

NORDIC FUSION MIDSUMMER

3-RÄTTERS MIDDAG

345 KR

FÖRRÄTT/STARTER

Havstallriken / Seafood plate

Tonfisktataki, lax smaksatt med inlagd rödbeta, california roll med krabba, vårlök, vattenkrasse, citron- och sojatapioka, chili

Tuna tataki, cured beetroot infused salmon, California roll with crab, spring onion, watercress, lemon and soy tapioca, chili

ELLER/OR

FÖRRÄTT/STARTER

Den gröna tallriken / Veggie fusion plate

Vegetarisk california roll, asiatisk råbiff på rödbeta, krispig wonton, "pilgrimsmusla" på kungsmussling, vattenkrasse, citron- och sojatapioka, chili, koriander

Veggie California roll, Asian raw "beet", crispy wonton, king oyster "scallops", watercress, lemon and soy tapioca, chili, coriander

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Biff Sichuan / Sichuan Beef

Udon-nudlar, flankstek, teriyaki, svarta bönor, vårlök, chili, kryddade cashewnötter, böngroddar, koriander

Udon noodles, flank steak, teriyaki, black bean, spring onion, chili, spiced cashews, bean sprouts, coriander

ELLER/OR

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Pak choi med rökt kimchi / Smoked kimchi pak choi

Udon-nudlar, teriyaki, svarta bönor, vårlök, chili, kryddade frön och cashewnötter, böngroddar, koriander

Serveras med asiatisk coleslaw

Udon noodles, teriyaki, black bean, spring onion, chili, spiced seeds and cashews, bean sprouts, coriander
Served with Asian coleslaw

DESSERT

Japansk jordgubbssmörgås (sando)

Japanskt mjölkbröd, jordgubbar, rostad mandelgrädde, sommarblomster, shisho, tonkaböna

Japanese milk bread, strawberries, toasted almond cream, summer blossoms, shisho, tonka bean

För minnesvärda
helkvällar
och viktiga
blyxtvisiter.