



## FÖRRÄTTER / MELLANRÄTTER (PERFEKT ATT DELA PÅ)

---

### Asiatisk Råbiff

Tartar på nötkött, picklade rödlök, sojagravad äggula, örter, rostad schalottenlök och tartardressing. Gluten

185 SEK

### Asiatisk laxtartar

Tartar på lax, ponzu, sojagravad äggula, tobiko, shimejisvamp, shiso och örter. Gluten

175 SEK

### Dumplings med kyckling

Fem stycken friterade dumplings med kyckling. Dipsås, kimchi och sesam. Gluten

155 SEK

### Dumplings med grönsaker

Fem stycken friterade dumplings med grönsaker. Dipsås, kimchi och sesam. Gluten

155 SEK

### Takoyaki

Fem stycken friterade bläckfiskbollar serveras med tonkatsusås, japansk majonnäs och katsubushi. Gluten

145 SEK

### Spicy Tuna maki

Tio bitar tempurafriterad sushi med tonfisk, kimchi, nori och sushiris. Gluten

180 SEK

### Bao supreme

Två stycken bao buns med hummer och räkor, kimchimajonnäs, confiterad lime och picklad rödlök. Toppas med rostade jordnötter, schalottenlök, vårlök, chili och koriander. Gluten

155 SEK

### TILLBEHÖR

#### Tsukemono 55 SEK

Fermenterade grönsaker. Rättika, lotusrot, morötter, gulbeta och rädisa

#### Kimchi 55 SEK

Fermenterad kålsallad, vårlök och morot

### Bao Veg

Två stycken bao buns med jackfruit, vegansk örtmajonnäs, confiterad lime och picklad rödlök. Toppas med rostade jordnötter och koriander. Gluten

145 SEK

### Ris 45 SEK

En skål med ris och japansk majonnäs

### Grönsallad 65 SEK

En liten skål med grönsallad

### Bao Pork

Två stycken bao buns med lågtempererad fläskside, kimchicoleslaw, confiterad lime och picklad rödlök. Toppas med rostade jordnötter, schalottenlök, vårlök, chili och koriander. Gluten

145 SEK

### Pommes frites 65 SEK

En skål med pommes frites och furikake

### Edamame 55 SEK

Ångade sojaböner



## VARMRÄTTER

## OCH

## SALLADER

### Asiatisk Bouillabaisse

Soppa på lax, torsk, potatis, morot, tomat, sambal oelek, lök, stjärnanis och citrongräs

195 SEK

### Laxsallad

Sashimi på lax, mixsallad, krispsallad, picklad rödlök, picklad ingefära, koriander, chips på lotusrot och srirasha fisksås

175 SEK

### Fish n chips

Tempurafriterad torsk med japansk remouladsås, citron, nori och pommes frites. Gluten

165 SEK

### Vegetarisk sallad med sparris

Grön sparris, mixsallad, krispsallad, pocherat ägg, sjögrässallad och yuzudressing

175 SEK

### Grillad Flankstek

Flankstek, tomatsallad, kimchisesam, gochuyang-bearnaise och pommes frites

215 SEK

### Grillade Jordärtskockor

Grillade jordärtskockor, grön sparris, potatis, gulbeta, örter, dill, gräslök och vegansk dressing

195 SEK

### KAI Kimchiburgare

180 gram nötkött från Bjursund. Serveras med kimchi, krispsallad, ost, gochuyangdressing, fermenterad lime, picklad rödlök, koriander, salta jordnötter och rostad lökmix. Goma sallad och pommes frites

215 SEK

### Poké Bowl

Smaksatt ångat ris, Yakitori kyckling, avokado, mango, edamamebönor, picklad rödlök, picklad ingefära, koriander och gochuyangsås. Toppas med sesamfrön och lotusrotchips.

175 SEK

(Fråga personalen. Alternativ fisk eller tofu.)

