

Sukoshi

But first, entrees

75 / st 205 / 3 st **Golden Oysters**
yuzugratinerade ostron med caviar, sjökorall och gurka

95 **Oiji Caviar**
saltvattenfermenterad gurka med ingefärssmetana, sojacaviar och picklad lök
+ 385 **siberian polanco caviar 20g**

145 **Hamachi Shiso**
tunt skivad hamachi med jalapenorelish, karameliserad ingefära, shisosallad and lättrokt citrussoja

195 **Tuna Otoro Shichimi**
blåfenad tonfisk, rättika, shishimi togarashi, citrongräs och tozasu

½ 245 / 345 **Sashimi Grand de Luxe**
sashimi på pilgrimsmusslor, blåfenad tonfisk, lax och hamachi, serveras med avokado och ingefärapärlor
+ 285 ½ **kanadensisk hummer**

145 **Cod Tataki Yuzu**
tunt skivad torskrygg med koriander, yuzu, jalapeno, gurka, sticklök och krispigt ris

½ 135 / 225 **Steak Tartar Kimchi**
nymalt nöttinnanlår med mynta och lime majonnäs, shiitake, pumpakärnor, morotskimchi, silverlök och salladsblad

125 **Nakji**
chili och sesamstekta bläckfisk, toppad med koreansk omelett och rättikskimchi

75 **Green Beans Garlic Wafu**
vitlöksstekta stringbeans med wafudressing

125 **Donburi Truffle**
svart tryffel, shiitake, skogschampinjoner, enoki, ostronskivling och sushiris

125 **Gyoza Sweet Corn**
friterade gyozas, fyllda med sötmajs och purjolök, serveras med tryffelponzu, päron och ingefära

Tempura

A crispy favorite

Vegan Dream Tempura 115
tempurafriterad broccoli, tofu, sticklök och majs med tentsuyudressing

Prawn Tempura Togarashi 165
tempurafriterade rödräkor med shishimi togarashi och citrusponzu

Pork Belly Tempura 135
tempurafriterad fläskkarré, bakad i japansk curry, serverad med citrusponzu och fujiäpple

Yaki The Japanese stick experience

Vegan Yaki tofu, svamp, kål
45 / st 225 / varmrätt

Chicken Yaki kycklingspett lindat med krispigt kycklingskinn
60 / st 265 / varmrätt

Seafood Yaki ostronpenslat skaldjursyaki
90 / st 365 / varmrätt
[fråga vår servis om kvällens skaldjur](#)

Beef Yaki hängmörad ryggbiff, fermenterad chili
75 / st 315 / varmrätt

i Yaki varmrätt ingår: [yaki onigiri](#), [spenatsallad wafu](#), [broccoli](#)

teriyaki silverlök och bonito, gurka taberyu rayu

Meindisshu

The Mains

Cod Miso & Ginger 325
misostekt torskrygg med brynt sojasmörsås, edamamebönor, sticklök, vildpeppar och ingefära

Tuna Yuzukosho 275
grillad tonfisk, nashipäron, svarvsallad, cashewnötter, koriander och yuzukoshodip

Kalbi Gochujang 255
glacerade biffribs med kimchi, råstekta böngroddar, bakad shiitakesvamp och gochujangchilisås

Striploin Seven Spices 345
ryggbiff marinerad i 7 kryddor, grillas, serveras med broccoli och bok choi

우 리 레 스토 랑 에 오 신 것 을 환 영 합 니 다

맛 있 는 식 사 하 세 요 ! 집 에 서 느 끼 다

Wagyu

Our finest selection of 🐮

Entrecôte Wagyu Japan Kagoshima A+10 545 / 945
80 g skivad rå med tryffelponzu, gurka, salladslök och friterad enoki

180 g snabbhalstrad, välj dina tillval från menyn nedan

Striploin Wagyu Japan Kagoshima A+7 545 / 945
80 g skivad rå med tryffelponzu, gurka, salladslök och friterad enoki

180 g snabbhalstrad, välj dina tillval från menyn nedan

Striploin Wagyu Australia A+5 255 / 495
80 g skivad rå med tryffelponzu, gurka, salladslök och friterad enoki

180 g snabbhalstrad, välj dina tillval från menyn nedan

Picanha Wagyu Australia A+5 395
180 g snabbhalstrad, välj dina tillval från menyn nedan

Flank Steak Wagyu USA A+5 425
180 g snabbhalstrad, välj dina tillval från menyn nedan

TILLVAL

Shiitake 25, Broccoli Teriyaki 20, Garlic Green Beans 20, Grönsakstempura 25, Wafuspenat 20, Kimchi 20, Sesamris 15

+

Pimp your Wagyu

en rejäl klick svart siberian polanca caviar 385

ett berg av riven färsk svart tryffel 195

[Säg gärna till oss om du har någon matallergi](#)