



<b>SPARKLING PORNSTAR MARTINI</b>	<b>185</b>
Koskenkorva Vanilla Vodka, Passionfruit, Champagne, CO <sup>2</sup>	
<b>MATCHA VANILLA</b>	<b>185</b>
Buffalo Trace, Matcha, Yuzu, Vanilla	
<b>SPICY YUZU MARGARITA</b>	<b>185</b>
Jose Cuervo Tradicional, Yuzu, Agave, Habanero	
<b>COCO CHANEL</b>	<b>185</b>
Lemon Vodka, Yuzu, Coconut, Ginger	
<b>GIN &amp; YANG</b>	<b>185</b>
Tanqueray Gin, Litchi, Ginger, Elderflower	
<b>KUMO</b>	<b>185</b>
Koskenkorva Vodka, Litchi, Aloe Vera, Raspberry foam	
<b>UMESHU SODA</b>	<b>155</b>
Ninki-Ichi Umeshu, Soda	

<b>DRAFT</b>	
Carlsberg Pilsner, Denmark, 4.6 %	<b>87</b>
Kronenbourg 1664 Blanc, France, 5.0 %	<b>95</b>
Asahi Super Dry Lager, Japan, 5.0 %	<b>95</b>

<b>CAN</b>	
Lucky Dog Session IPA, Japan, 5,0 %	<b>115</b>
Galipette Cidre, France, 4.5 %	<b>85</b>
Just Booch, Hard Kombucha	<b>120</b>
Grapefruit & Hibiscus, Sweden, 4,2 %	



### 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

### Tako's Kimchi

**75**

### Pimientos de Padron

**95**

Yuzu Kosho, Bonito Flakes

### Gratinerade Drottningmusslor 5 st

**185**

Gul Chili, Koriander, Krasse,

Curry-Chilli Majonnäs

### Bao "Bulgogi Brisket"

**95**

Nattbakad Bringa, Bulgogi, Picklad Gurka,

Sallad, Mungbönor

### Bao Enoki

**85**

Asian BBQ, Tempurafriterad Enoki-svamp,

Picklاد Gurka, Sallad, Mungbönor

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



<b>Tonfisktartar</b>	<b>265</b>
Caviar Antonius, Avokado, Smetana, Jalapeno, Cassavachips	
<b>Smashed Gurka</b>	<b>115</b>
Aji Amarillo, Lime, Sesam, Friterat Ris, Rischips	
<b>Smörstekt Mjölkröd</b>	<b>245</b>
Regnbågsrom, Smetana, Citron	
<b>Koreansk Råbiff</b>	<b>205</b>
Syltad kålrabbi, Gochujangdressing, Picklad Scharlottenlök, Äggula, Rischips	
<b>Gyoza Dumplings 4 st</b>	<b>215</b>
Kyckling, Shiitake, Shimeji, Tryffel	
<b>Dumplings Royale 5 st</b>	<b>275</b>
Blåmusslor, Hjärtmusslor, Thai-basilika, Gurka, Antonius Caviar	
<b>Avokado och Tomattartar</b>	<b>185</b>
Jalapeno, Potatischips, Wasabi, Yuzu	
<b>Sparris &amp; Ramslök</b>	<b>245</b>
Inkokt Vit Sparris, Tempurafriterad Grön Sparris, Yuzuhollandaise, Ikura	
<b>Dynamite Shrimps</b>	<b>215</b>
Chili-glaze, Vitlöskrisp, Färsk Chili, Gräslök, Citron	
<b>Wagyu Toast 2 st</b>	<b>345</b>
Wagyu Tartar, Tryffel, Fingerlime, Matcha Brioche	

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





<b>NIGIRI</b>	<b>2 BITAR/</b>
<b>Lax</b>	<b>80</b>
Forellrom, Citronzest	
<b>Pilgrimsmusla</b>	<b>115</b>
Löjrom	
<b>Hängmörad Havsabborre</b>	<b>85</b>
Fingerlime	
<b>O Toro</b>	<b>175</b>
Caviar, Söt Soja	
<b>A5 Wagyu</b>	<b>165</b>
Kizami Wasabi	

### SASHIMI

Noggrant utvalda och hängmörade fiskar för en djupare smakupplevelse.

<b>Sushibarens Lilla Sashimi 8 bitar</b>	<b>295</b>
<b>Sushibarens Stora Sashimi 14 bitar</b>	<b>495</b>

### **Chef's Choice** **355**

Låt sushibaren överraska dig med en smakupplevelse som inkluderar en kombination av Sashimi, Nigiri, Maki - 3 av varje sort 9 bitar totalt

### **MAKI RULLAR** **5/10 BITAR**

**Hummer California Roll** **225/395**  
Avokado, Fingerlime, Ruccola,  
Picklad Lök, Yuzumajonnäs. Quinoa, Kumquat

**Spicy Tuna** **155/285**  
Yuzu Keshomajonnäs, Gurka,  
Matchapanko, Mix Chili Krasse

**Rökt Röding** **155/285**  
Teriyaki, Friterad Lök, Japansk Majonnäs,  
Serveras "Oshi Style"

**Surf & Turf** **225/395**  
Kagoshima Wagyu, Tempurafriterad Rödräka,  
Grillad Vårlök, Shiso

**Shiitake Maki** **145/255**  
Avokado, Friterad Schalottenlök,  
Picklad Lök, Ruccola, Champinjonmajonnäs



**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"** **215**  
Bläckfisk, Sivri Peppar, Krabbmajonäs, Lime

**Lättrökt Iberico Secreto** **215**  
Sichuanpeppar, Pomelo

**Entrecote & Lardo** **245**  
Tare, Sake

**Lammracks** **225**  
Soja, Vitlök, Ingefära, Grön Curry

**"Ponzuglazerad Kungsmussling"** **155**  
Friterad Ostronskivling, Miso,  
Sytrat Äpple, Limeblad

## PÅ ASSIETTE:

**A5 Wagyu Tataki 125 g** **555**  
Grönpeppar, Ponzu, Äggulekräm

**Grillad Entrecôte** **505**  
Sesamdipp, Brynt Smör,  
Yuzu, Vårlök, Ris

**Black Cod** **475**  
Saikyo Miso, Yuzu, Gurka,  
Picklad Ingefära, Ris

**Sääm "Crispy Pork"** **335**  
Salladsblad, Kimchi, Pickles, Chillimajonnäs, Ris

**Sääm "Sojaglazerad Biff"** **365**  
Salladsblad, Kimchi, Pickles, Chillimajonnäs, Ris

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