### KAI Hamburgare

180 gram nötkött från Bjursund. Serveras med krispsallad, ost, goma sallad, furikake, gochuyangdressing och pommes frites. Gluten

195 SEK

### KAI Fiskburgare

Tempurafriterad torsk, krispsallad, tomat, aioli, örtmajonnäs, furikake och pommes frites. Gluten

185 SEK

### KAI Lilla Hamburgare

90 gram nötkött från Bjursund. Bröd, gomasallad, dressing. Pommes ingår ej.

95 SEK



## DESSERTER

---

### Creme Brulée

*Creme brulée smaksatt med kokos. Laktos*

**85 SEK**

### Kvällens Sorbet

*Fråga personalens efter kvällens smak*

**65 SEK**

### Geisha Choklad

*2 Stycken chokladbitar*

**8 SEK**

### Chokladmousse

*Chokladmousse med puffat ris och chokladstenar*

**95 SEK**

### Vaniljglass

*En kula hemmagjord vaniljglass med puffat ris och sojakaramellsås. Laktos*

**65 SEK**

## KAFFE / AVEC

---

### Kaffe

*Mjölk / Socker*

**30 SEK**

### Te

*Earl Grey / Sensha*

**30 SEK**

### Umeshu

*Japansk dessertsaké.*

**100 SEK**

### MackMyra Single Malt

**25 SEK/CL**

*Maltig, nyanserad smak med tydlig fatkaraktär, inslag av gula päron, halm, honung, kanel, vanilj och apelsinskal. Serveras rumstempererad som avec.*

### Quercus Box 1

**25 SEK/CL**

*en tydlig fatkaraktär och inslag av aprikosmarmelad, choklad, apelsin, kryddor och vanilj.*

### Okukuma

**45 SEK/CL**

*Denna mörka bärnstensfärgade "Okukuma" är en fantastisk sjuårig ris-shochu med 40% alkoholhalt, mjuka fattoner med inslag av Olorosso-sherry och en lätt rostad ton.*



## DRINKAR

## SAKE

<b>Gin och Yuzu</b> <i>Beefeater Gin, Yuzusake, Citron, Äppelmust och sockerlag</i>	<b>125 SEK</b>
<b>Whiskey Sour</b> <i>Whiskey, Citron, Sockerlag, Bitter och Äggvita</i>	<b>135 SEK</b>
<b>Passion Sour</b> <i>Vaniljvodka, Passionsfruktlikör, Sockerlag, Citron och Äggvita</i>	<b>130 SEK</b>
<b>Gin och Tonic</b> <i>En skvätt gin och tonicwater</i>	<b>130 SEK</b>
<b>Mojito</b> <i>Ljus rom, Lime, Mynta och socker</i>	<b>130 SEK</b>

<b>Fukuju "Dance of Stork"</b> <i>Fyllig och elegant smak med toner av karamelliserade nötter</i>	<b>100 SEK</b>
<b>Ori Sake</b> <i>Halvsöt med inslag av kokos, litchi, papaya och bittermandel</i>	<b>100 SEK</b>
<b>Yamatoshizuku</b> <i>Medelfylligt till halvtorr sake med inslag av rostad mandel och päron</i>	<b>100 SEK</b>
<b>Homare Yuzu</b> <i>Söt men frisk och läskade med en tydlig smak av citrusfrukten yuzu</i>	<b>100 SEK</b>

## VITT VIN

## RÖTT VIN

<b>Lunden Riesling</b> <i>Torr, fruktig med toner av gröna äpplen och citrus</i>	<b>110/440 SEK</b>
<b>Zamo Bianco</b> <i>Spritsigt vitt vin med toner av citron, grapefrukt och päron</i>	<b>75/300 SEK</b>
<b>Domaine de Majas, Chenin</b> <i>Medelfylligt vitt vin med toner av äpple, honung och päron</i>	<b>120/480 SEK</b>

