

# BOWLS

---

1

**WASABI TOFU** Sojamarinerad bakad Tofu & Avokado i Wasabisås på marinerat Ris, Namasu\*, picklad Fänkål, Rödkål i soja, Gurka, Vårlök, Koriander, Furikake\*\*\*, rostad Vitlök & extra Wasabidressing vid sidan om **129:-**

---

2

**MISO TOFU** Sojamarinerad bakad Tofu & Avokado i Misogomasås på marinerat Ris, Namasu\*, picklad Fänkål, hemmagjord Kimchi\*\*, Vårlök, Koriander, Gurka, Furikake\*\*\*, rostad Vitlök & Sweetchilimayo **129:-** [GÅR ATT FÅ VEGANSKI]

---

3

**HOT TOFU** Varm bakad Tofu i chiliolja på marinerat Ris, sojamarinerad Spetskål, Namasu\*, picklad Fänkål, Salladsskott, Gurka, Vårlök, Koriander, Furikake\*\*\*, rostad Vitlök & Chilibeanyo **135:-** [GÅR ATT FÅ VEGANSKI]

---

4

**BÖRU SALMON** Sashimikuber av Lax & Avokado i Sesamsoja på marinerat Ris med Hemmagjord Kimchi\*\*, Namasu\*, picklad Fänkål, Gurka, Koriander, Furikake\*\*\* Vårlök, rostad Vitlök & Sweetchilimayo **135:-**

---

5

**ABURI SALMON** Halstrad 24timmars marinerad Lax på marinerat Ris med Namasu\*, Rödkål i soja, picklad Fänkål, Avokado, Gurka, Furikake\*\*\*, Vårlök, Koriander, rostad Vitlök & Kimchimayo **139:-** [EXTRA SALMON 199:-]

---

6

**BAKED SALMON** Chilimarinerad bakad Lax på marinerat Ris med sojamarinerad Spetskål, Namasu\*, picklad Fänkål, Salladsskott, Gurka, Vårlök, Koriander, Furikake\*\*\*, rostad Vitlök & Chilibeanyo **135:-**

---

7

**PONZU SALMON** Sashimi av Lax, färsk röd chili med 24h Ponzusoja på marinerat Ris, Avokado, Namasu\*, picklad Fänkål, Gurka, Salladsskott, Koriander, Vårlök, rostad Vitlök, Furikake\*\*\* & Herbmayo **145:-**

---

8

**YUZU YELLOWTAIL** Sashimi av Hamachi, färsk Jalapeño med Yuzusoja på marinerat Ris med Namasu\*, picklad Fänkål, Salladsskott, Gurka, Furikake\*\*\*, rostad Vitlök, Vårlök, Koriander & Kimchimayo **155:-**

---

9

**CRISPY PORK** 12timmars rimmad långrostad Fläksida på marinerat Ris, picklat Äpple, hemmagjord Kimchi\*\*, Namasu\*, picklad Fänkål, Vårlök, Koriander, Furikake\*\*\*, rostad Vitlök & Sweetchilimayo **139:-** [EXTRA PORK 179:-]

---

\*PICKLAD RÄTTIKA/MOROT \*\*KOREANSK SURKÅL \*\*\* RISKRYDDA

---

## CHANGE OF (RICE) BASE

Byt ut riset till Salladsbas med Sjögräsudlar, Rödkål, Spetskål, Salladsskott, Gurka, & Yuzusoja

**EXTRA SPICY** Black Bean Chili Oil **10:-**

---

## GUEST BOWL

Check the bar for any off menu specials.



# DRINKS

**PÅ BURK** Bonaqua, Bonaqua smak, Coca Cola & Coca Cola Zero 17:-

**PÅ FLASKA**

Pellegrino Limonata/Aranciata Rossa, Carlsberg Non-alc. beer 35:-

Jarritos (Mexican soda made in fruit flavors), Bundaberg Gingerbeer 45:-

## BEER

**KIRIN ICHIBAN - LAGER 69:-**

Ljus Lager (5%) Kirin Brewery (Japan). Kornmalt & humle

**TSINGTAO - LAGER 69:-**

Ljus Lager (4,7%) Tsingtao Brewery (Kina). Kornmalt, humle & ris

**BIG WAVE - GOLDEN ALE 69:-**

Ljus & lätt Ale (4,4%) Kona (Hawaii, USA). Kornmalt & humle.

**HANAMI - INDIA PALE LAGER GLUTEN-FREE 69:-**

Kraftfull Lager (6%) Nomada Brewing Company (Spanien)

**PETRICOR - INDIA PALE ALE GLUTEN-FREE 69:-**

Smakrik IPA (6%) Nomada Brewing Company (Spanien)

**PASSIFLORA - BERLINER WEISSE 69:-**

Syrlig Veteöl (3,5%) Nomada Brewing Company (Spanien)

## WINE

**PROSECCO PICCOLO 89:-**

Sparkling white wine (11%) WA Tokyo (Italien)

**BELLINI PICCOLO 89:-**

Sparkling white wine & peach drink (5%) WA Tokyo (Italien)

## GUEST DRINKS

Check the bar for any off menu specials.

## SIDES

**SALMON SASHIMI 79:-**

**ABURI SASHIMI 99:-**

**HAMACHI SASHIMI 99:-**

**KIMCHI 29:-**

**YUZU SALAD 39:-**

**PLAIN RICE 39:-**

**SAUCES 10:-**

**BAMBINO BOWL 79:-**

Sushiris, Avokado & Gurka  
Sesamsoja & Sweetchilimayo  
välj mellan ugnsbakad Tofu,  
Sashimilax (rå), ugnsbakad  
Lax eller Fläksida.

## SWEET

**MOCHI ICE CREAM 39:-**

Glassfylld 'sticky rice'  
dessert. Se baren eller fråga  
oss för aktuella smaker.