

Tunnlandet

TAPROOM & KITCHEN

-DINNER MENU-

Contemporary Asian Streetfood
Created by Head Chef Chewy Ewe

- Shanghai Pork Sandwich -

Macka med Xiaoxing vin & 5-spice marinerad nattbakad fläksida, sesamcoleslaw, böngroddar, koriander, soja-picklad chili & 5-spice-hoisinsås.

- 135 - **G**

- Orange-yuzu Chicken-

Friterad kyckling slungad i apelsin-yuzu glaze, böngroddar, rostade sesamfrön vårlök & bhutanpeppar.

- 135 - **G**

- Smoke Fried Cauliflower-

Friterad Blomkål med koriander, sesamfrön, lime & gochujangsås.

- 135 - **V G**

- It's not a Langos -

Friterad baobröd, wasabifärskostkräm, krasse, rostade sesamfrön, friterad lotusrot, mirin picklade senapsfrön & shiitakesvamp.

- 115 - **G L**

- Deconstructed Korean Taco -

2 x majstortilla, Xiaoxing vin & 5-spice marinerad nattbakad fläksida, kimchi, böngroddar, picklad ingefära, koriander, lime & gochujangsås.

- 135 -

- Indo Croquettes -

Friterade indonesiska bön & sötpotatiskroketter, krasse, bhutanpeppar, tomatsambal & gurk-yuzu yoghurt.

- 135 - **V G**

- Charsiu Mushroom Bao -

Ångad fylld bao med charsiu rökt tofu & svamp.

- 115 - **V G**

- Steamed Broccoli-

Ångad broccoli med ingefära-vitlöksemulsion & havssalt.

- 98 - **V**

- Tokyo Street Fries-

Pommes slungade med togarashi, picklad ingefära, vårlök & misomayo.

- 89 - **V**

TREATS

-Black Sesame Icecream-

Svart sesamglass, friterade sockrade risnudlar & nashipäron-limecrème

- 89 - **G L**

- Matcha-misu -

Savoiardikex doppade i Jasminté med kanderad ingefära & yuzu puré, mascarpone-matchakräm & smulad chokladkaka.

- 95 - **G L**

Tunnlandet

TAPROOM & KITCHEN

- BRUNCH -

Contemporary Asian Street Food

Created by Head Chef, Chewy Ewe

Lör. 11:00-15:00 Sön. 11:00-16:00

(Gluten free bread available)

- Hot Smoked Salmon Bagel -

Bagel med varmrökt lax, soja-mirin rimmad äggula, wasabifärskostkräm, picklad ingefära, vårlök, friterad risnudlar & ponzu mukimame.

- 195 - **G** **L**

- Korean Bagel -

Bagel med koreansk guacamole, kimchi, stekt ägg, böngroddar, friterade risnudlar & gochujangsås.

- 195 - **G**

- French-Asian Toast -

Surdegsbröd doppad i äggsmet med ingefära-yuzukräm, bärkompott & lönnsirap.

- 165 - **G** **L**

- Magic Mushrooms -

Surdegsbröd, stuvad svamp med miso, kapis, vårlök, mirin picklade senapsfrön & shiitakesvamp med friterad lotusrot.

- 195 - **V** **G**

- Egg-Cheese-Bacon Sandwich -

Gratinerad surdegsmacka med tomat, cheddarost, ägg, bacon, vårlök, soja-picklad chili & Misomayo.

- 195 - **G** **L**

- Hot Smoked Salmon Salad -

Varmrökt lax, rostat bröd, soja-mirin rimmad äggula, romansallad, rödkål, böngroddar, picklad ingefära, koriander, ponzu mukimame, friterade risnudlar & miso-dijondressing.

- 175 - **G**

- Street Fries -

Pommes slungade med togarashi, picklad ingefära, vårlök & misomayo.

- 89 - **V**

- Egg Shanghai -

Bagel med Xiaoxing vin & 5-spice marinerad nattbakad fläksida, sesamcoleslaw, böngroddar, soja-picklad chili, soja-mirin rimmad äggula, vårlök, bhutanpeppar & 5-spice-hoisinsås.

