

Meny

Aptitretare Aemono 35 kr styck | Aemonoset 4 st 120 kr kockens val

Squid - vaktelägg
Mussla - senapsmiso
Sojakokt sjögräs
Tomat &- mango-chili
Spenat - sesamsoja
Wakame-sesam
Råmarinerad lax
Svartrot

Kalla förrätter

Ostron på vårt sätt	90 kr/3st 175 kr/6st
Sashimi	180 kr
"New Style" biffsashimi	120kr
Tonfisktartar med vaktelägg	125 kr
Misomarinerad laxsashimi	150 kr
Laxfiléer toppad med löjrom och riven pepparrot	
Kungskrabba- mangocktail	110 kr
Tonfisktataki - ponzusås	130 kr

Varma förrätter

Guy maki- entrecôtelindad Västerbottenost/ enokisvamp & svartrot	129 kr
Ostron gratinerade med anklever	129 kr
Räkdumplings med Karl-Johansvamp	99 kr
Goyza	99 kr
Ankdumplings med apelsin- misosås	99 kr
Hokkaidopumpasoppa- Västerbottenost	95 kr
Tempura - jätteräkor & grönsaker	125 kr
Soft shell crab - mango och chili	135 kr
Pilgrimsmussla med pumpakräm & friterat sjögräs	125 kr

Varmrätter

Tempura Moriawase, jätteräkor, grönsaker	220 kr
Tempura Jalapeno, jätteräkor & havsgös	220 kr
Gindara Saiyko Svarttorsk - Vit miso	295 kr
Grillad anka- hyvlad anklever, palsternackspuré, picklad svamp & rödlök	265 kr
Yakiniku - tunt skivad svensk entrecôte	255 kr

Tillbehör

Misosoppa	40 kr
Oshinko	40 kr
Edamame	45 kr
Kimchi	40 kr
Kall tofu	60 kr

Desserter

Cheesecake med kanel och äppelkompott	89 kr
Vit chokladpannacotta med passionsfrukt	89 kr
Crème Brûlée	75 kr
Glass	45 kr
Sorbet	45 kr
Tryffel	30 kr
Dessertpaket Tryffel + 4cl Grönstedts Monopole/likör + kaffe	99 kr

Med reservation för ändringar