

Sukoshi

Före

45 / st 120 / 3 st **Oyster Cucumber**
shisoolja, gurkgranité och grönt äpple

½ 255 / 355 **Sashimi Grand de Luxe**
sashimi på pilgrimsmusslor, gulfenad tonfisk,
lax och hiramasa, serveras med avokado och
ingefärspärlor

145 **Hiramasa Shiso**
tunt skivad hiramasa med jalapenorelish,
karameliserad ingefära, shisosallad och lättrokt
ponzu

½ 145 / 225 **Tartar Foie Gras**
nymalt nötinnanlår med riven anklever,
fermenterad rättika, krispigt ris, shisoblad,
silverlök, wakamekräm och salladsblad

½ 125 / 215 **Yellow Beet Tartar**
nymald misoglacerad gulbeta med pumpakrisp,
fermenterad rättika, shisoblad, silverlök,
wakamekräm och salladsblad

145 **Gyoza Sweet Corn**
friterade gyozas fyllda med majs, purjolök och
yuzukosho, serveras med strimlade vaxbönor,
grillad majs, ingefära och chao ton

135 **Beef Tataki Sesame**
lätthalstrad biff med strimlad marinerad morot,
salladslök, koriander och kimchisesamkräm

115 **Bellaverde Miso**
grillad sparrisbroccoli med limepanko,
sesamfrön och misomajonnäs

Meindisshu

Varmrätt

Spicy Tuna Poké 225
poké bowl med sushiris, tonfisk, mango,
edamame, avokado, chiligurka, nori och
srirachamajonnäs

Beef Salad Thai Basil 275
grillad biff med marinerad svarvad zucchini,
morot, jordnötscrumble, szechuanpeppar
marinerad melon och thaibasilka pesto

Yellowfin Tuna Edamame 275
grillad gulfenad tonfisk med svarvsallad, limeconfit,
koriander, krispigt sushiris och edamamekräm,
smaksatt med wasabi

Celeriac Miso 245
misoglacerad rotselleri, strimlade vaxbönor,
rödbetsgroddar, ingefärsvinaigrette och brynt
sojasmörsås

Steam Buns 75 / st
ångade steam buns med kimchi,
mungbönor, chiligurka, koriander, och
fermenterad tomatglace, serveras med
krispig fläksida

우
리
레
스
토
랑
에

오
신
것
을

환
영
합
니
다