

COCKTAILS

COCO THAI

En gindrink med smak av jordgubb, thaibasilika & krämigt kokosskum.

PINK SOUR

En läskande drink med hallon & amaretto.

PIÑA

Här får du en "spicy margarita" à la mango & ananas. Tequila, cointreau, spicy mango, ananas & tajjin.

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

Vår klassiska törstsläckare. Vodka, passionsfrukt & citrus.

PINEAPPLE EXPRESS 145:-

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

145:- **ÄPPLEROL** 145:-

Vår twist på en Aperol. Med gin, aperol & äpple.

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.

ALKOHOLFRITT

SODA

LÄSK

VITT VIN

BUBBEL

CIDER

35:- **MELLERUDS EKO 0,5%** 55:-

35:- **EASY RIDER 0,4%** 59:-

59:- **MELLERUDS 3,5%** 65:-

69:- **HITACHINO NON ALE 0,3%** 65:-

59:- **BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0,4%** 59:-

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

GÄSTÖL

72:- **SINGHA 40CL** 75:-

119:-

109:- **CIDER**

89:-

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

89:-

89:-

89:-

BUBBEL & ROSÉ

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

VITA VINER

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

RÖDA VINER

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

VITA VINER

PAZO DAS BRUXAS Albariño, Spanien
DOMAINE WIENBACH CLOS DES RIESLING ALSACE 2020, Riesling, Frankrike
S.A PRÛM LAY GROSSE LAGE 2015, Riesling, Tyskland
SAMUEL BILLAUD CHABLIS Chardonnay, Frankrike
MANNEQUIN Chardonnay, USA
S.A PRÛM WEHLENER SONNERUHR GROSSE LAGE 2011, Riesling, Tyskland
SANDHI SANTA RITA HILLS Chardonnay, USA
MATIAS RICCITELLI SÉMILLON OLD VINES 2020, Sémillon, Argentina
SAMUEL BILLAUD CHABLIS PREMIER CRU Chablis, Frankrike
EGON MÜLLER SCHARZHOFBERGER KABINETT 2016, Riesling, Tyskland

BUBBEL

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

RÖDA VINER

599:- CS 2019 Cabernet Sauvignon, USA	599:-
749:- VIETTI NEBBIOLO PERBACCO Nebbiolo, Italien	769:-
799:- PIEDRASASSI P.S Syrah, USA	799:-
799:- THE MENTORS ORCHESTRA 2018, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syd Afrika	799:-
799:- ANTICHELLO 2018, Ripasso, Italien	899:-
899:- JEAN LEON 2015, Cabernet Sauvignon, Spanien	999:-
899:- LA FORTUNA BRUNELLO DI MONTALCINO 2016	999:-
THE MENTORS CANVAS	999:-
899:- 2018, Shiraz, Grenache, Tempranillo, Sydafrika	
VIETTI BAROLO CASTOGLIONE	1149:-
999:- Nebbiolo, Italien	
LOUIS JADOT, PREMIER CRU CLOS DES COUCHEREAUX	1199:-
5000:- 2015, Pinot Noir, Frankrike	
SLANDER	1299:-
Pinot Noir, USA	
LE NERTHE CHATEAUNEUF-DU-PAPE	1399:-
2016, Grenache Syrah, Frankrike	
RICCITELLI	1399:-
799:- 2020 Pinot Noir, Argentina	
1599:- ARAUCANO ALKA	1600:-
2016, Carménère, Chile	
999:- TORRES RESERVA REAL	1799:-
999:- 2015, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot, Spanien	
3999:- CHANSON, CLOS DES FÈVES BEAUNE PREMIER CRU	1899:-
3499:- 2016, Pinot Noir, Frankrike	
4000:- SHAFER ONE PIONT FIVE	2099:-
2016, Cabernet Sauvignon, USA	
SASSICAIA	6500:-
2018, Toscana, Italien	
VEGA SICILIA UNICO	6500:-
2005, Tempranillo, Spanien	

AVSMAKNINGSMENY

EDAMAME

Havssalt & kimchisesam.

CRISPY RICE

Laxrom, syrad grädde & schalottenlök.

TRYFFEL SASHIMI

Hiramasa, ponzu, tempuracrisp & färskriven tryffel.

HOTATE

Pilgrimsmusla, laxrom, miso & yuzu kosho.

LAX TARTAR

Ingefärssoja, jalapeño, babu arare, rättika & limekaviar.

TACO

Kungskrabba, avokadosalsa, japansk mayo, chili, & limekaviar.

MISO GÖS

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

ANKA

Ångade ank dumplings, hoisin & chili.

FIVE SPICE SQUID

Bläckfisk, selleri, vitlök, koriander & lime.

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.	59:-	CUCUMBER Sesam & chili.	55:-
SPICY EDAMAME Chili, lime & kimchisesam.	69:-	CRISPY CORN Majstempura, balsamico & yuzumayo.	79:-
PADRÓN PEPPERS Kimchisesam, flingsalt & lime.	72:-	PAPAYASALLAD Papayasallad, jalapeñomajonnäs, chili & cashewnötter.	95:-
GUACASOBI Avokado, koriander, chili, limekaviar, schalottenlök, rispapper & ponzu.	85:-	SNACKS BENTOBX Edamame, padrons & crispy corn.	165:-

