

## lemongrass sharing menu

meny med mix av rätter som delas av er alla

### appetizers:

#### salmon tartare

tartar på rå lax, soya, lime, chili och sesamsås.

#### spicy beef salad

kryddstark grönsallad med ryggbiff, thai-basilika, rödlök, vitlök, chili och lemongrass.

#### miso back rib

grillade långkokta kamben i miso, kålrabbisallad.

#### chili pepper squid

torrwokade krispiga strimlor av bläckfisk, lök och paprika, smaksatt med chili, peppar, rostad vitlök.

#### lime teriyaki tuna

lätthalstrad tonfisk, lime-teriyakisås.

### mains:

#### crispy beef

friterade krispiga biffstrimlor glacerade i söt chilisås.

#### roasted duck

grillad anka, vitlöksfräst bok choy, soyasås.

#### chili garlic beef

stekt oxfilé, wokade skärböner, skogsöron-murklor, selleri och vårlök, sås på soya, vitlök och chili.

### dessert:

#### parfait of rum and dried fruits

parfait på lagrad rom, torkad frukt och valnötter, karamelliserade mandlar, kryddkokta apelsiner, sås på tranbär och ingefära.

### menypriser:

endast appetizers och mains: 455:-

komplett meny med appetizers, mains och dessert: 525:-

## sushi

4 bitar	[ 2 nigiri, 2 maki ]	95:-
8 bitar	[ 4 nigiri, 4 maki ]	165:-
12 bitar	[ 6 nigiri, 6 maki ]	230:-

serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya.

## appetizer

### sesame prawn toasts

friterade sesampanerade räksnittar, plummonsås. 105:-

### gyozas of veal

stekta degknyten fyllda med kalvfärs och grönsaker, soya-ingefärasås. 115:-

### miso back ribs

grillade långkokta kamben i miso, kålrabbisallad. 115:-

### prawn spring rolls

friterade vårrullar fyllda med tigerräkor och grönsaker, nouc cham-sås. 120:-

### rice paper duck rolls

rispappersrulle fylld med ankbröstfilé, salladsblad, gurka, risnudlar, thai-basilika och mynta, soya-mayo. 130:-

### spicy beef salad

kryddstark grönsallad med ryggbiff, thai-basilika, rödlök, vitlök, chili och lemongrass. 135:-

### tuna tartare

tartar på rå tonfisk, soya, japansk majonäs, chili, gurka och sesam-chips. 140:-

### chili pepper squid

tomwokade krispiga strimlor av bläckfisk, lök och paprika, smaksatt med chili, peppar, rostad vitlök. 140:-

### green papaya salad

grönsallad med grön papayafrukt, chili, thai-basilika, lime och handskalade havsräkor, rostade jordnötter. 145:-

### lemongrass sashimi

sashimi på lax och tonfisk på lemongrass vis. 145:-

### seared scallops

halstrade pilgrimsmusslor, vitlöksfräst blommande gräslök och vårlök, chili-soyasås. 150:-

### crispy aromatic duck

dubbelkokt anka, strimlad gurka, purjolök och hoisinsås, serveras med ångkokta vetepannkakor [ 8 st ]. 250:-  
extra vetepannkakor [ 2 st ]. 10:-

## main course

### **(vegan) curry tofu pot**

friterad tofu, wokade grönsaker i krämig sås av singaporeansk curry, lemongrass, cocos och vitlök. **215:-**

### **five spice corn chicken**

friterad fivespice marinerad majsckyckling, barbequesås, picklad kål i sesamvinägrett, misomayo. **235:-**

### **crispy beef**

friterade krispiga biffstrimlor, glacerade med söt chilisås, grönsallad i balsamicodressing. **245:-**

### **tamarind prawns**

wokade tigerräkor i kryddig sås av tamarind, vitlök, chili, ingefära, tomat och ägg. **255:-**

### **black bean salmon**

laxfilé, wokad savoykål, purjolök och skärböner, sås på svarta soyaböner, chili och vitlök. **265:-**

### **lime teriyaki tuna**

lätthalstrad tonfisk, grönsallad i sesamdressing, lime-teriyakisås. **285:-**

### **roasted duck**

grillad anka, vitlöksfräst bok choy, soyasås. **285:-**

### **steamed cod fish**

ångkokt torskrygg, zucchini och körsbärstomater, sås på soya, ingefära, chili och vårlök. **295:-**

### **chili garlic beef**

stekt oxfilé, wokade skärböner, skogsöron-muklor, selleri och vårlök, sås på soya, vitlök och chili. **325:-**

### **red curry lamb**

stekta lammracks, wokade grönsaker, edamame-böner, vitlök och chili, röd currysås. **345:-**

## dessert

**chocolate truffle**  
chokladtryffel. **10:-**

**sorbet and ice cream**  
lemongrass hemgjorda sorbet och glass. **75:-**

**lime ginger cheesecake**  
fryst cheesecake smaksatt med lime och ingefära,  
mandelmaräng, mangosås. **105:-**

**crème brûlée of liquorice**  
crème brûlée på sötlakrits, hallonglass. **110:-**

**parfait of rum and dried fruits**  
parfait på lagrad rom, torkad frukt och valnötter; karamelliserade mandlar,  
kryddkokta apelsiner, sås på tranbär och ingefära. **115:-**

**chocolate variation**  
3 sorters desserter gjorda på valrhona choklad. **150:-**