak &amp; en fin syra, likt ett äpple</i>	130 kr / 6cl
<b>Green Ninki Junmai Ginjo</b> <i>Uppfriskande, inte för mäktig men med en bra balans mellan sötma och torrhet. Den milda smaken är perfekt till måltider.</i>	120 kr / 6 cl
<b>Rice Magic Sparkling Red</b> <i>Har en kombination av naturliga söta &amp; syrliga smaker utan användning av några tillsatser. Den rosa färgen kommer från att man använder en gammal rissort (svart/röd) i produktionen</i>	145 kr
<b>Ninki-Ichi Yuzushu</b> <i>Den perfekta aperitifen. Yuzu är en vinterdelikatess med en speciell citrusarom som för japanska människor passar utmärkt till vinterrätter</i>	125 kr / 6 cl



# M I N A M O

## VITT VIN

Arva Naturalis Verdejo - EKO/vegan	134 kr / 625 kr
Casa de Lluch - EKO	136 kr / 634 kr
Catch of the day Riesling Kaufmann	140 kr / 715 kr
Gustavshof Riesling Kalkstein - Bio/vegan	145 kr / 745 kr
Laroche Chablis	178 kr / 875 kr
Bukettraube Cederberg	695 kr
Joseph Cattin, Orange Pinot Gris	765 kr
Giant Steps Chardonnay - Limited edition	840 kr

Muscadet	127 kr / 595 kr
----------	-----------------

## ROSÈ

Casa de Lluch - EKO	145 kr / 670 kr
---------------------	-----------------

## RÖTT VIN

Arva Natrualis Tempranillo/Cab. Sauv EKO/Vegan	134 kr / 625 kr
Casa de Lluch - EKO	136 kr / 634 kr
Côtes du Rhône La Garrigue, Village Rouge	150 kr / 750 kr
Pinot Noir Sauvage -24 EKO	165 kr / 765 kr
Chianti Classico, Tentuta Bibbiano, Toscana EKO	175 kr / 985 kr
Motor Callet EKO - Limited edition	645 kr
Contrasto Rosso	695 kr
Miliasso Barbaresco - Limited edition	895 kr
IL Seggio	985 kr





# M I N A M O

## ÖL

### Fatöl 40 cl

Carlsberg export  
Brocklyn IPA  
Kirin Ichiban Lager

85 kr  
105 kr  
115 kr

### Flaska / Burk 33 cl

YUZUBIRU Yasuragi öl  
Carlsberg hof  
Kirin Ichiban Lager  
Lucky Cat white ALE  
Lucky Dog IPA  
Lucky Chicken Red IPA

98 kr  
70 kr  
90 kr  
78 kr  
78 kr  
78 kr

## CIDER

Sommersby Pear Cider

65 kr

## ALKOHOLFRITT

Mocktails  
Mousserande  
Vin - Rött / Vitt  
Kirin 0,0 % 33 cl  
Carlsberg 0,5 % 33 cl  
TÖRST  
Bagarmossen Kombucha  
Pepsi / Pepsi Max

105 kr  
90 kr / 450 kr  
80 kr / 360 kr  
55 kr  
50 kr  
59 kr  
45 kr  
45 kr