

## COCKTAILS

### YUZU FIZZ

En twist på en fizz med fläder, ingefära, yuzu & tajin.

### PINK SOUR

En läskande drink med hallon & amaretto.

### SPICY MANGO

Vår version av den kubanska drinken mojito med rom, mango, jalapeño & mynta.

145:- **SOBI CRUSH** 145:-

Vår klassiska törstsläckare. Vodka, passionsfrukt & citrus.

145:- **PINEAPPLE EXPRESS** 145:-

Dröm dig bort till Bali med en väldekorerad drink i handen. Med smak av rom, ananas & ett fluffigt kokosskum.

145:- **GIN-SAN 2.0** 145:-

Här får du en asiatisk GT som inte kommer göra dig besviken. Med gin, aperol, grape & yuzu.

## VIRGIN COCKTAILS

### FRUITY MOCKTAIL

En syrlig drink med kvällens smak.

### PINEAPPLE MOCKTAIL

Instagramvänlig drink med ananas & fluffigt skum.

85:- **GINGER LEMONADE** 69:-

Ingefära, citrus & soda.

85:- **PASSION LEMONADE** 69:-

Passionsfrukt, citrus & soda.

## ALKOHOLFRI

### SODA

### LÄSK

### VITT VIN

### RÖTT VIN

35:- **MELLERUDS EKO 0,5%** 52:-

35:- **EASY RIDER 0,4%** 55:-

59:- **MELLERUDS 3,5%** 59:-

59:- **HITACHINO NON ALE 0,3%** 59:-

**BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0,4%** 55:-

## ÖL/CIDER

### FLASKA/BURK

SAPPORO 33CL JAPAN

BEERLAO LAGER 64CL LAOS

HITACHINO 33CL JAPAN

DAURA DAMM GLUTEN-FRE 33CL SPANIEN

SITTING BULLDOG IPA 33CL SVERIGE

SLEEPY BULLDOG PALE ALE 33CL SVERIGE

1664 BLANC 33CL FRANKRIKE

72:- **SINGHA 40CL** 72:-

119:-

109:- **CIDER**

89:-

89:- **BRISKA CIDER 33CL SVERIGE** 72:-

89:-

89:-

## BUBBEL & ROSÉ

<b>PROSECCO</b>	99:- / 495:-
<b>CHAMPAGNE ETIENNE DUMONT BRUT</b>	145:- / 695:-
<b>CHAVIN ROSÉ MÉDITERRANÉE</b>	94:- / 425:-

## VITA VINER

<b>EVEN &amp; ODD</b> Riesling, Tyskland	95:- / 425:-
<b>HÖRNER GRAUBURGUNDER</b> Grauburgunder, Tyskland	109:- / 489:-
<b>875M</b> Chardonnay, Spanien	125:- / 559:-
<b>SANKT ANNA HÖLLE</b> Riesling, Tyskland	129:- / 579:-
<b>WOHLMUTH SÜDSTEIERMARK</b> Sauvignon Blanc, Österrike	139:- / 629:-
<b>DOMAINE LA BRUYÈRE TOURAINE CHENONCEAUX</b> Sauvignon Blanc, Frankrike	145:- / 669:-

## RÖDA VINER

<b>CÔTES DU RHÔNE GENTILHOMME</b> Grenache, Syrah, Frankrike	95:- / 425:-
<b>LLEBRE</b> Tempranillo, Garnacha & Merlot, Katalonien, Spanien	104:- / 469:-
<b>DON'T TELL GARY</b> Shiraz, Australien	119:- / 529:-
<b>PATRIARCHE BOURGOGNE</b> Pinot Noir, Frankrike	145:- / 669:-

## VITA VINER

<b>RICASOLI TORRICELLA</b> 2015, Chardonnay, Frankrike
<b>DOMAINE WIENBACH CLOS DES RIESLING ALSACE</b> 2020, Riesling, Frankrike
<b>S.A PRÜM LAY GROSSE LAGE</b> 2015, Riesling, Tyskland
<b>JOSEPH FAIVELEY BOURGOGNE</b> 2019, Chardonnay, Frankrike
<b>SAMUEL BILLAUD CHABLIS</b> Chardonnay, Frankrike
<b>MANNEQUIN</b> Chardonnay, USA
<b>S.A PRÜM WEHLENER SONNERUHR GROSSE LAGE</b> 2011, Riesling, Tyskland
<b>SANDHI SANTA RITA HILLS</b> Chardonnay, USA
<b>MATIAS RICCELLI SÉMILLON OLD VINES</b> 2020, Sémillon, Argentina
<b>EGON MÜLLER SCHARZHOFBERGER KABINETT</b> 2016, Riesling, Tyskland

