

## lemongrass menu

meny med smakportioner på alla nedan nämnda rätter.

### appetizer plate:

#### miso rib

grillade långkokta kanden i miso, kålrabbisallad.

#### prawn croquette

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

#### tartare 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:

#### de bartoli woodfired heathcote shiraz, australien. 425:- /glas 105:-

medelfylligt, fruktigt vin med inslag av mörka bär, viol, vanilj och lakrits, ton av fat, mogna tanniner

#### the motorcycle marvel, nederburg, western cape, sydafrika. 465:- /glas 115:-

medelfylligt, smakrikt och fruktigt vin med inslag av mörka bär, jord och rök, eleganta tanniner

### 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, körsbär och marsipan.

### menu prices:

endast appetizer plate och main course plate. 370:-

komplett meny med appetizer plate, main course plate och dessert plate. 440:-

## sushi

4 bitar [ 2 nigiri, 2 maki ] 80:-

8 bitar [ 4 nigiri, 4 maki ] 145:-

12 bitar [ 6 nigiri, 6 maki ] 195:-

serveras med inlagd ingefära, wasabi och soya.

## appetizer

### 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 kamber i miso, kålrabbisallad. 95:-

### prawn spring rolls

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

### avocado salmon tartar

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

### chili pepper squid

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

### spicy beef salad

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

### seared scallops

halstrade 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:-  
extra vetepannkakor [ 2 st ]. 10:-

## main course

### (vegetarian) steamed eggplant

ångkokt aubergine, wokade senapskål och grönsaker, vårlök, cashewnötter, vitlökssoyasås. 190:-

### crispy beef

friterade krispiga biffstrimlor, glacerade med söt chilisås, grönsallad i balsamicodressing. 200:-

### black bean salmon

stekt laxfilé, wokad savoykål, purjolök och böngroddar, sås på svarta soyabönor, chili och vitlök. 210:-

### sichuan guinea fowl

stekt pärlhönsbröst, wokade heta grönsaker i sichuan-pepparsås, cashewnötter. 210:-

### creamy curry prawns

wokade tigerräkor i krämig sås av vitlök, chili, cocos, curryblad, singaporeansk curry, lemongrass och ägg. 220:-

### roasted duck

grillad anka, vitlöksfräst bok choy, friterad ankvårulle och soyasås. 230:-

### lime teriyaki tuna

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

### steamed cod fish

ångkokt västerhavstorsk, zucchini och körsbärstomater, sås på soya, ingefära, chili och vårlök. 250:-

### red curry lamb

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

### chili garlic beef

stekt oxfilé, wokade liljestjälkar, selleri och vårlök, sås på soya, vitlök och chili. 260:-

### spicy longan deer

stekt hjortytterfilé, wokade lily flower, vårlök och skogsöron, sås på longan-frukt, tomat, chili och ingefära. 270:-

## 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:-