

# Tunnlandet

TAPROOM & KITCHEN



Like it hot?  
Ask about our phenomenal  
homemade hot sauces.  
-10-

## - DINNER MENU -

Contemporary Asian Streetfood  
Created by Head Chef Chewy Ewe

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>- Shanghai Sandwich -</b><br/>Öppen macka med Xiaoxing vin &amp; 5-spice bräserverad fläksida, sesamcoleslaw, marinerade böngroddar, koriander, chilirelish.<br/>- 135 - <b>G</b></p> | <p><b>- Orange Chili Chicken -</b><br/>Friterad kyckling, apelsin-chili-yuzu glaze, rostade sesamfrön, vårlök, sichuanpeppar.<br/>- 135 - <b>G</b></p>        | <p><b>- Smoke Fried Cauliflower -</b><br/>Lätt rökt, tempura friterad blomkål, sesamfrön, koriander, gochujangsås.<br/>- 135 - <b>V G</b></p>       |
| <p><b>- Kimchi &amp; Porkbelly -</b><br/>Skivad nattbakad fläksida, kimchi, vårlök, chili relish, hoisinsås.<br/>- 135 - <b>G</b></p>   | <p><b>- Mouthwatering Chicken -</b><br/>Kall kycklingfilé, soja-sirap, sichuan-chilikross, rostade solrosfrön, krasse, asiatisk trinity puré.<br/>- 135 -</p> | <p><b>- Asian Croquettes -</b><br/>Bön &amp; sötpotatis kroketter, sesamfrön, karamelliserad sambal, lime-korianderkräm.<br/>- 135 - <b>V G</b></p> |
| <p><b>- Shrimp Waffle -</b><br/>Våffla, brynt miso smör, wasabikräm, räkor, salladslök, tobiko, unagisås.<br/>- 145 - <b>G D</b></p>  |   | <p><b>- Mouthwatering Tofu -</b><br/>Kall tofu, soja-sirap, sichuan-chilikross, rostade solrosfrön, asiatisk trinity puré.<br/>- 135 - <b>V</b></p> |
| <p><b>- Steamed Broccoli -</b><br/>Broccoli, ingefära-vitlöksemulsion, sesamfrön &amp; havssalt.<br/>- 98 - <b>V</b></p>  | <p><b>- Chewys Shumai -</b><br/>Fläsk &amp; shiitake dumplings, marinerade böngroddar, vårlök, soja vinäggrett, chiliolja.<br/>- 135 - <b>G</b></p>           | <p><b>- Tokyo Street Fries -</b><br/>Pommes, rostade sesamfrön, picklad ingefära, vårlök, misomayo.<br/>- 89 - <b>V</b></p>                         |

## TREATS

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>- Banana -</b><br/>Tempura friterad banan, kokosorbet, sesamfrön, ingefärasirap.<br/>- 95 - <b>V G</b></p> | <p><b>- Matcha -</b><br/>Sockerkaka doppade i grönt té, ingefära-yuzu puré, matchakräm &amp; krossad chokladkaka.<br/>- 95 - <b>G D</b></p> |
|--|---|

Allergier? Fråga personalen **G** - Innehåller Gluten **D** - Innehåller Laktos **V** - Vegansk

## - 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)



Like it hot?  
Ask about our phenomenal  
homemade hot sauces.  
-10-

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>- Salmon Soy Bagel -</b><br/>Bagel med kallrökt lax, wasabifärskost, soja rimmad äggula, tobiko, rostade sesamfrön, picklad ingefära, citron, krasse &amp; unagisås.<br/>- 195 - <b>G D</b></p>  | <p><b>- Korean Bagel -</b><br/>Bagel med kimchi, krossad avokado, koriander, stekt ägg, friterad vitlök, misomayo &amp; gochujangsås.<br/>- 195 - <b>G</b></p>               | <p><b>- Hot Smoked Salmon Salad -</b><br/>Varmrökt lax, ajitama ägg, sallad, marinerade böngroddar, picklad ingefära, rostadesesamfrön, koriander &amp; miso-dijondressing.<br/>- 175 -</p>                           |
| <p><b>- Crushed Avo Sandwich -</b><br/>Surdegbröd, krossad avokado, marinerade böngroddar, tomat, koriander, rostade sesamfrön, friterad lotusrot, unagisås &amp; misomayo.<br/>- 195 - <b>V G</b></p> | <p><b>- Tokyo Street Fries -</b><br/>Pommes med rostade sesamfrön, picklad ingefära, vårlök &amp; misomayo.<br/>- 89 - <b>V</b></p>  | <p><b>- Egg Shanghai -</b><br/>Surdegbröd med nattbakad fläksida, sesamcoleslaw, marinerade böngroddar, soja-picklad chili, sojarimmad äggula, vårlök, bhutanpeppar &amp; 5-spice-hoisinsås.<br/>- 195 - <b>G</b></p> |
| <p><b>- Naughty Chicken Waffle -</b><br/>Friterad kyckling, våffla, brynt smör, gochujang-sojalönsirap, vårlök, sesamfrön &amp; havssalt.<br/>- 195 - <b>G D</b></p>                                   | <p><b>- Egg Cheese Bacon Sandwich -</b><br/>Gratinerad surdegsmacka med tomat, cheddarost, ägg, bacon, vårlök, soja-picklad chili &amp; Misomayo.<br/>- 195 - <b>G D</b></p> | <p><b>- Matcha Waffle -</b><br/>Våffla med brynt smör, ingefärasirap, matcha-grädd &amp; bärkompott.<br/>- 155 - <b>G D</b></p>   |

## - DRINKS -

- Mimosa - 110,00
- Tunnlandet Bloody Mary - 135,00
- Virgin Mary - 65,00
- Espresso Martini - 135,00

