

## FÖRRÄTTER / MELLANRÄTTER (PERFEKT ATT DELA PÅ)

---

### Asiatisk Råbiff

Råbiff på nötkött, picklad rödlök, tryffelmajonnäs och tobiko som serveras på brioche. Innehåller gluten, mjölk och ägg (kan göras allergenvänlig).

185 SEK

### Rilette på anka

Påminner om pulled pork men istället har vi en magisk anka som serveras på wontonchips tillsammans med picklad shimeji och färsk champinjon. Innehåller gluten och ägg (kan göras allergenvänlig).

175 SEK

### Dumplings

Våra egna hemgjorda dumplings! Välj mellan veganska med shiitakefyllning eller kycklingfyllning. Innehåller gluten.

155 SEK

### Tempurafriterade grönsaker

Här är det grönsakerna som är tillbehöret och tempuran som har fokus! Innehåller gluten.

155 SEK

### Takoyaki

Fem stycken friterade bläckfiskbollar serveras med tonkatsusås, japansk majonnäs och katsubushi. Innehåller gluten och ägg.

145 SEK

### Ebi's

Tempurafriterade Ebiräkor med hollandaise&yuzusås. Innehåller gluten, mjölk och ägg.

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. Innehåller gluten, nötter och ägg.

155 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. Innehåller gluten och nötter.

155 SEK

### Bao Veg

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

145 SEK

### Tonfisk tartar

Tonfisktartar på friterat ris med gochumajonnäs. Innehåller ägg.

165 SEK

---

## Större rätter

<b>Fjällröding</b> <i>Rödingfilé med korianderemulsion, bakad tomat, potatissticks, sallad, dill och koriander. Innehåller mjölk.</i>	<b>215 SEK</b>	<b>Sticky Chicken</b> <i>Kyckling med teriyakisås. Julienneskivad morotssallad, sesam , negi och yuzudressing. Innehåller gluten, ägg, skaldjur och nötter.</i>	<b>190 SEK</b>
<b>Kai´s Ramen</b> <i>Vår tolkning av denna klassiker. Detta recept ändrar vi efter årstiderna då vi vill jobba med säsongsbaserade råvaror.</i>	<b>185 SEK</b>	<b>Fish and Chips</b> <i>Tempurafriterad torsk med japansk remouladsås, citron, nori och pommes. Innehåller gluten.</i>	<b>180 SEK</b>
<b>Bakad Aubergine</b> <i>Helt vegansk rätt med bakad aubergine, tonkatsusås, picklad rödbeta, julienneskivad morot, negi, sesam och yuzudressing.</i>	<b>175 SEK</b>	<b>Grillad Flankstek</b> <i>Flankstek, pannstekt pak choy, blandsallad, gräslök, tryffelmajonnäs och pommes. Innehåller ägg och mjölk (kan tillagas allergenvänlig).</i>	<b>215 SEK</b>

# Sushi & Sashimi

<b>Sashimi</b> <i>Sashimi på lax och hamachi som serveras med ponzusås.</i>	<b>160 SEK</b>	<b>Tillbehör</b>	
<b>Nigiri</b> <i>Två nigiri med lax och två med hamachi Innehåller soja men kan tillagas utan.</i>	<b>135 SEK</b>	<b>Tsukemono</b> <i>Fermenterade grönsaker. Rättika, lotusrot, morötter, gulbeta och rädisa.</i>	<b>55 SEK</b>
<b>Sushiroll med sotad lax eller Inari</b> <i>Roll med sotad lax, philadelphiaost och gurka eller veganskt alternativ med inaritofu. Laxroll innehåller mjölk.</i>	<b>155 SEK</b>	<b>Kimchi</b> <i>Fermenterad kålsallad, vårlök och morot.</i>	<b>55 SEK</b>
<b>Spicy Tuna Maki</b> <i>Roll med tempurafriterad sushi med tonfisk och kimchi. Innehåller gluten.</i>	<b>190 SEK</b>	<b>Ris</b> <i>En skål med ris och japansk majonnäs.</i>	<b>35 SEK</b>
		<b>Grönsallad</b> <i>En liten skål med grönsallad.</i>	<b>45 SEK</b>
		<b>Pommes Frites</b> <i>En skål med pommes frites och furikake.</i>	<b>55 SEK</b>
		<b>Edamame</b> <i>Ångade sojaböner.</i>	<b>55 SEK</b>

---

## DESSERTER

---

**Crème brûlée** **135 SEK**  
*Med vit choklad och blåbärssalsa.  
Innehåller mjölk och ägg*

**Havtorsorbet** **80 SEK**  
*Sorbet på havtorn, en syrlig dessert med lite beska på en bädd av friterade nudlar.  
Innehåller gluten men kan serveras glutenfri. Vegansk.*

