

asian tapas

sashimi 6pcs

sashimi på lax och tonfisk, vietnamesisk koriander,
soja, kalamansi citrus, friterad lök

tuna tartare tempura maki 3pcs

tonfisktartar på tempura maki med takuan rättika,
yuzu, soja, avocado, sesam

spicy wonton 5pcs

wonton fylld med hackad fläsk och räkor, skogsöronsvamp buljongsoppa av
soja, chili och sichuan pepper

sweet potato prawn cakes 3pcs

friterade räkkakor med sötpotatis,
picklad rotfrukt, thaibasilika, chilisås

spicy volcano sushi roll 4pcs

flamberad laxmaki krispig räk topping,
unagi sauce, chili mayo, sriracha sauce

wok fried beef udon noodles

udonnudlar wokade med sambal belachan av räkpasta, chili,
vitkål, strimlad oxfilesvans

gong bao chicken

marinerad kyckling, wokade grönsaker i sichuanpeppar, cashewnötter, ris

crispy pork belly

krispig fläksida, hoisinsås, kimchi, vattensparris, sallad,
ban hoi nudlar, nuoc cham, ris

1 val: 140 kr

3 val: 390 kr

ytterligare val 130 kr per styck

lemongrass sharing menu
meny med mix av rätter som delas av er

appetizers:

tuna tartare

tartar på rå tonfisk, soya, yuzu, gochujangmayo och riskrisp.

pomelo salad

pomelosallad med havsräkor, thai-basilika, kaffirlimeblad, vitlök och chili.

miso back rib

grillade långkokta kamben i miso, pickles.

chili pepper squid

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

char siu chicken tarte

wokade char siu marinerad kyckling och skogöronsvamp i tarte

* * *

vinförslag: villa wolf Riesling dry, pfalz, tyskland. 495:- /glas 125:-

mains:

crispy pork belly

krispig fläskside, ban hoi noodles, spicy vattensparris, hoisinsås.

pepper coconut prawns

wokade tigerräkor i svartpeppar, cocos, curryblad.

chili garlic beef

stekt oxfilé, wokade skärbönor, skogöronsvamp, selleri och vårlök, sås på soya, vitlök och chili.

* * *

vinförslag: la luna barbera d'asti, vite colte, italien. 595:- /glas 150:-

dessert:

iced coconut soup

iced soup of coconut, fresh fruits, pandan tapioca, mango sorbet.

* * *

vinförslag: moscato d'asti, piemonte, italien. 345:- /glas 80:-

menypriser:

appetizers/mains 555:-

komplett meny appetizers/mains/dessert 625:-

sushi

4 bitar [2 nigiri, 2 maki] 115:-
8 bitar [4 nigiri, 4 maki] 190:-
12 bitar [6 nigiri, 6 maki] 255:-
serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya.

appetizer

sesame prawn toasts

friterade sesampanerade räksnittar, plommonsås. 110:-

gyozas of beef

stekta degknyten fyllda med nötfärs och grönsaker, soya-ingefärasås. 125:-

miso back ribs

grillade långkokta kamben i miso, pickles. 130:-

prawn spring rolls

friterade vårrullar fyllda med tigerräkor och grönsaker, nouc cham-sås. 135:-

rice paper duck rolls

rispappersrulle fylld med ankbröstfilé, salladsblad, gurka, risnudlar, thai-basilika och mynta, soya-mayo. 140:-

spicy beef salad

kryddstark grönsallad med ryggbiff, thai-basilika, rödlök, vitlök, chili och lemongrass. 145:-

salmon tartare

tartar på rå lax, yuzu-soya, sesamsås, chili och nori. 145:-

chili pepper squid

torrwokade krispiga strimlor av bläckfisk, lök och paprika, smaksatt med chili, peppar, rostad vitlök. 150:-

green papaya salad

grönsallad med grön papayafrukt, chili, thai-basilika, lime och handskalade havsräkor, rostade jordnötter. 160:-

yuzu soy sashimi

sashimi på lax och tonfisk på yuzu-soya och lemongrass. 160:-

seared scallops

halstrade pilgrimsmusslor, vitlöksfräst blommande gräslök och salladslök, chili-soyasås. 175:-

crispy aromatic duck

dubbelkokt anka, strimlad gurka, purjolök och hoisinsås, serveras med ångkokta vetepannkakor [8 st]. 270:-
extra vetepannkakor [2 st]. 10:-

då alla ingredienser inte kan nämnas i våra rätter,
vänligen rådfråga personalen om ni har någon form av allergi.

 finns även i vegetariskt alternativ

main course

(vegan) sichuan vegetables

ångkokta grönsaker, vitlöksfrästa murklor, lotusrot, shimeji-svamp sichuanpepparsås. 225-

char siu barbeque chicken

char siu marinerad kyckling, vitlöksfräst bokchoy, söt soyasås och pickles. 235:-

crispy beef

friterade krispiga biffstrimlor, glacerade med söt chilisås, grönsallad i balsamicodressing. 255:-

tamarind prawns

wokade tigerräkor i kryddig sås av tamarind, vitlök, chili, ingefära, tomat och ägg. 265:-

black bean salmon

laxfilé, wokad savoykål, purjolök och skärböner, sås på svarta soyaböner, chili och vitlök. 285:-

roasted duck

grillad anka, vitlöksfräst bok choy, söt soyasås. 295:-

steamed cod fish

ångkokt torskfilé, zucchini och körsbärstomater, sås på soya, ingefära, chili och vårlök. 305:-

lime teriyaki tuna

lätthalstrad tonfisk, grönsallad i sesamdressing, lime-teriyakisås. 325:-

chili garlic beef

stekt oxfilé, wokade skärböner, skogsörönsvamp, selleri och salladslök, sås på soya, vitlök och chili. 355:-

red curry lamb

stekta lammracks, wokade grönsaker, edamame-böner, vitlök och chili, röd currysås. 365:-

**då alla ingredienser inte kan nämnas i våra rätter,
vänligen rådfråga personalen om ni har någon form av allergi.**

dessert

chocolate truffle

chokladtryffel. 15:-

sorbet and ice cream

lemongrass hemgjorda sorbet och glass. 79:-

iced coconut soup

isad soppa på kokos, mangosorbet, tapioca och färska frukter. 120:-

lemongrass parfait

parfait smaksatt med lemongrass och kaffirblad, hallonsås, mandelbiskvi, mascarponekräm. 125:-

crème brûlée of white chocolate

crème brûlée på vit choklad, cocospandanglass. 130:-

chocolate variation

tre sorters desserter gjorda på valrhona choklad. 159:-

då alla ingredienser inte kan nämnas i våra rätter,
vänligen rådfråga personalen om ni har någon form av allergi.