## - KIDS -

- Toast med ost - **G D** 85
- Våffla med bärkompott & grädd - **G D** 85
- Pommes - **V** 65

Allergier? Fråga personalen **G** - Innehåller Gluten **D** - Innehåller Laktos **V** - Vegansk

## - LUNCH -

11.00-14.00 Fredagar  
Kaffe & te ingår

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>- Shanghai Sandwich -</b><br/>Öppen macka, Xiaoxing vin &amp; 5-spice bräserverad fläksida, sesamcoleslaw, marinerade böngroddar, koriander &amp; chilirelish.<br/>- 148 - <b>G</b></p> | <p><b>- Hot-Smoked Salmon Salad -</b><br/>Varmrökt lax, ajitama ägg, sallad, marinerade böngroddar, picklad ingefära, rostade sesamfrön, koriander &amp; miso-dijondressing.<br/>- 148 - <b>G</b></p> |
| <p><b>- Chicken &amp; Rice -</b><br/>Friterad kyckling, jasmnris, stekt ägg, kimchi, marinerade böngroddar, vårlök &amp; gochujangsås.<br/>- 148 - <b>G</b></p>                               | <p><b>- Tokyo Street Fries -</b><br/>Pommes med sesamfrön, picklad ingefära, vårlök &amp; misomayo.<br/>- 89 - <b>V</b></p>   |
| <p><b>- Sticky Tofu -</b><br/>Tofu stekt i vår soja glaze, jasmnris, vårlök, rostade sesamfrön, picklad chili, marinerade böngroddar, koriander &amp; miso mayo<br/>- 148 - <b>V G</b></p>    |   |

Allergier? Fråga personalen **G** - Innehåller Gluten **D** - Innehåller Laktos **V** - Vegansk

# Tunnlandet

TAPROOM & KITCHEN

## - SPECIALS -

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>- Beer Special -</b><br/>Provningsbricka med 4 öl (4 x 20cl)<br/>199</p> | <p><b>- Wine Special -</b><br/>Provningsbricka med 4 viner (4 x 5cl)<br/>189</p> |
|--|--|

## - AW Food Specials -

(Every Friday 15:00-18:00)

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>- Street Fries -</b><br/>Pommes slungade med sesamfrön, picklad ingefära, vårlök &amp; misomayo.<br/>69</p> | <p><b>- Edamame -</b><br/>Ångade Edamame bönor med havssalt &amp; rostade sesamfrön<br/>69</p> |
|---|--|

## - AW Drink Specials -

- 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

Allergies? Please inform us when ordering.

# Tunnlandet

TAPROOM & KITCHEN

## - WINE & SOFTS -

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>WHITE WINE</b><br/>- Decibel Sauvignon Blanc ..... 129/535<br/><small>2022, Hawkes Bay, NZ</small><br/>- Paritua Chardonnay..... 139/565<br/><small>2020, Hawkes Bay, NZ</small></p> <p><b>ORANGE WINE</b><br/>- Unkel "Rio" (pinot gris) ..... 159/635<br/><small>2022, Nelson, NZ (Organic)</small></p> <p><b>ROSÉ WINE</b><br/>- Decibel Rosé ..... 139/565<br/><small>2021, Hawkes Bay, NZ (Organic)</small><br/>- Black Estate Treble Rosé ..... 595<br/><small>2021, Waipara, NZ (Biodynamic &amp; Organic)</small></p> <p><b>RED WINE</b><br/>- Paritua Scarlet (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)..... 139/565<br/><small>2019, Hawkes Bay, NZ</small><br/>- Luna Estate Pinot Noir..... 149/595<br/><small>2022, Martinborough, NZ</small></p> <p><b>SPARKLING WINE</b><br/>- ART Cava Brut Nature Organic ..... 115/515<br/><small>NV, Cava, Spanien</small><br/>- Luna Estate Brut Rosé ..... 695<br/><small>2020, Martinborough, NZ</small><br/>- Mount Edward Pet-Nat ..... 595<br/><small>2022, Central Otago, NZ (Organic &amp; natural)</small><br/>- Oddbird Blanc de Blancs (Alcohol free)..... 90<br/><small>NV, Languedoc, Frankrike</small></p> <p><b>COCKTAILS</b><br/>- Beck &amp; Call UK ..... 135<br/>- Pina Colada / Strawberry Daiquiri / Espresso Martini</p> <p><b>WHISKY</b><br/>- Grand Talon, Rice Whisky, China 43%..... 38/cl</p> <p><b>COFFEE</b><br/>- Espresso ..... 30<br/>- Americano ..... 35<br/>- Cappuccino ..... 45<br/>- Cortado ..... 40<br/>- Flat white ..... 50<br/>- Latte ..... 55<br/>- Hot Chocolate ..... 55<br/>- Tea ..... 45</p> | <p><b>BAIJIU</b><br/>- Light Aroma Baijiu -Red Star Classic 56%..... 28/cl<br/><small>(Smörkola, Grönt Äpple)</small><br/>- Strong Aroma Baijiu -Erqu 38%..... 28/cl<br/><small>(Tropisk frukt, Stjärnanis)</small><br/>- Sauce Aroma Baijiu -Diamond 5 Star 53% ..... 38/cl<br/><small>(Soja, Choklad)</small></p> <p><b>SOFTS</b><br/>- Törst (kola, lemon, raspberry, elderflower, ginger)..... 55<br/>- Radler ..... 55<br/>- Juice (orange, apple) ..... 39<br/>- Golden Cider Äppelmust (organic) ..... 59<br/>- Golden Cider Alkoholfri Äppelcider (0,5%)..... 59</p> |
|--|--|