



## MENYPAKET

*Färdiga menypaket vi har tagit fram för att göra det så enkelt som möjligt för er skull.  
Välj en meny och luta er tillbaka. Önskar ni en barnmeny? Fråga servispersonalen så hjälper vi er.*

---

### MENY FÖR 2 1010 SEK

Tsukemono / Bao Pork / Inside out maki / Tonfisktartar /  
Dumplings med kyckling / Cheesecake med yuzu

### MENY FÖR 4 1865 SEK

Tsukemono / 4 st Ostron / Tonfisktartar / Tofusallad med krispig kål /  
Bao Pork / Dumplings med kyckling / Spicy Tuna Maki / Körsbär

### MENY FÖR 6 2869 SEK

Edamame / Tsukemono / 6 st Ostron /  
Bao Pork / Inside out Maki / Tofusallad med krispig kål / Tonfisktartar / Takoyaki  
Dumplings med kyckling / Wasanbon-Vaniljglass

## NÅGOT ATT BÖRJA MED MEDANS DU LÄSER MENYN?

---

### KEIGETSU JOHN 100 SEK

6cl Junmai Daiginjo. Sparkling Sake. 15%. Smaken är av gul melon, grapefrukt och citrus.

### ELS VINYERONS CAVA 95/480 SEK

En välbalanserad, nötig cava med toner av äpple, brioche och mandel.

### RC SUPER DRY 30/40/50CL 70/80/90 SEK

En japansk lager som vi tagit fram tillsammans med Nättraby Kvartersbryggeri. 5%

### PASSIONSFRUKT 130 SEK

Vaniljvodka / Passionsfruktslikör / Limejuice / Socker

### GIN OCH YUZU 125 SEK

Gin, yuzu sake, citron, och äpple

### KIMINO SPARKLING DRYCK 65 SEK

Kolsyrad fruktdryck från Japan. Välj smaker mellan Yuzu, Ume eller Äpple.

### ALKOHOLFRITT BUBBEL 85 SEK

Fruktig doft med inslag av gröna äpplen, päron och citrus. Smaken är fruktig med lite sötma och inslag av äpplen, honung, päron och citrus.



## MENY

Alla rätter är mellanrätter i storlek och vi rekommenderar 2-4 rätter per person

---

### **OSTRON, 3, 6, 12 st. 75/150/300 SEK**

Ostron med urval av toppings. Välj mellan 3, 6 eller 12 stycken.  
*Glutenfritt om man tål soja, Mjölfritt*

### **TSUKEMONO 70 SEK**

Fermenterade grönsaker  
*Glutenfritt, Mjölfritt*

### **EDAMAME 70 SEK**

Ångade sojabönor, serveras med shiso salt.  
*Glutenfritt, Mjölfritt*

### **SASHIMI 195 SEK**

Lax, Tonfisk och Hiramasa. Serveras med tosa soja, rättika, wasabi och sallad på gurka och wakame  
*Mjölfritt, Glutenfritt utan soja.*

### **TONFISK TARTAR 195 SEK**

Tartar på tonfisk på wontonchips. Serveras med fermenterad jalapeno och mandarinsalsa. Toppas med koriander, vårlök och friterad schalottenlök  
*Mjölfritt.*

### **LAXTARTAR 180 SEK**

Tartar på Lax med chili,ponzu, äggula, schalottenlök, mixsallad. Serveras med wasabi och yuzumajonnäs.