## BUBBEL

<b>PHILIPPONAT ROYALE RESERVE BRUT</b>
<b>PHILIPPONAT ROYALE RESERVE BRUT MAGNUM</b>
<b>PIPER HEIDSIECK CUVÉE ROSÉ</b>
<b>PIPER HEIDSIECK CUVÉE BRUT</b>
<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL 2014</b>
<b>DOM PERIGNON 2010</b>
<b>BOLLINGER R.D 2007</b>

## RÖDA VINER

<b>699:-</b>	<b>VIETTI NEBBIOLO PERBACCO</b> Nebbiolo, Italien	<b>769:-</b>
<b>749:-</b>	<b>PIEDRASASSI P.S</b> Syrah, USA	<b>799:-</b>
<b>799:-</b>	<b>THE MENTORS ORCHESTRA</b> 2018, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syd Afrika	<b>799:-</b>
<b>799:-</b>	<b>BASAGOITI NABARI RIOJA</b> 2017, Tempranillo, Spanien	<b>899:-</b>
<b>799:-</b>	<b>LA FORTUNA BRUNELO DI MONTALCINO 2016</b>	<b>999:-</b>
<b>799:-</b>	<b>THE MENTORS CANVAS</b> 2018, Shiraz, Grenache, Tempranillo, Sydafrika	<b>999:-</b>
<b>899:-</b>	<b>MARIMAR ESTATE DŌNA MARGARITA VINEYARD</b> 2014, Pinot Noir, USA	<b>1099:-</b>
<b>899:-</b>	<b>VIETTI BAROLO CASTOGLIONE</b> Nebbiolo, Italien	<b>1149:-</b>
<b>899:-</b>	<b>LOUIS JADOT, PREMIER CRU CLOS DES COUCHEREAUX</b> 2015, Pinot Noir, Frankrike	<b>1199:-</b>
<b>5000:-</b>	<b>SLANDER</b> Pinot Noir, USA	<b>1299:-</b>
	<b>LE NERTHE CHATEAUNEUF-DU-PAPE</b> 2016, Grenache Syrah, Frankrike	<b>1399:-</b>
	<b>ARAUCANO ALKA</b> 2016, Carménère, Chile	<b>1600:-</b>
<b>799:-</b>	<b>TORRES RESERVA REAL</b> 2015, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot, Spanien	<b>1799:-</b>
<b>1599:-</b>	<b>CHANSON, CLOS DES FÈVES BEAUNE PREMIER CRU</b> 2016, Pinot Noir, Frankrike	<b>1899:-</b>
<b>999:-</b>	<b>SHAFER ONE PIONT FIVE</b> 2016, Cabernet Sauvignon, USA	<b>2099:-</b>
<b>3499:-</b>	<b>SASSICAIA</b> 2018, Toscana, Italien	<b>6500:-</b>
<b>4000:-</b>	<b>VEGA SICILIA UNICO</b> 2005, Tempranillo, Spanien	<b>6500:-</b>

## AVSMAKNINGSMENY

### CRISPY CORN

Majstempura, balsamico & yuzumayo.

### FJÄLLRÖDING OSHI

Fermenterat ris, japansk majonnäs, teriyaki, schalottenlök & sötpotatis.

### TRYFFEL SASHIMI

Hiramasa, ponzu, tempuracrisp & färskriven tryffel.

### HOTATE

Pilgrimsmusla, laxrom, miso & yuzu kosho.

### LAX TARTAR

Ingefärssoja, jalapeño, babu arare, rättika & limekaviar.

### TACO

Kungskrabba, avokadosalsa, chili & limekaviar.

### MISO GÖS

Miso & kimchimarinerad gös, cashewnötter, gurk sunonomo & umamiemulsion.

### POPCORN SHRIMPS

Gambasräkor & sobiemulsion.

