

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 FRÅN 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 FRÅN HAVET 475

DRYCKESPAKET 395

Sashimi på pilgrimsmussla med vit soja och päron

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

Chokladmousse med sesamkaramell, kallpressad sesamolja och havssalt

HELGRILLAD FISK »SSÅM STYLE» 295

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

RÅBIFF LITEN 155/STOR 245

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

SASHIMI OCH SUSHI

Maki sushi, välj fisk eller vegetarisk. Serveras med hemmagjord äpplegari

Välj mellan 5 eller 10 bitar

125/250

Temaki sushi

95

Sashimi moriawase med färsk pepparrot

225

Sashimi på pilgrimsmussla med vit soja och päron

165

SMÅRÄTTER

Vilt ostron Crassostrea Gigas från Grebbestad med ponzu65

Okifries, smetana och picklad lök

75

Lägg till löjrom

+80

Japanska pickles

65

Krispig kål med hemmagjord, fermenterad chiliolja

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