

lemongrass tasting menu

avsmakningsmeny med smakportioner på alla nedan nämnda rätter.

appetizer plate:

miso rib

grillade långkokta kamber i miso, kålrabbisallad.

prawn croquette

friterad panko-panerad räkcroquette med vattenkastanjer, majs och skogsöron, chili-plommonsås.

tartar of tuna

tartar på tonfisk, soya, chili-mayo, gurka och sesam-chips.

spicy beef salad

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

wine suggestions:

gustave lorentz riesling réserve, alsace, frankrike. 365:- /glas 90:-

torrt, druvigt, mycket friskt med inslag av mineral, gula äpplen, päron och citron.

meyer-fonné pinot gris réserve, alsace, frankrike. 425:- /glas 105:-

torrt, fylligt med aromatiska inslag av persika och honung, fin balanserad frukt och syra.

main course plate:

crispy beef

friterade krispiga biffstrimlor glacerade med söt chilisås.

barbeque duck breast

barbeque-marinerad ankbröst, sås på soya, vitlök, five spice och plommon.

wine suggestions:

norton barrel select malbec, mendoza, argentina. 385:- /glas 95:-

medelfylligt, smakrikt och fruktigt med rostad fatkaraktär; inslag av björnbär; plommon, viol och choklad.

capitel san rocco valpolicella ripasso, tedeschi, venetien, italien. 445:- /glas 110:-

fylligt, smakrikt och fruktigt vin med rostad fatkaraktär; inslag av björnbär; plommon, eukalyptus, mörk choklad och peppar.

dessert plate:

lime ginger cheesecake

frusen cheesecake smaksatt med lime och ingefära, mango- och mandelmaräng, mangosås.

wine suggestion:

takasago umeshu, japan. 300 ml. 310:- /glas 70:-

friskt och aromatiskt, doft och smak av japanska gröna plommon och marsipan.

menu prices:

appetizer plate och main course plate. 360:-

komplett meny med appetizer plate, main course plate och dessert plate. 430:-

sushi

4 bitar	[2 nigiri, 2 maki]	75:-
8 bitar	[4 nigiri, 4 maki]	135:-
12 bitar	[6 nigiri, 6 maki]	185:-

serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya.

appetizer

sesame prawn toasts

friterade sesampanerade räksnittar, chili-plommonsås. 80:-

chicken and prawn lettuce wraps

salladswraps med kryddiga järpar på räk- och kycklingfärs, mynta, basilika och koriander. 85:-

gyozas of veal

stekta degknyten fyllda med kalvfärs och grönsaker, soya-ingefärasås. 90:-

miso ribs

grillade långkokta kamber i miso, kålrabbisallad. 90:-

prawn spring rolls

friterade vårrullar fyllda med tigerräkor och grönsaker, nouc cham-sås. 95:-

avocado salmon tartar

tartar på lax, avokado, lime, chili och thai-basilika, limesoya och wasabi. 95:-

rice paper duck rolls

rispappersrulle fylld med ankbröstfilé, salladsblad, gurka, thai-basilika och mynta, soya-mayo. 100:-

green papaya salad

grönsallad med grön papayafrukt, chili, thai-basilika, lime, havsräkor och rostade nötter. 100:-

chili pepper squid

torrwokade krispiga strimlor av bläckfisk, lök och paprika, smaksatt med chili, peppar, rostad vitlök. 105:-

spicy beef salad

kryddstark grönsallad med ryggbiff, thai-basilika, rödlök, vitlök, chili och lemongrass. 105:-

seared scallops

halstrade pilgrimsmusslor, vitlöksfräst blommande gräslök och vårlök, chili-soyasås. 110:-

lemongrass sashimi

sashimi på tonfisk, marlin och lax på lemongrass vis. 110:-

crispy aromatic duck

dubbelkokt anka, strimlad gurka, purjolök och hoisinsås, serveras med ångkokta vetepannkakor [8 st]. 200:-
extra vetepannkakor [2 st]. 10:-

main course

(vegetarian) steamed aubergine

ångkokt aubergine, wokade senapskål och grönsaker, vårlök, cashewnötter, vitlökssoyasås. 180:-

crispy beef

friterade krispiga biffstrimlor, glacerade med söt chilisås, grönsallad i balsamicodressing. 190:-

black bean salmon

stekt laxfilé, wokad savoykål, purjolök och böngroddar, sås på svarta soyaböner, chili och vitlök. 200:-

sichuan grouse

stekt pärlhönsbröst, wokade heta grönsaker i sichuan-pepparsås, cashewnötter. 200:-

creamy curry prawns

wokade tigerräkor i krämig sås av vitlök, chili, cocos, curryblad, singaporeansk curry, lemongrass och ägg. 210:-

roasted duck

grillad anka, vitlöksfräst bok choy, friterad ankvårulle och soyasås. 220:-

lime teriyaki tuna

lätthalstrad tonfisk, grönsallad i sesamdressing, lime-teriyakisås. 230:-

red curry lamb

stekta lammracks, wokade snake beans, edamame-böner, vitlök och chili, röd currysås. 240:-

steamed cod fish

ångkokt västerhavstorsk, zucchini och körsbärstomater, sås på soya, ingefära, chili och vårlök. 240:-

chili garlic beef

stekt oxfilé, wokade liljestjälkar, selleri och vårlök, sås på soya, vitlök och chili. 250:-

spicy longan deer

stekt hjortytterfilé, wokade lily flower, vårlök och skogsöron, sås på longan-frukt, tomat, chili och ingefära. 250:-

dessert

chocolate truffle

chokladtryffel. 9:-

sorbet and ice cream

hemgjord sorbet och glass. 65:-

coconut parfait

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

lime ginger cheesecake

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

crème brûlée of liquorice

crème brûlée på sötlakrits, hallonglass. 95:-

chocolate variation

3 sorters desserter gjorda på valrhona choklad. 135:-