

Sushi

Vill du ha en miljövänlig sushi, väljer du bort blåfenad tonfisk och jätteräka. (Ålen och laxen som vi serverar är odlad). De bästa valen ur miljösynpunkt är; makrill, bläckfisk, squid, ishavsräka, havsgös, kammussla, pilgimsmussla och vegetariska bitar.

Sushirullar (1 rulle = 5 bitar) 105 kr

Ål

Lax / Färskost

Spicy Tuna

Kalifornia

Tempura- soft shell crab

Flamberad entrecôte

Makrill

Tempura- ebi

Vegetarisk

Temaki Strut 40 kr

Ål

Lax / avocado

Tonfisk

Kalifornia

Räka

Vegetarisk

Nigiri styckpris

Nigiri kombination (lax, räka & tonfisk)	75 kr
Tonfisk maguro	30 kr
Bläckfisk Tako	28 kr
Forellrom Ikura	30 kr
Yellowtail Hamachi	30 kr
Grillad ål Unagi	30 kr
Flygfiskrom Tobiko	30 kr
Svärdfisk Kajiki	30 kr
Jätteräka Ebi	30 kr
Lax Shake	24 kr
Räka Amaebi	30 kr
Havsgös Suzuki	24 kr

Laxskinn Zuke	24 kr
Pilgrims mussla Hotategai	24 kr
Kammussla Hokkigai	24 kr
Bläckfisk Ika	28 kr
Makrill Saba	24 kr

Kockens val av fisk och skaldjur

11 bitar 8 Nigiri, 2 Norimaki & 1 Temaki	195 kr
13 bitar 10 Nigiri, 2 Norimaki & 1 Temaki	225 kr
12 Nigiri	250 kr
Sashimi	280 kr

Vi rekommenderar

för 2 personer som vill dela huvudrätt eller 4 som vill dela förrätt:

1 nigiri special
2 Inside Out
4 temakistrutar

600 kr

Med reservation för ändringar