

FÖRBESTÄLLD 2-RÄTTERS MIDDAG INKLUDERAR
VALFRI FÖRRÄTT & VALFRI VARMRÄTT

M
I
N
A
M
O



IZAKAYA

Smårätter

Vegansk **Kakiage Tempura** - Umamimajonnäs, picklad daikon & shichimipuder
(gluten, ägg, soja, mjölkprotein, sesam)

Anka & Maitake - Strimlad anka, glaserad maitake, umami-tare, picklad rova & noripulver
(soja, gluten, mjölkprotein, sulfat)

Onigiri - Ägg, rostade rotfrukter & tare
(ägg, soja, sesam)

ZENSAI

Förrätt

Vegansk **Blomkål Karaage** - Lime & koriander-kosho
(gluten, sesam, ägg, soja)
Verdicchio Segnavento DOC, Italien

Friterad svamp-gyoza - Yuzu-kosho-soja, svart vitlöksolja & shisoblad
(gluten, soja)
Pinot Noir Sauvage, Frankrike

Crab Uramaki - Krabbröra, forellrom, furikake, krispig purjolök & citronskal
(skaldjur, ägg, fisk, sesam, soja)
Gustavshof, Riesling Kalkstein, Tyskland

Forellsashimi - Daikon, shisoblad, ponzu & rispapper
(fisk, soja)
Gustavshof, Riesling Kalkstein, Tyskland

SHUSAI

Varmrätt

Vegansk **Tofuspett** - Selleripuré, reducerad sellerijuice & sanshopeppar-picklad rotselleri
(soja, selleri, mjölkprotein)
Verdicchio Segnavento DOC, Italien

Udon-nudlar - Gochujangsås, säsongens svamp, shisoblad, 63°-ägg & furikake
(gluten, soja, ägg, sesam)
Gustavshof, Riesling Kalkstein, Tyskland

Dagens fångst - Krabbmajonnäs, puffat ris, smörad dashi, yuzupicklad lotus
& skaldjursolja
(fisk, skaldjur, mjölkprotein)
Muscadet Sévre et Maine Sur lie, Frankrike

Bräserad Fläsk Chashu - Broccolikräm, bellaverde, sesamgelé, wakame, shisoblad, kimchipotatis & sesamfrön
(soja, mjölkprotein, sesam)
Chianti Classico, Tenuta Bibbiano, Italien

JUKU Wagyu-burgare 150 g - Japansk karashisenap, karamelliserad lök & pommes
(gluten, ägg, senap, mjölkprotein) Serveras medium rare.
Élégance Syrah, Frankrike

Med reservation för ändringar

DEZATO

Dessert



Miso-brûlée

Vanilj- och misoglass
(ägg, mjölkprotein, soja)
125 kr

Brume de Vigne Gewurztraminer, Frankrike 145 kr / glas

Purin pudding

Rostat sojabönsmjöl, furikake & sesamglass
(mjölkprotein, soja, sesam)
135 kr

Muscadet de Rivesaltes, Frankrike 127 kr / glas

Choklad mousse

Päronsorbet, nashi päron & mint meringue
(soja, nötter)
130 kr

Brume de Vigne Gewurztraminer, Frankrike 145 kr / glas

Säsongens sorbet

75 kr

Brume de Vigne Gewurztraminer, Frankrike 145 kr / glas

COCKTAILS

172 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

Te

35 kr

Genmaicha

45 kr

Bryggkaffe

42 kr

Espresso, Enkel / Dubbel

30/ 36 kr

Cappuccino

43 kr

Latte

46 kr