

TRE RÄTTER €^v) 450

DRYCKESPAKET 375

Grillad purjolök & höstsvamp
Chirashi sushi med rökt tofu & ingefäremulsion
Svarta vinbär, choklad & sesam

TRE RÄTTER >°)))< 450

DRYCKESPAKET 375

Grillad purjolök & höstsvamp
Ångad sej, blåmuslor, dashi, ingefära & yuzu
Äpplekaka, miso & kola

CHEF'S CHOICE 950

DRYCKESPAKET 750

OSTSERVERING 95

Vi komponerar en meny med sex rätter av de finaste råvarorna
säsongen kan uppbringa. (Beställs av samtliga i sällskapet).

SMÅRÄTTER

- €v) Tsukemono – Japanska pickles 55
- €v) Norichips & misomajonnäs 55
Gurkkimchi 45
- €v) Äpple, sallad, goma dare 65
- €v) Blandad kål med chiljolja 45
Dagens skörd & rivet sojasmör 55
- €v) Ris med furikake 45
Okifries, dipp med smetana och gräslök 75 med löjrom 155
Vårt bröd med hemgjort smör 35

OSTRON

RÅA OSTRON 65/st**SERVERAS MED PONZU & PICKLAD LÖK**

- Vilt Crassostrea Gigas från Havstenssund
- Vilt Crassostrea Gigas från Grebbestad
- Vilt Ostrea Edulis från Grebbestad
- Odlat Ostrea Edulis från Havstenssund

TILLAGADE OSTRON 75/st

- Crassostrea Gigas bakat till 62 grader med äpplekombucha
- Friterat Crassostrea Gigas med soja & sesamemulsion

SASHIMI

- Pilgrismussla, päron & vit soja 165
- Hamachi, brynt smör, yuzu & ingefära 165
- Blandad sashimi, fläderponzu & färsk wasabi 225

MELLANRÄTTER

- Malen råbiff med svart vitlök, krasse & soja 155/245
- €v) Gyoza fylld med pumpa, chili och kål 155

SUSHI

Välj €v) eller >)))<

- Maki sushi moriawase, färsk pepparrot 125/250
- Temaki moriawase 95

HUVUDRÄTTER

- Våra hemgjorda ramennudlar på Ölandsvete, sesambuljong, sojamarinerat ägg, picklad shiitake & böngroddar 275

Ångad sej, blåmusslor, höstkål, dashi & yuzu 295

- €v) Chirashi sushi, rökt & grillad tofu, ponzu, friterad svamp & ingefärsemulsion 275

DESSERT & OST

Svarta vinbär, choklad & sesam 125

Äpplekaka, miso & kola 125

En bit ost med päron- och ingefärsmarmelad 110

Yuzumunk 65