### **SPICY TUNA MAKI 195 SEK**

Tempurafriterad sushirulle med tonfisk, kimchi, gurka och tamarindsoja. Toppas med gochuyang majonnäs och bonitoflakes. Serveras med sjögrässallad, ingefära och wasabi.  
*Mjölfritt*

### **INSIDE OUT MAKI 185 SEK**

Vegetarisk sushirulle med fermenterad shiitakesvamp, smaksatt rättika, omelett, vårlök och inlagd sötdad pumpa. Toppas med shiitake kabayakisås och tempurafriterad enokisvamp och serveras med sjögrässallad, ingefära och wasabi. *Mjölfri och kan göras glutenfri samt vegansk*

### **BAO PORK 165 SEK**

Två stycken bao buns med lågtempererad fläksida, coleslaw med kimchi, confiterad lime och picklad rödlök. Toppas med rostade jordnötter, schalottenlök, vårlök, koriander och chili. *Mjölfritt*

### **BAO SUPREME 165 SEK**

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

### **BAO MED PAK CHOI 155 SEK**

Två stycken bao buns med krispig pak choi, het majonnäs, confiterad lime och picklad rödlök. Toppas med rostade jordnötter, schalottenlök, vårlök, koriander och chili. *Mjölfritt*

### **POMMES FRITES 65 SEK**

En skål med pommes och gochuangmajonnäs



## MENY

---

### TOFUSALLAD MED KRISPIG KÅL 155 SEK

Tunt skivad rödkål, vitkål, morötter och rödlök mixad med japansk senap, soja och yuzudressing. Toppas med tofu, edamamebönor och krispig schalottenlök. *Glutenfritt om man tål soja. Mjölkfritt*

### DUMPLINGS MED KYCKLING 145 SEK

Fyra friterade dumplings fyllda med kyckling. Serveras i en het sås och toppas med vårlök, sesamfrön och bonitoflakes.

### KATSU SANDO 175 SEK

Toast, pankopanerad fläskytterfilé, semsam-kålsallad, picklad rättika, wasabi-pepparrotsmajo, tonkatsusås och sesamfrön. På svensk gris. Innehåller gluten

### KÖTT 495 SEK

Urval av kött: biff tataki, kycklingspett, fläksida, råbiff på hjort från Askunga och bresaola. Serveras med lingon, Nordisk wasabi, chilimajo och rödlök.

Denna rätt delas på 2 personer. *Glutenfritt om man tål soja. Mjölkfritt*

### FISK 395 SEK

Urval av fisk: halstrad röding, grillat räkspett, friterade ostron och pilgrimsmussla i grönt te.

Serveras med misoaioli, korianderponzu och grillad lime.

Denna rätt delas på 2 personer. *Mjölkfritt*

### RAMEN 180 SEK

Ramen är en japansk nudelsoppa där man toppar med olika tillbehör. Fråga gärna oss i personalen vilken ramen vi har denna månaden. *Mjölkfritt*

### TAKOYAKI 165 SEK

Sex stycken tempurafriterade bläckfiskbollar. Serveras med japansk majonnäs och tonkatsusås. Toppas med bonitoflakes, vårlök och nori.

### UDON MED ANKA 180 SEK

Udonnudlar, anka, tonkatsu sås, teriyakiglaserade broccoli, äggula och ärtskott

### RIS 30 SEK

Ångat ris toppas med furikake. *Glutenfritt, Mjölkfritt*

### SALLAD 45 SEK

Mixsallad med yuzudressing och shisosalt. *Glutenfritt, Mjölkfritt*

## DESSERT

---

### WASANBON-VANILJGLASS 90 SEK

Hemmagjord vaniljglass med wasanbonsocker. Toppas med puffat ris och sojakaramellsås. *Glutenfritt om man tål soja*

### KÖRSBÄR 115 SEK

Körsbärsgele, Körsbär, rispapperchips, kräm på jordnötssmör.

Toppas med bränd vit choklad smaksatt med citron. Innehåller nötter och gelatin

### CHEESECAKE MED YUZU 125 SEK

Yuzu cheesecake, inlagd ananas med yuzu, gele på bergamott. Toppas med kakao chips och matcha.



## SAKE

*Sake är en Japansk risbrygd som görs på ris, vatten, koji och jäst. För att få en helhetsupplevelse med mat och dryck i kombination så rekommenderar vi sake till maten.*

---

### SAKE KIT 150 SEK

Få en liten provning på 3 olika sakesorter. Det serveras 3cl av varje sort och personalen rekommenderar gärna.

