

IZAKAYA

Ostron

ponzu dressing, ingefära, salladslök, forellrom 59 :-

Ångade **edamame** med havsalt 65 :-

Tuna tartar on **crispy sushi rice** 125 :- för 2 st

Lätthalstrad **pilgrimsmusslor** 169 :-
med ponzu, yuzu & smörsås

Sjögrässallad 45 :-

Bläckfisksallad 50 :-

Chili laxtartar 55 :-

Char siu buns

95 :-

grillat sidfläsk, salladblad, gurka, sötsoja

Vegetarisk buns

85 :-

Tempura portabello svamp, zucchini, aubergine, salladsblad, sötsoja

Tempura mix /Vegetarisk tempura mix

185 :- / 159 :-

riven ingefära, rättika, soja

Friterad soft shell crab

149 :-

Dry ramen grillat sidfläsk, vaktelägg, salladslök, sjögräs

169 :-

SUSHI & MAKI

Sushi moriawase 12 / 30 bitar 225 :- / 550 :-

Friterad hosomaki 139 :- / 2st

California rolls 5 / 10 bitar 90 :- / 169 :-

Lax, räkor, avokado, gurka, majonnäs, flygfiskrom

Crispy ebi tempura rolls 5 / 10 bitar 110 :- / 190 :-

Friterade räkor, sallad, avokado, japansk majonnäs, forellrom

Crispy crab rolls 10 bitar 250 :-

Friterade soft shell crab, avokado, chilimajonnäs, sallad, flygfiskrom, forellrom

NIGIRI 2 ST

Avokado 45 :-

Lax 55 :-

Flamberad lax 60 :-

Sojamarinerad lax 60 :-

Svensk röding 55 :-

Argentinsk rödräka 65 :-

Pilgrimsmussla 70 :-

DESSERT

Sake tryffel 35 :-

Mochi glass 45 :-

- Vegan choklad, Mango,
- Cheesecake jordgubb

Yuzu creme bruleé 119 :-

Vänligen meddela oss i förväg vid eventuella allergier

OMAKASE

Edamame

Sushi 5 bitar kockens val

Char siu buns

Tempura Mix

Mochi glass 415 :-

TILLBEHÖR

Sjögrässallad 50 :-

Bläckfisksallad 55 :-

Chililaxtartar 60 :-