

# KAI

## 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. Gochujangsås, kimchisesamfrön. Gluten

155 SEK

### Dumplings med grönsaker

Fem stycken friterade dumplings med grönsaker. Dippsås, kimchisesamfrön. 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 och kimchi. Gluten

180 SEK

### Bao Supreme

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

155 SEK

### Skagenröra på brioche

Hembakat briochebröd, handskalade räkor, pepparrot, hyvlade rädisor, tobikorom och dill

155 SEK

### Bao Veg

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

145 SEK

### Bao Pork

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

145 SEK

# KAI

## FISKRÄTTER

## OCH

## KÖTTRÄTTER

### Fjällröding

Rödingfilé, dillslungad potatis, romanesco, picklad beta och yzuhollandaise

245 SEK

### KAI Orginalburgare

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

195 SEK

### Fish n chips

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

165 SEK

### KAI Lilla Hamburgare

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

95 SEK

### KAI Fiskburgare

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

185 SEK

### Kai Kimchiburgare

180 gram nötkött från Bjursund. Serveras med kimchi krispsallad, ost, gochujangdressing, fermenterad lime, picklad rödlök, koriander, salta jordnötter och rostad schalottenlök. Serveras med pommes frites

215 SEK

### Grillad Flankstek

Flankstek, tomatsallad, kimcisesamfrön, gochujang-bearnaise och pommes frites.

215 SEK

### Poké Bowl

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

175 SEK

Välj mellan kyckling, fisk eller tofu

# KAI

## DESSERTER

---

<b>Paté á Choux</b> <i>Choux fylld med glass på citrongräs och passionsfruktscurd</i>	<b>100 SEK</b>
<b>Chalva sesam cremeux</b> <i>Körbärscoacolasorbet, chokladchips, färska björnbär och körsbärsgel och shizo</i>	<b>110 SEK</b>
<b>Vit chokladmousse</b> <i>Vit chokladmousse med yuzu maräng, rabarbergel, färska jordgubbar, körvel och mintolja</i>	<b>120 SEK</b>
<b>Vaniljglass</b> <i>En kula hemmagjord vaniljglass med puffat ris och sojakaramellsås. Laktos</i>	<b>65 SEK</b>
<b>Geisha Choklad</b> <i>Två stycken chokladbitar</i>	<b>8 SEK</b>

## KAFFE / AVEC

---

<b>Kaffe</b> <i>Mjök / Socker</i>	<b>30 SEK</b>
<b>Te</b> <i>Fråga om våra olika sorter. Serveras i kannan</i>	<b>30 SEK</b>
<b>Umeshu</b> <i>Japansk dessertsaké</i>	<b>100 SEK</b>
<b>Okukuma</b> <i>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.</i>	<b>45 SEK/CL</b>

# KAI

---

## DRINKAR

**Autumn Truth** 135 SEK  
*Drinken för dig som bittert håller fast i sommaren och välkomnar en ljuv doft av apelsin*

**Kai no Natsu** 135 SEK  
*Klassiska japanska smaker med exotiska frukter som ironiskt nog ger dig en känsla av jul*

**Umeshu Sprits** 130 SEK  
*"Jag behöver något svalkande annars förtynar jag" är det du säger när du beställer den här*

**Kai's Whisky Soda** 130 SEK  
*Perfekt drink att starta kvällen med! Härliga citrustoner tillsammans med en rik sötma från körsbär*

**Tryffel Amaretto** 145 SEK  
*Du är en rolig typ med öppet sinne som vågar testa något annorlunda. Drinken har en välbalanserad syra och en grund av vit tryffel.*