### KEIGETSU JOHN 100 SEK

6cl Junmai Daiginjo. Sparkling Sake. 15%. Smaken är av gul melon, grapefrukt och citrus.

### HOMARE BANSHU YAMADANISHIKI 100 SEK

6cl Junmai Daiginjo 16%. Smaken är balanserad och fyllig med en lång och frisk mineralitet. Inslag av äpplen och citrus.

### FUKUJU "DANCE OF THE STORK" 100 SEK

6cl Junmai Shu 15%.

Fyllig och elegant smak med toner av karameliserade nötter, nybakat vetebröd. Len mineralitet.

### ORI SAKE 100 SEK

6cl Futshu shu. 14,6%

Ori Sake är halvsöt med inslag av kokos, bittermandel och tropiska frukter som papaya, lychee och carambole.

### DEWASAKURA OKA 100 SEK

6 cl Junmai Daiginjo.

Medelfyllig, torr med inslag av persika, äpple, melon och päron

### KID PINK LABEL 100 SEK

Junmai Daiginjo 15% . Kid Pink är fyllig, halvtorr till torr och har stor komplex doft och smak av citrus, melon, persika, päron, mango och exotiska frukter.

### YAMATOSHIZUKU JUNMAI KIMOTO 100 SEK

6cl Junmai Shu 16%. Smaken är en medelfyllig till halvtorr med inslag av rostad mandel och päron.

### TARU SAKE 100 SEK

6cl Junmai Shu 15%

Kikusakari Taru är torr, medelfyllig med milda, eleganta toner av mineral och tydlig vitpepprighet.

### HOMARE YUZU 100 SEK

6cl Junmai Shu 10,5%. Homare Yuzu är söt men frisk och läskande med tydlig smak av citrusfrukten yuzu.

### KISHU MONOGATARI 100 SEK

Umeshu har karaktär av mandel, plommon och aprikos. Drycken görs på umefrukt från distriktet Kishu i Wakayama. Ume tillhör familjen prunus där plommon och aprikos ingår.



## VIN & CHAMPAGNE

---

### VECKANS VÄRSTING VIN 145 SEK

Fråga personalen efter veckans vin på glas

### DOMO CAVA BRUT 80/400 SEK

Doften domineras av brioche, blodapelsin och lime. Smaken är ung och frisk med inslag av blodapelsin, brynt smör och lime.

### ELS VINYERONS CAVA 95/480 SEK

En välbalanserad, nötig cava med toner av äpple, brioche och mandel.

### CUVEÉ PRESTIGE BRUT 120/670 SEK

Fruktig, vita blommor och honung i både doft och smak. Krispig och fyllig syra med lång eftersmak.

### LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE FLASKA 995 SEK

Ljusbul färg med stor, fruktig doft med inslag av citrus och brioche.

### CHAT FOU, ERIC TEXIER 110/440 SEK

Rött vin från norra Rhône. Lätt, bärigt och fruktigt vin med ytterst lite tanniner.

### MERLOT, GUARDIAN PEAK 100/400 SEK

Medelfyllig merlot från Sydafrika.

### MEZZACORONA PINOT NERO 100/400 SEK

Ren bärig doft av körsbär, kryddor och hallon. Frisk fruktig mjuk smak som domineras av röda körsbär, svartvinbär, hallon, färska örter med inslag av fat och mjuka tanniner.

### ROSÉ, ANDI KNAUSS 115/445 SEK

Härlig rosé med hallon och jordgubbstoner i både doft och smak.

### JAMEK ROSÉ 100/400 SEK

Elegant och nyanserad doft med inslag av blodapelsin, jordgubbar, mineraler och örter.

### LUNDEN RIESLING 110/440 SEK

Torr, fruktig Riesling från Rheingau med en fräsch syra och mycket frukt.