**Vaniljglass** **65 SEK**  
*En kula hemmagjord vaniljglass med puffat ris och sojakaramellsås. Innehåller mjölk.*

**Päroncrumble** **110 SEK**  
*Saftiga päron i smulpajformat med en ljuvlig äppelciderzabayone.  
Innehåller gluten och mjölk.*

## KAFFE

---

**Kaffe** **35 SEK**  
*Mjölk / Socker*

**Te** **40 SEK**  
*En kanna te serveras tempererad utifrån tesort.  
Välj bland olika smaker av svart, grönt eller rött.*

---

## DRINKAR

### Autumn Truth

*Drinken för dig som bittert håller fast i sommaren och välkomnar en ljuv doft av apelsin.*

**135 SEK**

### Kai's Whisky Soda

*Perfekt drink att starta kvällen med! Härliga citrustoner tillsammans med en rik sötma från körsbär.*

**130 SEK**

### Kai no Natsu

*Klassiska japanska smaker med exotiska frukter som ironiskt nog ger dig julfeeling.*

**135 SEK**

### Matcha Martini

*Söta, gröna och en bitter smakkombo som bjuder in till dansfest för smaklökarna.*

**145 SEK**

### Umeshu Sprits

*"Jag behöver något svalkande annars förtynar jag" är det du säger när du vill beställa den här rackarn.*

**130 SEK**

### Tryffel Amaretto

*Du är en rolig typ med öppet sinne som vågar testa något annorlunda. Drinken har en välbalanserad syra och en tydlig tryffelkaraktär.*

**145 SEK**

### Kvällens drink

*Ibland får vi lite feeling och kokar ihop något extra för kvällen, fråga gärna om och vad kvällens drink är. Vi lovar, det kommer vara värt det.*

---

## VITTJUT

Lunden Riesling	110/450 SEK
Jamek Stein Am Riesling	125/550 SEK
Jamek Stein Am Rein Grüner Veliner	125/550 SEK
Kung Fu Girl Riesling	115/495 SEK
Yoko Riesling	120/515 SEK
Grace Koshu (Japan- Katsunuma)	110/450 SEK

Sugna på en  
helhetsupplevelse där du  
kan luta dig tillbaka utan  
att behöva fundera på vad  
du vill ha? Vi löser det  
med ett väl komponerat  
dryckespaket.

**lilla dryckespaketet**  
325 SEK/person  
**STORA dryckespaketet**  
525 SEK/person

## RÖDTJUT

Guardian Peak Merlot	115/485 SEK
Mezzacorona Pinot Nero	105/450 SEK
Ravenswood Zinfandel	125/500 SEK
Spätburgunder Robert Weil	140/600 SEK

*Sugen på något annat? Vi  
har lite hemliga grejer för  
speciella tillfällen. Fråga  
personalen så kan vi nog  
hitta något i gömmorna...*

---

## BUBBLIGT

### **Celebrandum Cava**

*En spritsig cava som passar utmärkt både som fördrink eller till maten.*

**95/480 SEK**

### **ELS Vinyerons Cava**

*En välbalanserad cava för dig som önskar lite mer smak. Fin som både fördrink och till maten.*

**110/550 SEK**

### **Gustave Lorentz**

*Crémant d'Alsace  
Det bästa av det bästa!  
Handskördade druvor och fermenterat enligt den traditionella metoden. Magiska bubblor hittar du här!*

**125/650 SEK**

### **André Clouet Champagne**

*För dig som firar något alldeles speciellt...en fantastiskt trevlig och prisvärd champagne.*

**895 SEK**

### **Stockholms Bränneri Kolsyrad Blanddryck**

*Välj mellan Pink Paloma eller Apple Punch.*

**75 SEK**

## ROSÉ VIN

### **Jamek Rosé**

*Elegant, medelfylligt rosé med toner av blodapelsin, jordgubbar, mineral och örter*

**100/400 SEK**

### **Andi Knauss Rosé**

*Lätt, bärigt rosé med inslag av hallon och jordgubbar*

**115/445 SEK**

### **Cinco Rosé**

*Medelfylligt rosé med toner av hallon, körsbär och röda vinbär*

**95/380 SEK**

### **Sarria Rosé**

*Lätt, fruktigt rosé med toner av hallon och grapefrukt*

**85/340 SEK**

## ÖL

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

*Fruktig IPA med inslag av ananas, honung och grapefrukt. Från Nättraby Kvartersbryggeri 6,5%*