### XIAO LONG BAO

Soup dumplings med fläsk & crispy chili.

### SHORT-RIBS BUNS

Ångkokt kinesiskt bröd med short-ribs, kimchi & umamiemulsion.

### SORBET

**519:- / PERSON**  
**FÖR MINST 2 PERSONER**

## DRYCKESPAKET

CHAMPAGNE

KID PINK LABEL SAKE

HÖRNER GRAUBURGUNDER

DON'T TELL GARY

HOMARE YUZU

**499:- / PERSON**

## SNACKS

### EDAMAME

Havssalt & kimchisesam.

### SPICY EDAMAME

Chili, lime & kimchisesam.

### PADRÓN PEPPERS

Kimchisesam, flingsalt & lime.

### GUACASOBI

Avokado, koriander, chili, limekaviar, schalottenlök, rispapper & ponzu.

59:-

### YASAICHIPS

Friterad brysselkål, grönkål, flower sprout, bonito, mandel & balsamico.

85:-

69:-

### CRISPY CORN

Majstempura, balsamico & yuzumayo.

79:-

72:-

### PAPAYASALLAD

Papayasallad, jalapeñomajonnäs, chili & cashewnötter.

95:-

85:-

### SNACKS BENTOBX

Edamame, yasaichips & crispy corn.

165:-

## SHARING FOOD

### BROCCOLINI

Tempurafriterad broccoli, tamarinsås, chili & koriander.

99:-

### KARAAGE

Friterat kycklinglår i koreansk chiliemulsion.

99:-

### TACO

Kungskrabba, avokadosalsa, chili & limekaviar.

139:-

### KOREANSK RÅBIFF

Finhackad oxfilé, lök, kimchi, jordärtskocka, sesam & umamiemulsion.

139:-

### CRISPY SHRIMP

Black Tiger räkor, jalapeño & sötpotatis.

129:-

## BAO BUNS

### SOFT-SHELL CRAB

Friterad soft-shell crab, grön papayasallad, chili & jalapeñomayo.

139:-

### HALLOUMI BUNS

Friterad halloumi, hoisin, vårlök & jalapeñomajonnäs.

109:-

### POPCORN SHRIMPS

Gambasräkor & sobiemulsion.

129:-

### SHORT-RIBS BUNS

Ångkokt kinesiskt bröd med short-ribs, kimchi & umamiemulsion.

119:-

### LAXTARTAR

Ingefärssoja, jalapeño, babu arare, rättika & limekaviar.

129:-

### CRISPY PORK BUNS

Pankofriterad rapsgris, hoisin, syrad gurka & sobiemulsion.

119:-

### TONFISKTARTAR

Tonfisk, avokado, chili, shiso, limekaviar & babu arare.

139:-

## DUMPLINGS

### TRYFFEL SASHIMI

Hiramasu, ponzu, tempuracrisp & färskriven tryffel.

139:-

### VEGETARISK

Rötfrukter, sojaprotein & tamarinsås.

95:-

### FJÄLLRÖDING OSHI

Fermenterat ris, japansk mayo, teriyaki, schalottenlök & sötpotatis.

129:-

### XIAO LONG BAO

Soup dumplings, fläsk & crispy chili.

129:-

### MISO GÖS

Miso & kimchimarinerad gös, cashewnötter, gurk sunomono & umamiemulsion.

129:-

### MEI SUM

Ångade räkdumplings med ingefära- & sojabuljong.

129:-

### BLACK PEPPER TUNA

Pepparsötad tonfisk, mango, sesam, ponzu & mayo.

129:-

## FRÅN GRILLEN

### HOTATE

Pilgrims mussla, laxrom, miso & yuzu kosho.

89:-

### KUNGSKRABBA

Galangal & citrongräs.

199:-

### OSTRON x2

Ostron, yuzu kosho & ponzu.

75:-

### WAGYU

Ponzu.

199:-

### FIVE SPICE SQUID

Bläckfisk, selleri, vitlök & lime.

