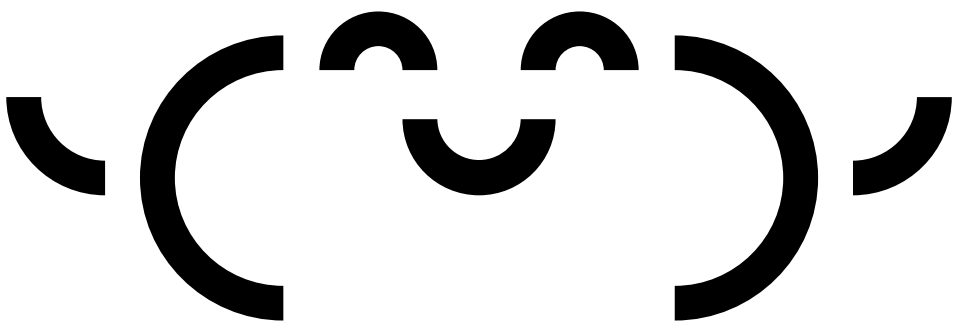


B
R
U
N
C
H



V
R
Å

TEISHOKU BRUNCH

Teishoku är hjärtat i den japanska matkulturen och består av misosoppa, ångat ris, stekt fisk och picklade grönsaker som äts alla tider på dygnet. I vår tolkning utgår vi från lokala hållbara råvaror och lägger till en söt avslutning och grönt te.

Itadakimas!

Välj mellan:

Dagens fiskfångst

eller

Grillade rotfrukter

Ekologisk tofu med sesamolja & sesamfrön

Misosoppa med äpple och svamp

Tsukemono – japanska pickels

Ångat ris



Japanskt te

Soja & karamellglass, rostat ris & bovete

Teishoku brunch 295

Barn upp till 10 år 150

SIDES

-  Bakat ägg 63 grader 30
-  Peters hemgjorda kimchi med morötter 40
- Okifries, dipp med smetana & picklad lök 75 med löjrom 155
- Lokala Gigas ostron med kimchigranit  55
- Soja- & sesamemulsion 25

SUSHI

CHIRASHI SUSHI

Syrat ris med sotad ryggbiff, bakat ägg, picklad shiitake,
k l & sesamemulsion 255

DESSERT

- Kokos- & yuzusorbet, inkokt päron & kolasnittar 85
- Soja- & karamellglass, rostat ris & bovete 85
- Fluffy pancakes med misokola, brynt sm r & shisosirap 85
- addera vaniljglass 135

DRYCK

DRINKAR

Lady of Akita 125

Haku Vodka, pepparrot, kimchi & tomatjuice

Yuzu mimosa 125

Mousserande, apelsin- & yuzujuice

VIN

Dehours Grande Reserve Champagne 165

Immich-Batterieberg Riesling 135

Juliusspital Sylvaner 145

Roland Lavantreux Chablis 160

ÖL

Hitachino Nest Beer Pilsner 125

Vega Bryggeriet på Ringön Shoreline APA 95

SAKE

Masumi Sanka Junmai Daiginjo 120

Dewazakura Omachi Junmai Ginjo 110

Chikurin Fukamari Junmai Shu 95

JUICE, TE & KAFFE

Rudenstams äpple- & svartvinbär 45

Kombucha 85

Bancha 50

VRÅ Herbal Infusion 65

Presskaffe 45