**Kai's Super Dry 30/40/50CL** **80/90/100 SEK**

*Vår egna japanska lager från Nättraby Kvartersbryggeri 5%*

**T.T Lager 30/40/50CL** **55/65/75 SEK**

*En lättdrucken lager med fina, knäckiga citrustoner. Det perfekta valet för dig som har bråttom till festen eller varför inte som en snabbis medan du väntar på ditt middagssällskap? 4,5 %*

**Nils Oscar KOMOREBI 33cl** **65 SEK**

*En torr japansk lager. Namnet "Komorebi" betyder "solstrålar som silas genom träden"- behövs nog ingen mer förklaring än att den är fantastisk!*

## ALKOHOLFRITT

**Vår egna Kombucha** **45/SEK**  
*Livets dryck! Passar utmärkt när som helst under dagen och går fint ihop med vår mat.*

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

**Kimino Sparkling** **65 SEK**  
*Japansk läsk*

**Coca cola** **40 SEK**  
**Cola zero**

**Alkoholfri öl** **65 SEK**  
*Vi har oftast ett trevligt utbud av alkoholfria öl. Allt från japansk nestbeer till svenska lagers. Ibland byter vi till något nytt och spännande. Fråga gärna vad vi har hemma för kvällen!*

**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 drink med inslag av ingefära.*



## SHARINGMENYER

Särskild allergi eller specialkost? Vi löser ett paket åt er så klart!

Är ni fler än 8 personer som ska dela middag önskar vi gärna att ni beställer ett färdigt paket.

### Menypaket för 2 personer

1130 SEK

Tsukemono  
Edamame  
Rilette på anka  
Bao Pork  
Sticky Chicken  
Takoyaki  
Spicy Tuna Maki  
Crème Brûlée

### Menypaket för 4 personer

2360 SEK

Tsukemono  
Edamame  
Asiatisk Råbiff  
Bao Supreme  
Sticky Chicken  
Takoyaki  
Spicy Tuna Maki  
Shiitakedumplings  
Grillad Flankstek  
Vaniljglass

### Menypaket för 6 personer

3420 SEK

Tsukemono  
Edamame  
Rilette på anka  
Bao Pork  
Sticky Chicken  
Takoyaki  
Spicy Tuna Maki  
Kycklingdumplings  
Grillad Flankstek  
Päroncrumble

### Veganskt Menypaket för 2

910 SEK

Tsukemono  
Edamame  
Bao Veg  
Tofu maki  
Shiitakedumplings  
Bakad Aubergine  
Havtornssorbet

## **SAKE & ANNAT GOTTIGT**

### **Kishu Monogatari Umeshu 30 SEK/CL**

**Sagan om Kishu**  
*Japanskt plommonvin.*

### **Okukuma 55 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.*

### **Diplomático 40 SEK/CL**

*En exklusiv blend med doft och smak av apelsin, kola och lakrits. Nästan ett måste efter maten...*

### **Nikka Coffey Grain Whisky 58 SEK/CL**

*Världens mest omtalade whisky! Elegant och raffinerad grainwhisky med majs som huvudingrediens vilket ger den en söt, mjuk och silkeslen karaktär.*

### **Monkey Shoulder 30 SEK/CL**

*Den allra första skotska trippelmaltwhisky. Den speciella smaken kommer från tre olika singelmalter som valts ut extra noggrant.*

### **Moscato D´asti 575 SEK**

*Det perfekta avslutet på kvällen! Går lika bra som flytande dessert som till en av våra sötare desserter. Säljs endast flaskvis 75 cl.*

### **Homare Yuzusyo 30 SEK/CL**

#### **Junmai Shu**

*Japansk sake av typen Junmai. En söt men frisk och läskande risbryggd som passar utmärkt som fördrink eller för dig som testat saker för första gången.*

### **Ori Sake 30 SEK/CL**

#### **Dimmornas sake**

*Japansk sake av typen Futsu Shu.*

*En halvdött sake med inslag av kokos, bittermandel och tropiska frukter. Detta är en ofiltrerad sake som vi varmt kan rekommendera både till vår mat och för dig som inte testat tidigare.*

### **Fukuju Junmai Deluxe Dance Of stork Sake 30 SEK/CL**

*Japansk sake av typen Tokubetsu Junmai. Den här saken är bryggd på det populära kvalitetsmatriset Koshihikari. På doften kan du känna pints av söt aprikos, svamp och mandel.*

### **Dewazakura OKA Sake 40 SEK/CL**

*Japansk sake av typen Ginjo.  
En mellantorr sake med hints av vanilj, mandel och körsbär.*

### **Dewazakura Ichiro 45 SEK/CL**

*Japansk sake av typen Junmai Daiginjo.  
Medeltorr är den här exklusiva saken av högsta kvalité med inslag av citrus, persika, äpple och exotiska frukter. Saken är bryggd med Yamada-nishiki-ris som kallas "The King of Rice" i Japan.*