### RIESLING, BEURER 120 SEK

Krispig, mineralig riesling från Württemberg med toner av honung, gröna äpplen och citrus

### CHENIN BLANC, MAJAS 120/480 SEK

Medelfyllig vitt vin med Chenin Blanc som druva. Pigg syra och toner av äpple, päron, honung och citrus.

### MILEO BIANCO 80/320 SEK

Friskt, fruktigt vitt vin med toner av päron, persika och melon.

### ZAMO BIANCO 75/300 SEK

Härligt, spritsigt vitt vin från Italien med en druvblandning på Pinot Grigio och Riesling.



## ALKOHOLFRI DRYCK

---

### STILLA VATTEN PÅ KARAFF 10 SEK

Filtrerat och kylt stilla vatten

### KOLSYRAT VATTEN PÅ KARAFF 20 SEK

Filtrerat och kylt kolsyrat vatten

### KOMBUCHA 45/55 SEK

Sötad dryck gjort på te, socker och vatten som sedan fermenteras. Fråga oss gärna vad vi har för aktuella smaker

### ISTE 45/55 SEK

Iste som görs här på KAI. Fråga gärna personalen efter kvällens smak. Välj mellan liten eller stor.

### ÄPPELMUST FRÅN KARLSKRONA MUSTERI 50 SEK

Ekologisk äppelmust från Karlskrona Musteri

### KIMINO SPARKLING DRYCK 65 SEK

Kolsyrad fruktdryck från Japan. Välj smaker mellan Yuzu, Ume eller Äpple.

### HITACHINO NEST BEER NON ALE 85 SEK

Japansk alkoholfri ale. 0,3%

### ALKOHOLFRITT BUBBEL 85 SEK

Fruktig doft med inslag av gröna äpplen, päron och citrus. Smaken är fruktig med lite sötma och inslag av äpplen, honung, päron och citrus.

### ALKOHOLFRITT VITT VIN 85 SEK

Alkoholfri Riesling från Mosel. Krispig syra och något torr i smaken.

### ALKOHOLFRIA DRINKAR 85 SEK

Basilika & Yuzu, Persika, Yuzu drink, Passionsfrukt

### TE 30 SEK

Te från Gringo. Välj mellan Sensha eller Earl Grey

### KAFFE 30 SEK

Ekologiskt kaffe från Gringo.



## DRINKAR

---

### PASSIONSFRUKT 130 SEK

Vaniljevodka / Passionsfruktslikör / Limejuice / Socker

### BASIL & YUZU 125 SEK

Basilika / Yuzusake / Gin / Citron / Kokos

### PERSIKA 130 SEK

Japansk whiskey / Umeshu / Limejuice / Persika

### GIN OCH YUZU 125 SEK

Gin / Yuzu sake / Citron / Äpple

### NEGRONI SOUR 130 SEK

Gin / Campari / Röd Vermouth / Citron / Äggvita

### GIN OCH TONIC 145 SEK

Roku Gin / Tonicwater / Citron

### COFFEE MARTINI 130 SEK

Vodka / Kailua / Sockerlag / Kaffe

## ÖL

---

### RC SUPER DRY 30/40/50CL 70/80/90 SEK

En japansk lager som vi tagit fram tillsammans med Nättraby Kvartersbryggeri. 5%

### GOLDEN ALE 30/40/50CL 75/85/95 SEK

Ale från Nättraby Kvartersbryggeri. 6,5%

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

IPA från Nättraby Kvartersbryggeri. 6,5%

### HITACHINO AMBER ALE 33CL 100 SEK

Japansk ale av sydtysk vete. 5,5%

### HITACHINO DAI DAI IPA 33CL 115 SEK

Japansk ipa med frukten mikan, en japansk mandarin. 6%

## AVEC

---

NIKKA WHISKEY FROM THE BARREL	40KR/CL
OKUKUMA, RISSHOCHU	50KR/CL
BOX QUERCUS WHISKEY	35KR/CL
MACKMYRA WHISKEY	35KR/CL