

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 grönt te och en söt avslutning.

Itadakimas!

Välj mellan:

Grillad röding

eller

🍴 Grillade rotfrukter och krispig tofu

Misosoppa med äpple och svamp

Tsukemono – japanska pickels

Ångat ris med ris och furikake

Tamago - ägg på japanskt vis

Japanskt te

Soja & karamellglass, rostat ris & bovete

Teishoku brunch 295

Barn upp till 10 år 150

SIDES

Okifries 75 med löjrom 115

Gigas ostron med kimchivinägrett & wasabiolja 55

Tsukemono- dagens hemsyrade grönsaker 55

Rättikskimchi - svensk ekologisk rättika från Lilla Labäck 75

Ris - syrat ris med furikake, yuzuponzu & sojamajonnäs 75

FLER RÄTTER

CHIRACHI SUSHI

Syrat ris toppat med sashimi, tamago, marinerad laxrom,
furikake och pepparrot serveras med ponzu 245

SASHIMI

Blandad sahim på dagens fisk, ponzu, pepparrot & shiso 145

DESSERT

Soja- & karamellglass, rostat ris & bovete 85