

MENY

TREAT YOURSELF!

Hos Ego får du prioritera dig själv. Här har du råd att skapa livets goda stunder.

TILLBEHÖR/SIDES

Fermenterade grönsaker 35 kr

Fermented vegetables.

Sjögräs med rousong 35 kr

Seaweed with rousong.

**Syltad kål med tomat-
och chilikompost** 35 kr

Pickled cabbage with tomato and chili compot.

**Asiatisk coleslaw med
grillad lime** 45 kr

Asian coleslaw with charred lime.

SMÅRÄTTER/SMALL COURSES

Short rib 95 kr

Friterat revbensspjäll, pepparrot och gräslök samt koreansk glaze.

Deep fried short rib, horse radish and chive and Korean glaze.

Sticky chicky 99 kr

Vildris, krossade mandlar, krispig lök, koreansk friterad kyckling samt rostad sesam.

Wild rice, crushed almonds, crispy onion, Korean fried chicken and toasted sesame.

Råbiff / Beef tartare 95 kr

Thaibasilika, mynta, koriander, lime, råbiff på nöt och go chu jang-majonnäs.

Thai basil, mint, coriander, lime, beef tartare and go chu jang mayonnaise.

**Bakad rotselleri/
Roast celeriac (VG)** 94 kr

Bakad rotselleri, syltad rödkål, chiliemulsion, sjögräs, fermenterad sparris och barbecue-glaze på dadlar.

Roast celeriac, pickled red cabbage, chili emulsion, seaweed, fermented asparagus and date barbecue glaze.

**Blomkål & broccoli/
Cauliflower & broccoli (V)** 93 kr

Rökig blomkål, sojaglaserad broccoli, pimientos de padron, auberginesalsa, jordnötssås och gemsallad.

Smokey cauliflower, soy glazed broccoli, pimientos de padron, aubergine salsa, peanut sauce and baby gem salad.

Tarte Flambée 129 kr

Löjrom, crème fraiche, dill och rödlök på krispigt bröd.

Bleak roe, crème fraiche, dill and red onion on crispy bread.

MENY

FORTSÄTTNING

STÖRRE RÄTTER/LARGER COURSES

Tacos att dela på/Tacos to share
Halv/half..... 99 kr
Hel/whole..... 189 kr

Bräserat lamm eller krispig torsk, krispiga tortillabröd, sötpotatispuré, asiatisk coleslaw, jalapeño- och limes dressing samt het tomatillosalsa.

Braised lamb or crispy cod, crispy tortillas, sweet potato puree, Asian coleslaw, jalapeño and lime dressing and spicy tomatillo salsa.

EGOs val av kött/EGO's choice cut
Halv/half..... 135 kr
Hel/whole..... 275 kr

Kockens val av kött, potatisgratäng, syltat spetskål, svamp och tomatillo.

Chef's choice meat cut, scalloped potato, pickled pointed cabbage, mushrooms and tomatillo.

Serveras med EGOs såstrio/Served with EGO's sauce trio:

Bearnaisesås, rödvinssås och gremolata.

Bearnaise, red wine sauce and gremolata.

Dumplings (VG)
Halv/half..... 79 kr
Hel/whole..... 156 kr

Shiitakefyllda umamidumplings, chili- och vitlöksolja, vårlök, rostad sesam och syltad lök.

Shiitake filled umami dumplings, chili and garlic oil, spring onion, toasted sesame and pickled onion.

Okonomiyaki (V)..... 104 kr

Kimchipannkaka, japansk barbecuesås, mirinmajonnäs, vårlök, böngroddar och chili.

Kimchi pancake, Japanese barbecue sauce, mirin mayonnaise, spring onion, bean sprouts and chili.

**Något bitigt/
Something a bit cheeky 159 kr**

Torskind, jalapeño- och limes dressing, sparris, shiso och syltad gurka.

Cod cheek, jalapeño and lime dressing, asparagus, shiso and pickled cucumber.

**Arancini och havskräfta/
Arancini and langoustine 169 kr**

Havskräfta, tryfflemulsion, grillad citron, arancini och auberginesalsa.

Langoustine, truffle emulsion, charred lemon, arancini and aubergine salsa.

DESSERT

Wontons (V)..... 75 kr

Wonton-dumplings fyllda med valnötter, dadlar, och apelsin, pistaschnötter, gastrique på tonkaböna och krysanthemumte.

Wonton dumplings filled with walnuts, dates and orange, pistachios, tonka bean gastrique and chrysanthemum tea.

Semifreddo (V)..... 85 kr

Semifreddo på mörk choklad och kaffe, serverad med biscotti.

Dark chocolate and coffee semifreddo, served with biscotti.

Gelato by James 35 kr

Fråga om vårt urval av hemgjord glass.

Ask for our assortment of homemade gelato.

Sorbet..... 35 kr

Morot och apelsin.

Yuzu.

Grönt te.

Carrot and orange.

Yuzu.

Green tea.

AVSMAKNINGSMENY

TRE TUGGOR AV FERMENTATION/ THREE BITES OF FERMENTATION (H)

Fermenterade grönsaker, kinesiska saltvattenpickles, sjögräs med rousong.

Fermented vegetables, chinese salt water pickles, seaweed with rousong.

SHORT RIB

Friterat revbensspjäll samt pepparrot och gräslök, koreansk glaze.

Fried short rib and horse radish and chive, Korean glaze.

ARANCINI MED KRÄFTSTJÄRT/ ARANCINI AND CRAYFISH TAIL

Kräftstjärt, tryfflemulsion, grillad citron, arancini och auberginesalsa.

Crayfish tail, truffle emulsion, charred lemon, arancini and aubergine salsa.

PALETTRENSARE/PALLET CLEANSER

Sorbet på morot och apelsin. Smak av sichuan med jasminte.

Carrot and orange sorbet. A taste of sichuan with jasmine tea.

MATA HELA DITT EGO/ FEED YOUR WHOLE EGO

(9 rätter)

795 KR

Rätter i halva egomenyn är markerade med (H)

Dishes in the half EGO menu are marked with (H)

RÅBIFF/BEEF TARTARE (H)

Thai basilika, mynta, koriander, lime, råbiff på nöt och go chu jang-majonnäs.

Thai basil, mint, coriander, lime, beef tartare and go chu jang mayonnaise.

TORSKKIND/COD CHEEKS (H)

Torskkind stekt i soja, ingefära och vitlök, jalapeño- och limes dressing, sparris, morot och syltad gurka och koriander.

Cod cheek fried in soy, ginger and garlic, jalapeño and lime dressing, asparagus, carrot and pickled cucumber and coriander.

BAKAD ROTSELLERI/ ROAST CELERIAC (H)

Bakad rotselleri, syltad rödkål, chiliemulsion, sjögräs, fermenterad sparris och barbecue-glaze på dadlar.

Roast celeriac, pickled red cabbage, chili emulsion, seaweed, fermented asparagus and date barbecue glaze.

PALETTRENSARE/PALLET CLEANSER (H)

Sorbet på grönt te.

Green tea sorbet.

DESSERT WONTONS (H)

Wonton-dumplings fyllda med valnötter, dadlar och apelsin, pistaschnötter, gastrique på tonkaböna och krysantemumte.

Wonton dumplings filled with walnuts, dates and orange, pistachios, tonka bean gastrique and chrysanthemum tea.

MATA HALVA DITT EGO/FEED HALF YOUR EGO

(6 rätter)

595 KR