119:-

## NEW STYLE SUSHI

### NEW STYLE 6 BITAR

2 Fjällröding, 2 Manchegolax & 2 Peppertuna.

### NEW STYLE 8 BITAR

2 Fjällröding, 2 Manchegolax, 2 Peppertuna & 2 Pilgrimsmussla.

### NEW STYLE 12 BITAR

2 Fjällröding, 2 Manchegolax, 2 Peppertuna, 2 Ostron, 2 Kungskrabba & 2 Pilgrimsmussla.

## MORIAWASE

### LITEN 8 BITAR

3 Lax, 1 Avokado, 1 Räka & 3 Maki.

### MELLAN 11 BITAR

3 Lax, 2 Avokado, 1 Räka, 1 Gunkan & 4 Maki.

### STOR 15 BITAR

4 Lax, 2 Avokado, 1 Räka, 1 Gunkan, 1 Tonfisk, 1 Taco & 5 Maki.

### LITEN LYX 8 BITAR

Kockens val - 5 Nigiri & 3 Maki.

### MELLAN LYX 11 BITAR

Kockens val - 7 Nigiri & 4 Maki.

### STOR LYX 15 BITAR

Kockens val - 10 Nigiri & 5 Maki.

## NIGIRI

### LAX/AVOKADO 8 BITAR

### LAX/AVOKADO 12 BITAR

### HALSTRAD LAX 8 BITAR

Japansk mayo, teriyaki och rostad lök.

### HALSTRAD LAX 12 BITAR

Japansk mayo, teriyaki och rostad lök.

### HALSTRAD LAX MANCHEGO 8 BITAR

Halstrad lax med manchego-ost.

### HALSTRAD LAX MANCHEGO 12 BITAR

Halstrad lax med manchego-ost.

## MAKI 5<sup>ST</sup> BITAR 99:-

10<sup>ST</sup> BITAR 175:-

### 179:- CALIFORNIA

Crab flakes, avokado, gurka, majonnäs & gräslök.

### 229:- GRILLAD LAX

Grillad lax, färskost, avokado, gurka, gräslök & yuzumajonnäs.

### 329:- GRILLAD SPARRIS

Shiitake, avokado, sparris, sötpötatis & jalapeñomajonnäs.

### PORTABELLO

Portabellosvamp, färskost, gurka, avokado, jalapeñomajonnäs, chili & crisp.

### TRYFFEL LAX

Halstrad lax, färskost, avokado, sparris, tryffelmajonnäs & gräslök.

### 139:- SOBI ROLL

Lax, avokado, gurka, sparris, färskost, chilimayo, teriyaki, rostad lök & jalapeño.

### 159:-

### SPICY TUNA

Friterad hosomaki som toppas med het tonfiskröra, yuzumayo & babu arare.

### 199:-

### ENTRECÔTE

Pankofriterad maki med nötkött, kimchi, gräslök, gurka & japansk majonnäs.

### 159:-

### 189:-

### SOFT-SHELL CRAB

Soft-shell crab, avokado, gurka, gräslök, sötpötatis & jalapeñomajonnäs.

### 219:-

### SPICY SHRIMPS

Heta krispiga räkor, färskost, gurka & avokado.

### PINK DREAM ENDAST 10 BITAR

Tempuraräkor, avokado, gurka, sparris, sugarsnaps, jalapeñomajonnäs, teriyaki & crisp.

### 139:-

### 169:-

### 169:-

## SASHIMI

### 199:- LITEN 120 GRAM

Kockens val av blandad Sashimi.

179:-

### 169:- STOR 220 GRAM

Kockens val av blandad Sashimi.

279:-

### 199:-

# VARMRÄTTER

ÖNSKAR DU VEGETARISKT? FRÅGA PERSONALEN.

## SOBI SOBI (MINST 2 PERSONER) 249:- /PERSON

Grillade short-ribs serveras med kinesiska pannkakor, bao buns, picklade grönsaker, umamiemulsion, sobiemulsion & hoisin.

### BIBIMBAP

Marinerade grönsaker med ris, strimlat nötkött & stekt ägg.

### SPICY SCAMPI MASSAMAN CURRY

Scampi, ris, rödcurry, koriander, svamp, grönsaker & cashewnötter.

### KARAAGE

Friterat kycklinglår i koreansk chiliemulsion, med ris.

### YAKINIKU

Strimlat nötkött med yakinikusås & ris.

### LAX TERIYAKI

Grillad lax, ris, syrad sallad & teriyakisås.

### BENTOBOX

Karaage, ris, yakiniku, 4 bitar sushi.