SHARING FOOD

BROCCOLINI Tempurafriterad broccoli, tamarinsås, chili & koriander.	99:-	KARAAGE Friterat kycklinglår i koreansk chiliemulsion.	99:-
CRISPY RICE Laxrom, syrad grädde & schalottenlök.	109:-	KOREANSK RÅBIFF Finhackad oxfilé, lök, jordärtskocka, sesam & sojamajonnäs.	145:-
TACO Kungskrabba, avokadosalsa, japansk mayo, chili, & limekaviar.	139:-	BAO BUNS	
CRISPY SHRIMP Black Tiger räkor, jalapeño & sötpotatis.	129:-	HALLOUMI BUNS Friterad halloumi, hoisin, vårlök & jalapeñomajonnäs.	109:-
SOFT-SHELL CRAB Friterad soft-shell crab, grön papayasallad, chili & jalapeñomayo.	139:-	SHORT-RIBS BUNS Ångkokt kinesiskt bröd med short-ribs, kimchi & umamiemulsion.	119:-
POPCORN SHRIMPS Gambasräkor & sobiemulsion.	129:-	CRISPY PORK BUNS Pankofriterad rapsgris, kimchi & umamiemulsion.	119:-
LAXTARTAR Ingefärssoja, jalapeño, babu arare, rättika & limekaviar.	129:-	DUMPLINGS	
TONFISKTARTAR Tonfisk, shiso, avokado, majs, ponzu, sojamy, chili & limekaviar.	139:-	VEGETARISK Rotfrukter, sojaprotein & tamarinsås.	95:-
TRYFFEL SASHIMI Hirama, ponzu, tempuracrisp & färskriven tryffel.	139:-	XIAO LONG BAO Soup dumplings, fläsk & crispy chili.	129:-
FJÄLLRÖDING OSHI Fementerat ris, japansk mayo, wasabi & sötpotatis.	129:-	ANKA Ångade ankdumplings med hoisin & chili.	129:-
MISO GÖS Miso & kimchimarinerad gös, cashewnötter, gurk sunomono & umamiemulsion.	129:-	FRÅN GRILLEN	
BLACK PEPPER TUNA Pepparsötad tonfisk, mango, sesam, ponzu & mayo.	129:-	KUNGSKRABBA	199:-
HOTATE Pilgrimsmusla, laxrom, miso & yuzu kosho.	89:-	JAPANESE A5 WAGYU BEEF	299:-
OSTRON x2 Ostron, laxrom & ponzu.	75:-	IBERICO PLUMA	199:-
FIVE SPICE SQUID Bläckfisk, selleri, vitlök, koriander & 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 5ST BITAR 99:-

10ST 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, sötpotatis & jalapeñomajonnäs.

CRISPY DREAM VEGETARISK

Pankofriterad maki, sötpotatis, gurka, avokado, gräslök, färskost, chili, teriyaki & yuzumajonnäs.

TRYFFEL LAX

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

139:- SOBI ROLL

Lax, avokado, gurka, sparris, färskost, chilimayo,

165:- teriyaki, rostad lök & jalapeño.

SPICY TUNA

199:- Friterad hosomaki som toppas med het

tonfiskröra, yuzumayo & babu arare.

159:- ENTRECÔTE

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

189:-

SOFT-SHELL CRAB

219:-

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

SPICY SHRIMPS

Heta krispiga räkor, färskost, gurka & avokado.

TEMPURA ENDAST 10 BITAR

Tempuraräkor, avokado, gurka, gräslök, färskost, jalapeñomajonnäs & crisp.

159:-

185:-

169:-

SASHIMI

199:- LITEN 120 GRAM

Kockens val av blandad Sashimi.

169:- STOR 220 GRAM

Kockens val av blandad Sashimi.

199:-

179:-

279:-

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.

BENTOBX

Karaage, ris, yakiniku, 4 bitar sushi.

BANGKOK STYLE

Het högrevsgröta med ris, rostad lök & koriander.

159:-

165:-

159:-

159:-

159:-

189:-

159:

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.

165:-

169:-

159:-

159:-

159:-

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:-

165:-

165:-

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.

165:-

159:-

DESSERT

SORBET

Fråga personal om smak.

CRÈME BRÛLÉE

Hallon & lakrits.

75:- **CRISPY BANANA** 105:-

Friterad banan, choklad, rostad mandel & vaniljglass.

105:- **CHOKLADTRYFFEL** 49:-

DIGESTIVES

TÉ

KAFFE

ESPRESSO

CAPPUCCINO

35:- **HOTSHOT** 119:-

35:- **IRISH COFFEE** 145:-

39:- **KAFFE KARLSSON** 145:-

49:- **ESPRESSO MARTINI** 145:-

COFFEE COCKTAILS

WHISKEY

NAKED GROUSE

TENJAKU

HIGHLAND PARK 12Y

HIGHLAND PARK 18Y

MACALLAN 12Y

GLENLIVET 18Y

NIKKA FROM THE BARREL

LAPHROAIG 10Y

LAGAVULIN 16Y

29:- / CL **KARAKUCHI GOLD FUTSU SHU** 149:- / FLASKA 18CL

En lätt och frisk sake. Dricks gärna ljummen.

Doft av gräs, mandel, anis & päron.

32:- / CL **KID PINK LABEL JUNMAI DAIGINJNO** 89:- / GLAS

Torr, elegant med toner av exotisk frukt.

35:- / CL **TARU TARU SAKE** 79:- / GLAS

Cederfatslagrad, mineralig & någon pepprighet.

49:- / CL **KOZAEMON MIYAMANISHIKI JUNMAI** 89:- / GLAS

Fräsch och lätt med fruktig arom.

39:- / CL **HOMARE YUZU SMAKSATT SAKE** 89:- / GLAS

Söt med läskande smak av citrus.

42:- / CL **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