

lemongrass sharing menu

meny med mix av rätter som delas av er alla

appetizers:

salmon tartare

tartar på rå lax, soya, lime, chili och sesamsås.

spicy beef salad

kryddstark grönsallad med ryggbiff, thai-basilika, rödlök, vitlök, chili och lemongrass.

miso back rib

grillade långkokta kamben i miso, kålrabbisallad.

chili pepper squid

torrwokade krispiga strimlor av bläckfisk, lök och paprika, smaksatt med chili, peppar, rostad vitlök.

lime teriyaki tuna

lätthalstrad tonfisk, lime-teriyakisås.

mains:

crispy beef

friterade krispiga biffstrimlor glacerade i söt chilisås.

roasted duck

grillad anka, vitlöksfräst bok choy, soyasås.

chili garlic beef

stekt oxfilé, wokade skärböner, skogsöron-murklor, selleri och salladslök, sås på soya, vitlök och chili.

dessert:

parfait of rum and dried fruits

parfait på lagrad rom, torkad frukt och valnötter; karamelliserade mandlar; kryddkokta apelsiner; sås på tranbär och ingefära.

menypriser:

endast appetizers och mains: 455:-

komplett meny med appetizers, mains och dessert: 525:-

sushi

4 bitar	[2 nigiri, 2 maki]	95:-
8 bitar	[4 nigiri, 4 maki]	165:-
12 bitar	[6 nigiri, 6 maki]	230:-

serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya.

appetizer

sesame prawn toasts

friterade sesampanerade räksnittar, plummonsås. 105:-

gyozas of veal

stekta degknyten fyllda med kalvfärs och grönsaker, soya-ingefärasås. 115:-

miso back ribs

grillade långkokta kamben i miso, kålrabbisallad. 115:-

prawn spring rolls

friterade vårrullar fyllda med tigerräkor och grönsaker, nouc cham-sås. 120:-

rice paper duck rolls

rispappersrulle fylld med ankbröstfilé, salladsblad, gurka, risnudlar, thai-basilika och mynta, soya-mayo. 130:-

spicy beef salad

kryddstark grönsallad med ryggbiff, thai-basilika, rödlök, vitlök, chili och lemongrass. 135:-

tuna tartare

tartar på rå tonfisk, soya, japansk majonäs, chili, gurka och sesam-chips. 140:-

chili pepper squid

tomwokade krispiga strimlor av bläckfisk, lök och paprika, smaksatt med chili, peppar, rostad vitlök. 140:-

green papaya salad

grönsallad med grön papayafrukt, chili, thai-basilika, lime och handskalade havsräkor, rostade jordnötter. 145:-

lemongrass sashimi

sashimi på lax och tonfisk på lemongrass vis. 145:-

seared scallops

halstrade pilgrimsmusslor, vitlöksfräst blommande gräslök och vårlök, chili-soyasås. 160:-

crispy aromatic duck

dubbelkokt anka, strimlad gurka, purjolök och hoisinsås, serveras med ångkokta vetepannkakor [8 st]. 250:-
extra vetepannkakor [2 st]. 10:-

main course

(vegan) curry tofu pot

friterad tofu, wokade grönsaker i krämig sås av singaporeansk curry, lemongrass, cocos och vitlök. **215:-**

five spice chicken

friterad fivespice marinerad kyckling, barbequesås, picklad kål i sesamvinägrett, misomayo. **225:-**

crispy beef

friterade krispiga biffstrimlor, glacerade med söt chilisås, grönsallad i balsamicodressing. **245:-**

tamarind prawns

wokade tigerräkor i kryddig sås av tamarind, vitlök, chili, ingefära, tomat och ägg. **255:-**

black bean salmon

laxfilé, wokad savoykål, purjolök och skärböner, sås på svarta soyaböner, chili och vitlök. **265:-**

lime teriyaki tuna

lätthalstrad tonfisk, grönsallad i sesamdressing, lime-teriyakisås. **285:-**

roasted duck

grillad anka, vitlöksfräst bok choy, soyasås. **285:-**

steamed cod fish

ångkokt torskrygg, zucchini och körsbärstomater, sås på soya, ingefära, chili och vårlök. **295:-**

chili garlic beef

stekt oxfilé, wokade skärböner, skogsöron-muklor, selleri och vårlök, sås på soya, vitlök och chili. **325:-**

red curry lamb

stekta lammracks, wokade grönsaker, edamame-böner, vitlök och chili, röd currysås. **345:-**

dessert

chocolate truffle
chokladtryffel. 10:-

sorbet and ice cream
lemongrass hemgjorda sorbet och glass. 75:-

lime ginger cheesecake
fryst cheesecake smaksatt med lime och ingefära,
mandelmaräng, mangosås. 105:-

coconut parfait
parfait på kokos i chokladhölje, färska frukter, mangosås. 105:-

crème brûlée of liquorice
crème brûlée på sötlakrits, hallonglass. 110:-

chocolate variation
tre sorters desserter gjorda på valrhona choklad. 150:-

