



MENY

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 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



MINAMO

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, 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 (Sojaböna, Sesam, kan innehålla spår av gluten)	185 kr

Med reservation för ändringar



FÖRBESTÄLLD 2-RÄTTERS MIDDAG INKLUDERAR VALFRI FÖRRÄTT & VALFRI VARMRÄTT

M I N A M O

FÖRRÄTT

Forellsashimi - tamari-ponzu, riven daikon, ris paper, shisoblad & forellrom 160 kr
(Fisk, Sojaböna, Sesam)

Chawanmushi - shiitake, brynt soyasmör & pommes pailles 185 kr
(Ägg, Sojaböna, Mjölprotein)

Yukke carpaccio - shokupanbröd, silverlök, forellrom, äggulecrème & gräslök 195 kr
(Gluten, Ägg, Fisk, Sojaböna)

Avokadomaki - shisoblad, ajinomoto-emulsion & togarashi 125 / 245 kr
(Ägg, Sesam)

Tonfiksmaki - shisoblad, ajinomoto-emulsion & togarashi 130 / 260 kr
(Ägg, Fisk, Sojaböna. Kan innehålla naturliga halter av histamin)

Vegansk **Silkestofu** - hijikialg, spenat, grönt äpple, ponzu-dashi & svart sjögräskaviar 165 kr
(Sojaböna)

VARMRÄTT

Vegansk **Grillad kål** - reducerad kålfond, rostad vitlökskräm & krispig furikake 275 kr
(Sojaböna, Sesam)

Vegetarisk **Grillad ostronskivling** - sallad, maitake, rostad shimeji, umamiemulsion 285 kr
(Ägg, Sojaböna, Sesam)

Dagens fångst - vitlökskräm, spenat, ärtpuré, mussel-dashi & jalapeno olja 355 kr
(Fisk, Sojaböna, Blötdjur)

Grillad ryggbiff - dashi på oxsvans, karashismör & furikake-ris 345 kr
(Sojaböna, Mjölprotein, Senap, Sesam)

150 g JUKU Wagyu-burgare - japansk karashidressing, karamelliserad lök 330 kr
(Gluten, Ägg, Senap) Serveras medium rare

Grillad kycklingbröstfilé (ECC) - brynt smör-shoyu-jus, svamp, hösttryffel & ris 345 kr
(Sojaböna, Mjölprotein, Sesam)

TILLBEHÖR:

Ångat ris - ponzu, furikake, gräslök 65 kr
(Sojaböna, Sesam)

Med reservation för ändringar



MINAMO

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

Amabuki Apple Junmai Daiginjo <i>Blomjäten ger sake en umamirik smak & en fin syra, likt ett äpple</i>	130 kr / 6cl
Green Ninki Junmai Ginjo <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
Rice Magic Sparkling Red <i>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</i>	145 kr
Ninki-Ichi Yuzushu <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



MINAMO

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 VIN

Duberny Syrah-Grenache	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

MINAMO



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