- 195 - **G**

- DRINKS -

- Mimosa -
110,00

- Tunnlandet Bloody Mary -
135,00

- Virgin Mary -
65,00

- Espresso Martini -
135,00

- KIDS -

- Toast med ost & tomat- 85
G **L**

- Fattiga riddare med bärkompott, 85
grädde & lönnsirap- **G** **L**

- Pommes - **V** 65

Tunnlandet

TAPROOM & KITCHEN

- WINE & SOFTS -

WHITE WINE

150ml/750ml
glass/bottle

- Loveblock TEE Sauvignon Blanc 119/495
2020, Marlborough, NZ (Organic, No added Sulphur)
- Paritua Chardonnay..... 139/565
2020, Hawkes Bay, NZ

ORANGE WINE

- Unkel "lifes a beach" (pinot gris, gewurztraminer, sav. blnac, chardonnay)..... 149/595
2022, Nelson, NZ (Organic)

ROSÉ WINE

- Decibel Rosé..... 565
2021, Hawkes Bay, NZ (Organic)
- Black Estate Treble Rosé..... 595
2021, Waipara, NZ (Biodynamic & Organic)

RED WINE

- Giunta Malbec Nouveau 129/535
2022, Hawkes Bay, NZ
- Luna Estate Pinot Noir..... 149/595
2022, Martinborough, NZ

SPARKLING WINE

- ART Cava Brut Nature Organic 99/435
NV, Cava, Spanien
- Luna Estate Brut Rosé..... 695
2020, Martinborough, NZ
- Mount Edward Pet-Nat..... 595
2022, Central Otago, NZ (Organic & natural)
- Oddbird Blanc de Blancs (Alcohol free)..... 200ml 90
NV, Languedoc, Frankrike

COCKTAILS

- Beck & Call UK 135
Choose from: Pina Colada / Strawberry Daiquiri / Espresso Martini

COFFEE

- Espresso..... 30
- Americano..... 35
- Cappuccino..... 45
- Cortado..... 40
- Flat white..... 50
- Latte 55
- Hot Chocolate 55
- Tea..... 45

SOFTS

- Törst (kola, lemon, raspberry, elderflower, ginger)..... 55
- Radler 55
- Juice (orange, apple) 39
- Golden Cider Äppelmust (organic) 59
- Golden Cider Alkoholfri Äppelcider (0,5%).. 59

Tunnlandet

TAPROOM & KITCHEN

- LUNCH -

11.00-14.00 Fredagar
Kaffe & te ingår

- Shanghai Pork Sandwich -

Macka med Xiaoxing vin & 5-spice marinerad
nattbakad fläskside, sesamcoleslaw,
böngroddar, koriander, soja-picklad chili &
5-spice-hoisinsås.

- 148 - **G**

- Hot-Smoked Salmon Salad -

Varmrökt lax, rostad bröd, soja-mirin rimmad
äggula, romansallad, rödkål, böngroddar,
picklad ingefära, koriander, ponzu mukimame,
friterade risnudlar & miso-dijondressing.

- 148 - **G**

- Fried Chicken & Rice -

Friterad kyckling,
jasminris, stekt ägg, kimchi,
böngroddar, vårlök, friterad
lotusrot & gochujangsås.

- 148 - **G**

- Tokyo Street Fries -

Pommes slungade med
togarashi, picklad ingefära,
vårlök & misomayo.

- 89 - **V**

- Goma Tofu -

Stekt rökt tofu, jasminris,
picklad ingefära, ponzu mukimame,
böngroddar, vårlök, togarashi,
5-spice-hoisinsås & rostad sesam mayo.

- 148 - **V G**

Allergier? Fråga personalen

G - Innehåller Gluten

L - Innehåller Laktos

V - Vegansk

Tunnlandet

TAPROOM & KITCHEN

- SPECIALS -

- Beer Special -

Provningsbricka
med 4 öl (4 x 20cl)

199

- Wine Special -

Provningsbricka
med 4 viner (4 x 5cl)

189

- Friday AW Specials -

(Every Friday 15:00-18:00)

1 Glass ART Cava.....	79
40cl Lager or Pils.....	69
1 Glass White or Red wine.....	99
1 Glass Oddbird Sparkling (alcohol-free).....	59
Any Coctail.....	119
Choose from:	
Pina Colada / Strawberry Daiquiri / Espresso Martini	