

lemongrass sharing menu

meny med mix av rätter som delas av er alla

appetizers:

salmon tartare

tartar på rå lax, soya, lime, chili, kayang-blad, gräslök, goma-dressing.

spicy beef salad

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

miso rib

grillade långkokta kamber 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 liljestjälkar, selleri och vårlök, sås på soya, vitlök och chili.

dessert:

coconut parfait

parfait på cocos i cholkadhölje, passionsfruktskräm och basilikasås.

menypriser:

endast appetizers och mains: 380:-

komplett meny med appetizers, mains och dessert: 450:-

appetizers

4 bitar sushi

2 st nigiri, 2 st maki, serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya. **80:-**

sesame prawn toasts

friterade sesampanerade räksnittar, chili-plommonsås. **85:-**

chicken and prawn lettuce wraps

salladswraps med kryddiga järpar på räk- och kycklingfärs, mynta, basilika och koriander. **90:-**

gyozas of veal

stekta degknyten fyllda med kalvfärs och grönsaker, soya-ingefärasås. **95:-**

miso ribs

grillade långkokta kamben i miso, kålrabbisallad. **95:-**

prawn spring rolls

friterade vårorullar fyllda med tigerräkor och grönsaker, nouc cham-sås. **100:-**

rice paper duck rolls

rispappersrulle fylld med ankbröstfilé, salladsblad, gurka, thai-basilika och mynta, soya-mayo. **105:-**

green papaya salad

grönsallad med grön papayafrukt, chili, thai-basilika, lime, havsräkor och rostade nötter. **105:-**

spicy beef salad

kryddstark grönsallad med ryggbiff, thai-basilika, rödlök, vitlök, chili och lemongrass. **110:-**

chili pepper squid

torrwokade krispiga strimlor av bläckfisk, lök och paprika, smaksatt med chili, peppar, rostad vitlök. **110:-**

tuna tartare

tartar på rå tonfisk, soya, japansk majonäs, chili, gurka och sesam-chips. **115:-**

seared scallops

haltrade pilgrimsmusslor, vitlöksfräst blommande gräslök och vårlök, chili-soyasås. **120:-**

lemongrass sashimi

sashimi på tonfisk, yellowtail och lax på lemongrass vis. **120:-**

crispy aromatic duck

dubbelkokt anka, strimlad gurka, purjolök och hoisinsås, serveras med ångkokta vetepannkakor [8 st]. **210:-**

main courses

12 bitar sushi

6 st nigiri, 6 st maki, serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya. **195:-**

curry tofu pot (vegan)

wokade friterade tofu i krämig sås av gul curry, lemongrass, cocos, vitlök och chili. **195:-**

satay corn chicken

stekt majskycklinglårfile, vitlöksfräst bok choy och purjolök, kryddig sataysås. **210:-**

crispy beef

friterade krispiga biffstrimlor, glacerade med söt chilisås, grönsallad i balsamicodressing. **210:-**

black bean salmon

stekt laxfile, wokad savoykål, purjolök och böngroddar, sås på svarta soyaböner, chili och vitlök. **220:-**

tamarind prawns

wokade tigerräkor i kryddig tamarindsås av vitlök, chili, ingefära, tomat och ägg. **230:-**

lime teriyaki tuna

lätthalstrad tonfisk, grönsallad i sesamdressing, lime-teriyakisås. **240:-**

roasted duck

grillad anka, vitlöksfräst bok choy, soyasås. **250:-**

soba duck breast

rosastekt ankbröst, grönsakstempura, sobanudlar i lime-soya. **250:-**

steamed cod fish

ångkokt torskrygg, zucchini och körsbärstomater, sås på soya, ingefära, chili och vårlök. **260:-**

red curry lamb

stekta lammracks, wokade grönsaker, edamame-böner, vitlök och chili, röd currysås. **260:-**

chili garlic beef

stekt oxfile, wokade liljestjälkar, selleri och vårlök, sås på soya, vitlök och chili. **270:-**

spicy longan deer

stekt hjortytterfile, wokade lily flower, vårlök och skogsöron, sås på longan-frukt, tomat, chili och ingefära. **280:-**

dessert

chocolate truffle

chokladtryffel. **9:-**

sorbet and ice cream

lemongrass hemgjorda sorbet och glass. **65:-**

coconut parfait

parfait på cocos i chokladhölje, passionsfruktskräm och basilikasås. **85:-**

crème brûlée of liquorice

crème brûlée på sötlakrits, hallonglass. **95:-**

lime ginger cheesecake

frost cheesecake smaksatt med lime och ingefära, mango- och mandelmaräng, mangosås. **95:-**

chocolate variation

3 sorters desserter gjorda på valrhona choklad. **135:-**