

## lemongrass tasting menu

avsmakningsmeny med smakprover på alla nedan nämnda rätter, 3 serveringar.

### appetizers:

#### curry satay chicken

stekt marinerad kycklinginnerfile på spett, kryddig curry-sataysås.

#### wonton

friterad wontonknytte fylld med kalvfärs och grönsaker, skogsöron och glasnudlar.

#### tartar of tuna and butterfish

tartar på tonfisk och smörfisk, smaksatt med soya, olivolja, lime, chili, lemongrass och myntha.

#### green papaya salad

sallad på grön papayafrukt med grönsallad, chili, thai-basilika, lime, handskalade havsräkor och rostade nötter.

### rekommenderade viner:

#### penfolds riesling -07, australien. 250:- /glas 60:-

torrt, friskt med fin mineralton, aromatiskt med inslag av citrusfrukter, liten fräsch restsötma.

#### esporão reserve -06, alentejo, portugal. 380:- /glas 90:-

torrt, aromatiskt & friskt med inslag av tropisk frukt, karaktär av ekfat och angenäm bitter eftersmak

### mains:

#### crispy beef

friterade krispiga biffstrimlor, glacerade med söt chilisås, grönsallad med rucola smaksatt med balsamvinäger.

#### duck breast

rosastekt marinerad ankbröst, vitlöksfräst bok choy, plummon-soyasås.

### rekommenderade viner:

#### rosemount shiraz/cab sauvignon -0, australien. 250:- /glas 60:-

medelfylligt, kryddigt med inslag av svarta vinbär och plummon, lång, mjuk eftersmak.

#### caladoc textual -05, argentina. 340:- /glas 80:-

relativt fylligt, smakrikt och fruktigt med rostad fatkaraktär, inslag av mörka bär och kaffe.

### dessert:

#### crème brûlée of chocolate

crème brûlée på valrhona choklad och myntha, cocos-glass.

### rekommenderade viner:

#### banyuls cuvée andré parcé, mas blanc, frankrike. /glas 75:-

smakrikt med inslag av torkad frukt, plummon, choklad & kaffe, lång, angenäm bitter eftersmak.

#### château coutet 1:er cru -03, sauternes-barsac, frankrike. /glas 95:-

elegant sötma med inslag av tropisk frukt, honung, botrytis & fat, ton av saffran, lång eftersmak.

### menypriser:

appetizers/mains: 315:-

mains/dessert: 285:-

appetizers/mains/dessert: 385:-

## sushis

4 bitar [ 2 nigiri, 2 futomaki ] 62:-  
8 bitar [ 4 nigiri, 4 futomaki ] 114:-  
12 bitar [ 6 nigiri, 6 futomaki ] 156:-

serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya.

## appetizers

### miso mussel soup

misosoppa med tofu och blåmusslor. 58:-

### sesame prawn toasts

sesampanerad räksnittar, chili-plommonsås. 62:-

### curry satay chicken

stekt marinerad kycklinginnerfilé på spett, kryddig cury-sataysås. 66:-

### rice paper wraps

rispappersvårullar fyllda med tigerräkor, glasnudlar, thai-basilika, mynta och sallad, hoisinsås och rostade nötter. 70:-

### gyozas of veal

stekta degknyten fyllda med kalvfärs och grönsaker, soya- och ingefärasås. 74:-

### prawn spring rolls

friterade räkfyllda vårullar, nouc cham-sås. 79:-

### avocado salmon tartar

tartar på lax och avokado smaksatt med lime, chili och thai-basilika, limesoya och wasabi. 82:-

### green papaya salad

sallad på grön papayafrukt med grönsallad, chili, thai-basilika, lime, handskalade havsräkor och rostade nötter. 85:-

### chilli pepper squid

tomwokade strimlor av bläckfisk och grönsaker smaksatta med chili, peppar och rostad vitlök. 87:-

### spicy beef salad

kryddstark biffsallad på ryggbiff, grönsallad, ruccola, vitlök, chili, rödlök och lemongrass. 89:-

### seared scallops

halstrade pilgrimsmusslor, wokad gow choy och vårlök, sås av soya, vitlök och chili. 91:-

### lemongrass sashimi

sashimi på tonfisk, smörfisk och lax på lemongrass vis. 94:-

### crispy aromatic duck

dubbelkokt anka, ångkokta vetepannkakor, strimlad gurka och purjolök, hoisinsås  
(serveras för minst 2 personer) pris per person. 98:-

## **mains**

### **gong bao tofu**

lättfriterad tofu i het grönsakswok med vitkök, shitake-svamp, grönsaker och cashewnötter. 138:-

### **wok fried noodles**

wokade äggnudlar, kyckling, räkor och grönsaker, smaksatt med sambal belachan. 146:-

### **tamarind chicken**

knaperfriterat urbenat kycklinglår, kryddig sås av tamarind, tomat och soya. 152:-

### **crispy beef**

friterade krispiga biffstrimlor, glacerade med söt chilisås, grönsallad med ruccola i balsamicodressing. 158:-

### **five spice pork**

stekt five spice-marinerad fläskfile, char siu-barbequesås. 168:-

### **creamy curry prawns**

wokade tigerräkor i krämig sås av vitlök, chili, cocos, curryblad, singaporeansk curry, lemongrass och ägg. 178:-

### **roasted duck**

grillad marinerad anka, vitlöksfrästa bok choy, friterad ankvårulle och söt soyasås. 188:-

### **lime teriyaki tuna**

lätthalstrad tonfisk, grönsallad i syrlig sesamdressing, lime-teriyakisås. 198:-

### **miso cod**

halstrad miso- och honungsmarinerad västerhavstorsk, kryddig misosås. 204:-

### **szechuan racks of lamb**

stekta marinerade lammracks, shitake-svamp och szechuan-pepparsås. 208:-

### **spicy longan deer**

stekt marinerad hjortytterfilé, sås av longan-frukt, chili, ingefära och tomat. 218:-

### **chili garlic beef**

stekt marinerad oxfilé, het grönsaks wok på liljestjälkar, selleri, sockerärtor och vårlök, sås av soya, vitlök och chili. 228:-

## desserts

chocolate truffle  
chokladtryffel. 8:-

### **sorbet and ice cream**

tre sorters hemlagad glass och sorbet. (kökets val). 58:-

### **frozen lemongrass cheesecake**

frusen lemongrass cheesecake, mandelmaräng, varm skogsbärskompott.. 78:-

### **crème brûlée of liquorice**

crème brûlée på sötlakrits, vanilj-ingefäraglass. 84:-

### **valrhona chocolate variation**

valrhona chokladdesserter på tre vis. 98:-