### BANGKOK STYLE

Het högrevsgröta med ris, rostad lök & koriander.

159:-

159:-

159:-

159:-

159:-

185:-

149:-

### PADTHAI KYCKLING

Risnudlar, tamarin, kyckling, cashewnötter, koriander, lime, chili & ägg.

### PADTHAI SCAMPI

Risnudlar, tamarin, räkor, cashewnötter, koriander, lime, chili & ägg.

### TONKATSU

Japansk schnitzel, kimchi, syrad gurka, koriander, japansk mayo, sesam & ris.

### SPICY SALMON

Grillad lax, röd curry, koriander, sugarsnaps, cashewnötter & ris.

### FRIED RICE SCAMPI

Scampi, ris, ägg, grönsaker, edamamebönor, rödkål, vårlök & sesam.

159:-

169:-

149:-

149:-

149:-

Ris, picklad rödkål, edamame, mango, gurkkimchi, avokado, koriander, cashewnötter & chilimajonnäs.

## POKÉ BOWL

### TOFU

### HALLOUMI

### KYCKLING

### LAX

### SPICY TUNA

### POCO LOCO FRITERADE RÄKOR

159:-

159:-

159:-

159:-

159:-

169:-

## SOPPA

### BLACK GARLIC SHOYU RAMEN

Japansk nudelsoppa, kyckling, 65° ägg & grönsaker.

### SHORT-RIBS RAMEN

Japansk nudelsoppa, short-ribs, 65° ägg & grönsaker.

159:-

159:-

### TOMYAM RAMEN

Thailändsk nudelsoppa, skaldjur, 65° ägg, grönsaker & chili.

### SPICY MISO RAMEN

Nattbakad fläskside, sobanudlar, soyamarinerat ägg & grönsaker.

159:-

159:-

## DESSERT

### SORBET

Fråga personal om smak.

### CRÈME BRÛLÉE

Hallon & lakrits.

## DIGESTIVES

### TÉ

### KAFFE

### ESPRESSO

### CAPPUCCINO

### 75:- CRISPY BANANA

Friterad banan, choklad, rostad mandel & vaniljglass.

105:-

### 105:- SPRINGROLLS

Rabarber, five spice, sesam & vaniljglass.

109:-

## COFFEE COCKTAILS

### 35:- HOTSHOT

119:-

### 35:- IRISH COFFEE

145:-

### 39:- KAFFE KARLSSON

145:-

### 49:- ESPRESSO MARTINI

145:-

## WHISKEY

### NAKED GROUSE

### TENJAKU

### HIGHLAND PARK 12Y

### HIGHLAND PARK 18Y

### MACALLAN 12Y

### GLENLIVET 18Y

### NIKKA FROM THE BARREL

### LAPHROAIG 10Y

### LAGAVULIN 16Y

29:- / CL

32:- / CL

35:- / CL

49:- / CL

39:- / CL

55:- / CL

39:- / CL

39:- / CL

42:- / CL

### KARAKUCHI GOLD FUTSU SHU 149:- / FLASKA 18CL

En lätt och frisk sake. Dricks gärna ljummen.

Doft av gräs, mandel, anis & päron.

### KID PINK LABEL JUNMAI DAIGINJNO 89:- / GLAS

Torr, elegant med toner av exotisk frukt.

### TARU TARU SAKE 79:- / GLAS

Cederfatslagrad, mineralig & någon pepprighet.

### KOZAEMON MIYAMANISHIKI JUNMAI 89:- / GLAS

Fräsch och lätt med fruktig arom.

### HOMARE YUZU SMAKSATT SAKE 89:- / GLAS

Söt med läskande smak av citrus.

### KISHU MONOGATARI UMESHU 79:- / GLAS

Umeshu med doft & smak av mandel, plommon & aprikos.

## COGNAC/CALVADOS

### DARON FINE

29:- / CL

### BOULARD GRAND SOLAGE

29:- / CL

### MARTELL XO

98:- / CL

### PIERRE FERRAND AMBRE

35:- / CL

## ROM

### ZACAPA

40:- / CL

### MATUSALEM

40:- / CL

### AREHUCAS SPECIAL RESERVA 18Y

40:- / CL

### ORIGENES

49:- / CL