

## CHEF'S CHOICE 950

DRYCKESPAKET 795

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

## TRE RÄTTER VÄXTRIKET 475

DRYCKESPAKET 395

Grillad purjolök, höstsvamp och brynt smör

Chirashi sushi med hörökt grillad aubergine, soja- & sesamemulsion och bakat ägg

Yuzu- & kokosglass med ingefärskaka, lingon och kolasås

## TRE RÄTTER 475

DRYCKESPAKET 395

Grillad purjolök, höstsvamp och brynt smör

Chirashi sushi med hörökt röding, soja- & sesamemulsion och bakat ägg

Chokladmousse med sesamkaramell, kallpressad sesamolja och havssalt

## HELGRILLAD FISK "SSÄM STYLE" 295

Serveras med ris, salladsblad, pickles, soja- & sesammajjo och furikake

## RÅBIFV 155/245

Malen råbiff på innanlår från Ölanda gård med svart vitlök, krasse och soja

## SMÅRÄTTER

Vilda Crassostrea Gigas från Grebbestad med ponzu	65
Sashimi på pilgrimsmusla med vit soja och päron	165
Temaki sushi	95
Okifries, smetana och picklad lök	75
Lägg till löjrom	+80
Kimchigurka	55

## DESSERT

Chokladmousse med sesamkaramell, kallpressad sesamolja och havssalt	125
Yuzu- & kokosglass med ingefärskaka, lingon och kolasås	125
Svensk gårdost med inkokt äpple, mirin och yuzu	125