**Matcha Martini** 145 SEK  
*Söta gröna smaker som sedan slår över till en blomsteräng som smaklökarna kan dansa på*

## SAKE

**Fukuju "Dance of Stork"** 100 SEK  
*Fyllig och elegant smak med toner av karamelliserade nötter*

**Ori Sake** 100 SEK  
*Halvsöt med inslag av kokos, litchi, papaya och bittermandel*

**Homare Yuzu** 100 SEK  
*Söt men frisk och läskade med en tydlig smak av citrusfrukten yuzu*

**Homare Bancho** 100 SEK  
*Balanserad och fyllig med inslag av äpple och citrus.*

## VITT VIN

**Lunden Riesling** 110/440  
*Torr, fruktig med toner av gröna  
äpplen och citrus* SEK

**Jamek Stein Am** 125/450  
*Fruktigt och nyanserat vitt vin.  
Med smak med inslag av  
päron, vitpeppar* SEK

**Domaine de Majas, Chenin** 120/480  
*Medelfylligt vitt vin med  
toner av äpple, honung och  
päron* SEK

**Deseu** 135/575  
*Dominerande blomtoner  
med enastående frukttoner  
som sylt, honung.* SEK

## RÖTT VIN

**Guardian Peak Merlot** 100/400  
*Fruktigt vin med inslag av  
mörka bär, choklad och  
körsbär* SEK

**Mezzacorona Pinot Nero** 100/400  
*Lätt, bärigt vin med inslag av  
hallon, körsbär och svarta  
vinbär* SEK

**Montesecondo  
Sangiovese** 125/500  
*Medelfylligt rött vin med  
inslag av läder, körsbär och  
ek* SEK

**Luz Millar Roble 2018** 100/400  
*Fylligt vin med toner av  
körsbär, ek och plommon* SEK

---

## BUBBLIGT

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

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

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

---

## ROSÉ VIN

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

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

**Cinco Rosé** 95/380 SEK  
*Medelfylligt rosé med toner  
av hallon, körsbär och röda  
vinbär*

# KAI

## 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 / CIDER

## Nunnornas IPA 30/40/50CL 85/95/105 SEK

Fruktig IPA med inslag av ananas, honung 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 33cl 65 SEK

Fruktig ale med inslag av citrus, grapefrukt och citrus 4,5%

## Sarria Rosé 85/340 SEK

Lätt, fruktigt rosé med toner av hallon och grapefrukt

## ALKOHOLFRITT

## Kombucha 45 SEK

Fermenterad sötad dryck.

## Äppelmust 45 SEK

Från Karlskrona Musteri

## Kimono Sparkling 65 SEK

Japansk läsk

## Coca cola

Välj mellan zero eller vanlig

35 SEK

## Störtebeker 0,5% 55 SEK

Alkoholfri öl med inslag av honung, citrus och örter

## Nils Oscar Lager 0,4% 50 SEK

Ljus och humlig alkoholfri öl

## Mikkeller Drink in the sun 0,3% 60 SEK

Veteöl med balanserade smaker

## Dr. Loosen Riesling 75 SEK

Krispig alkoholfritt vitt vin med hög syra och inslag av gröna äpplen

## Red Royal 75 SEK

En sötsyrlig härlighet som passar den ansvarsfulla personen så väl som den utan ålderns innehav.

## Bastille 75 SEK

En marsipanig alkoholfri fri med inslag av ingefära

# KAI

## Sallader

### Laxsallad

Sashimi på lax, krispig  
mixsallad, picklad rödlök,  
picklad ingefära, koriander,  
chips på lotusrot och het  
shirachaadressing

**175 SEK**

### Vegetarisk sallad

Broccolisparis, krispig  
mixsallad, pocherat ägg,  
sjögrässallad och yzudressing

**175 SEK**

## Vegetariskt

### Poké Bowl

Smaksatt ångat ris, avokado, **175 SEK**  
mango, edamamebönor,  
picklad rödlök, picklad  
ingefära, koriander och  
gochuyangsås. Toppas med  
sesamfrön och lotusrotchips.

Välj mellan kyckling, fisk  
eller tofu

### Grillade Jordärtskockor **195 SEK**

Grillade jordärtskockor,  
broccolisparis, potatis,  
gulbeta, örter, dill, gräslök  
och vegansk dressing

---

## Tillbehör

### Tsukemono

Fermenterade grönsaker. Rättika, lotusrot, morötter, gulbeta och rädisa  
**55 SEK**

### Kimchi

Fermenterad kålsallad, vårlök och morot  
**55 SEK**

### Ris

En skål med ris och japansk majonäs  
**55 SEK**

### Grönsallad

En liten skål med grönsallad  
**55 SEK**

### Pommes Frites

En skål med pommes frites och furikake  
**55 SEK**

### Edamame

Ångade sojabönor  
**55 SEK**

# KAI

## Menypaket för 2 personer

565 SEK/P

Tsukemono  
Edamame  
Asiatisk Laxtartar  
Bao Pork  
Vegetarisk sallad  
Takoyaki  
Spicy Tuna Maki  
Paté á Choux

## Menypaket för 4 personer

573 SEK/P

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

## Menypaket för 6 personer

551 SEK/P

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

## Vegetarisk Menypaket för 2 personer

445 SEK/P

Tsukemono  
Edamame  
Bao Veg  
Vegetarisk sallad  
Dumplings med  
grönsaker  
Grillad jordärtskocka  
Chalva sesam  
cremuex

Varmt välkomna  
önskar teamet på KAI

*Allergier? Fråga gärna oss  
i personalen*