



SPARKLING PORNSTAR MARTINI	195
Koskenkorva Vanilla Vodka, Passionfruit, Champagne, CO ²	
MANGO ICE TEA	195
June Mango & passion gin, Mango, Rooibos tea	
SPICY YUZU MARGARITA	195
Jose Cuervo Tradicional, Yuzu, Agave, Habanero	
COCO CHANEL	195
Lemon Vodka, Yuzu, Coconut, Ginger	
GIN & YANG	195
Tanqueray Gin, Litchi, Ginger, Elderflower	
KUMO	195
Koskenkorva Vodka, Litchi, Aloe Vera, Raspberry foam	
TAKO'S BLOODY MARY	195
Koskenkorva Vodka, Tomatjuice, Kimchi Spice Mix, Soy	
UMESHU SODA	175
Ninki-Ichi Umeshu, Soda	
DRAFT	
Carlsberg Pilsner, Denmark, 4.6 %	92
Kronenbourg 1664 Blanc, France, 5.0 %	98
Asahi Super Dry Lager, Japan, 5.0 %	98
CAN	
Lucky Dog Session IPA, Japan, 5,0 %	115
Galipette Cidre, France, 4.5 %	89
Just Booch, Hard Kombucha	115
Grapefruit & Hibiscus, Sweden, 4,2 %	
Just Booch, Hard Kombucha	115
Yuzu & Ginger, Sweden, 4,2 %	



S
Z
A
C
O
S

Ostron David Herve "Royal" nr 3

Grön Tabasco, Lime, Citrongräs, Mignonette

(Ostron serveras råa och konsumeras på egen risk,

vi serverar endast ostron av högsta kvalitet)

3 st, 6 st, 9 st

175, 345, 525

Edamame

85

Limesalt, Togarashi

Pimientos de Padron

95

Yuzu Kosho, Bonito Flakes

Gratinerade Drottningmusslor 5 st

185

Gul Chili, Koriander, Krasse,

Curry-Chilli Majonnäs

Bao "Kimchibakad Fläksida"

95

Picklad Gurka, Sallad, Mungbönor

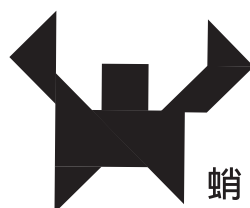
Bao Enoki

85

Asian BBQ, Tempurafriterad Enoki-svamp,

Picklad Gurka, Sallad, Mungbönor

Har du några allergier och
undrar om våra råvarors ursprung?
Prata med personalen så hjälper vi dig!



**Tonfisktartar 295**

Caviar Antonius, Avokado, Smetana,
Jalapeno, Cassavachips

Koreansk Råbiff 205

Syltad kålrabbi, Gochujangdressing,
Picklad Scharlottenlök, Äggula, Rischips

Gyoza Dumplings 4 st 255

Räkor, Sjökorall, Pilgrismussla,
Forellrom, Gravad Citron

Svamp Dumplings 4 st 225

Tryffel, Kantareller,
Picklad Shimeji, Vitlökskrasse

Avokado och Tomattartar 195

Jalapeno, Potatiships, Wasabi, Yuzu

Dynamite Shrimps 215

Chili-glaze, Vitlökskrisp, Gräslök, Citron

Wagyu Toast 225/st

Wagyu Tartar, Svart Vitlök, Ankprosciutto, Citron

Har du några allergier och
undrar om våra råvarors ursprung?
Prata med personalen så hjälper vi dig!





NIGIRI	2 BITAR
Lax	80
Forellrom, Citronzest	
Pilgrismussla	115
Löjrom	
Kingfish	105
Tryffel	
Hängmörad Havsabborre	85
Fingerlime	
"Golden Shrimp"	115
Grillat Smör	
O Toro	175
Caviar	
A5 Wagyu	165
Äggula	
SASHIMI	395
Noggrant utvalda och hängmörade fiskar för en djupare smakupplevelse 10 bitar	
Kvällens Mix Nigiri 4 Bitar	295
Sushi kocken väljer det bästa fisk & skaldjur de har	
MAKI RULLAR	5/10 BITAR
Spicy Tuna	180/280
Koshomarinerad Tonfisk, Jalapenomajonnäs, Vitlökskrasse	
Rökt Röding	165/285
Teriyaki, Friterad Lök, Japansk Majonnäs, Serveras "Oshi Style"	
Philadelphia Salmon Roll	185/285
Sotad Lax, Avokado, Rättika, Gochujang	
"Baby Aubergine" Oshi Style	155/255
Misomarinerad Baby Aubergine, Saikyo Miso, Picklad Blomkål	
Hummer Royale "Oshi Style"	295/ 5 bitar
Hummer, Japansk Majonnäs, Sjödruvor, Lime	





ROBATA

Robata är en förkortning för **robatayaki**, vilket översätts som **grillning vid eldstaden** i det japanska köket. Stilen hänvisar till en metod för matlagning över glödande kol.

2 ST SPETT:

"TAKO" 220

Bläckfisk, Grön Sambal, Lime, Sivri Paprika

Iberico Karré 215

Yuzu Kusho, Lime, Gremolata

Entrecote & Lardo 275

Tare, Sake, Citron

PÅ ASSIETTE:

Lammracks 225

Grön Curry, Rättika, Lime

Biff Tataki 305

Rökt Soja, Kantareller, Ramslökskapis

Grillad Entrecôte 555

Sesamdipp, Brynt Smör,
Yuzu, Vårlök, Ris

Black Cod 475

Saikyo Miso, Yuzu, Gurka,
Picklad Ingefära, Ris

Svamp Dumplings 6 st 365

Tryffel, Kantareller,
Picklad Shimeji, Vitlökskrasse

Duck Royal SSÄM (2-4 personer) 1 195

Stekt Ankbröst, Confiterat Anklår, Picklade
Druvor, Inkokt Endive, Bao Buns, Sallad

**Wagyu Kagoshima A5, 1495
400 g (2-4 personer)**

Yuzu-salt, Riven Rättika, Sesamdipp, Wasabi, Ris

VARMRÄTTEN

Har du några allergier och
undrar om våra råvarors ursprung?
Prata med personalen så hjälper vi dig!

