

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

Misosoppa med svamp

Chirashi sushi med krispig tofu, soja- & sesamemulsion och rostad kål

Yuzu- & kokosglass med ingefärskaka, lingon och kolasås

TRE RÄTTER FRÅN HAVET 475

DRYCKESPAKET 395

Misosoppa med svamp

Chirashi sushi med röding, soja- & sesamemulsion, rostad kål 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

Temaki sushi 95

Sashimi på pilgrimsmussla med vit soja och päron 165

SMÅRÄTTER

Vilt ostron Crassostrea Gigas från Grebbestad med ponzu 65

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