

IZAKAYA

Ostron	
ponzu dressing, ingefära, salladslök, forellrom	59 :-
Ångade edamame med havsalt	65 :-
Tonfisk tataki	139 :-
Tuna tartar on crispy sushi rice	99 :- för 2 st
Lätthalstrad pilgrimsmusslor med ponzu, yuzu & smörsås	169 :-
Sjögrässallad	45 :-
Bläckfisksallad	50 :-
Chili laxtartar	55 :-

SUSHI & MAKI

Sushi moriawase 12 / 30 bitar	225 :- / 550 :-
Friterad hosomaki	110 :- / 2st
California rolls 5 / 10 bitar Lax, räkor, avokado, gurka, majonnäs, flygfiskrom	90 :- / 169 :-
Crispy ebi tempura rolls 5 / 10 bitar Friterade räkor, sallad, avokado, japansk majonnäs, forellrom	110 :- / 190 :-
Crispy crab rolls 10 bitar Friterade soft shell crab, avokado, chilimajonnäs, sallad, flygfiskrom, forellrom	250 :-

Char siu buns	80 :-
grillat sidfläsk, salladblad, gurka, sötsoja	
Vegan buns	75 :-
Tempura portabello svamp, zucchini, aubergine, salladsblad, sötsoja	
Tempura mix /Vegetarisk tempura mix	179 :- / 159 :-
riven ingefära, rättika, soja	
Friterad soft shell crab med grön chilipeppar dressing	149 :-

NIGIRI 2 ST

Avokado	40 :-
Lax	45 :-
Flamberad lax	50 :-
Sojamarinerad lax	50 :-
Svensk röding	55 :-
Sojamarinerad tonfisk	55 :-
Argentinsk rödräka	60 :-

DESSERT

Sake tryffel 35 :-

Yuzu creme bruleé 92 :-

Mochi glass 45 :-

- Vegan choklad, Mango
- Cheesecake jordgubb

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 :-