<b>Guardian Peak Merlot</b> <i>Fruktigt vin med inslag av mörka bär, choklad och körsbär</i>	<b>100/400 SEK</b>
<b>Mezzacorona Pinot Nero</b> <i>Lätt, bärigt vin med inslag av hallon, körsbär och svarta vinbär</i>	<b>100/400 SEK</b>
<b>Montesecondo Sangiovese</b> <i>Medelfylligt rött vin med inslag av läder, körsbär och ek</i>	<b>125/500 SEK</b>



## BUBBLIGT

**Celebrandum Cava** 95/480 SEK  
*Spritsig cava med inslag av citrus, gröna äpplen och päron*

**ELS Vinyerons Cava** 110/550 SEK  
*Välbalansera, nötig cava med inslag av brioche, mandel och äpple*

**Louis Roederer Champagne** 995 SEK  
*Spritsig champagne med inslag av citrus, brioche och röda äpplen*

**André Clouet Champagne** 895 SEK  
*Fyllig champagne med toner av blodgrapefrukt, röda äpplen och brioche*

**L'Atavique Champagne** 1095 SEK  
*Fyllig champagne med inslag av mandel, päron och citron*

## ÖL

**Nunnornas IPA 30/40/50CL** 85/95/105 SEK  
*Fruktig IPA med inslag av ananas, honuns och grapefrukt. Från Nättraby Kvartersbryggeri 6,5%*

**RC Super Dry 30/40/50CL** 80/90/100 SEK  
*Vår egna japanska lager från Nättraby Kvartersbryggeri. 5%*

**T.T Pilsner 30/40/50CL** 55/65/75 SEK  
*Lätt lager med inslag av malt, knäcke och citrus. 4,5%*

**Sigtuna Organic Ale** 65 SEK  
*Fruktig ale med inslag av citrus, grapefrukt och citrus. 4,5%*

## ROSÉ VIN

**Jamek Rosé** 100/400 SEK  
*Elegant, medelfylligt rosé med toner av blodapelsin, jordgubbar, mineral och örter*

**Andi Knauss Rosé** 115/445 SEK  
*Lätt, bärigt rosé med inslag av hallon och jordgubbar*

## ALKOHOLFRITT

**Kombucha** 45 SEK  
*Fermenterad sötad dryck.*

**Äppelmust** 45 SEK  
*Från Karlskrona Musteri*

**Kimono Sparkling** 65 SEK  
*Japansk läsk med smak av Äpple eller Citron*

**Störtebeker 0,5%** 55 SEK  
*Alkoholfri öl med inslag av honung, citrus och örter*

**Nils Oscar Lager**  
*Ljus och humlig alkoholfri öl. 0,4%*

**Dr. Loosen Riesling** 75 SEK  
*Krispig alkoholfritt vitt vin med hög syra och inslag av gröna äpplen*

**Coca Cola** 35 SEK  
*Välj mellan vanlig eller zero*



**Menypaket för 2  
personer**

**550 SEK /P**

Tsukemono  
Edamame  
Asiatisk Laxtartar  
Bao Pork  
Vegetarisk sallad med  
sparris  
Takoyaki  
Spicy Tuna Maki  
Creme Brulée med kokos

**Menypaket för 4  
personer**

**548 SEK /P**

Tsukemono  
Edamame  
Asiatisk Råbiff  
Bao Supreme  
Laxsallad  
Takoyaki  
Spicy Tuna Maki  
Dumplings med  
grönsaker  
Grillad Flankstek  
Chokladmousse

**Menypaket för 6  
personer**

**551 SEK /P**

Tsukemono  
Edamame  
Asiatisk Laxtartar  
Bao Pork  
Vegetarisk sallad med  
sparris  
Takoyaki  
Spicy Tuna Maki  
Dumplings med  
grönsaker  
Grillad Flankstek  
Vaniljglass

**Vegetarisk meny för 2  
personer**

**420 SEK /P**

Tsukemono  
Edamame  
Bao Veg  
Vegetarisk sallad med  
sparris  
Dumplings med  
grönsaker  
Grillad jordärtskocka  
Creme Brulée med  
kokos

Varmt välkomna  
önskar vi på KAI