



Cocktails

Red Mama's 176.-
Bacardi Carta Blanca, St Germain, Hallon, Lime

Ding Dong 178.-
Bombay Gin, Aperol, St Germain, Lime

Foamelicious 162.-
Bombay Gin, Äppelkär, Lime, Mangoskum

Spicy Spritz 139.-
Martini Prosecco, Mango, Chili

Apricot Sour 156.-
Bombay Gin, Äppelkär, Lime

Crazy GT 156.-
Bombay Gin, Aprikos, Grapefruit

Rockerita 168.-
Patron Silver, Äppelkär, Lime

Graffs Ginger 156.-
Bombay Gin, Pärnkorn, Lime, Ingefära

Dark & Stormy 156.-
Bacardi 4, Organics Ginger Beer, Lime, Ingefära

Drunken Mimosa 156.-
Grey Goose Vodka, Apelsin, Martini Prosecco

Mama's Spritz 156.-
Clifandon, apelsin

Lunch

Katsu Bowl G

*Fräterad kyckling med jasmínris, böngroddar, kål, picklade grönsaker och chili-sesame dressing.
Fried Chicken with jasmine rice, bean sprouts, cabbage and pickled vegetables dressed with a chili sesame dressing.*

Vegetariskt/veganskt alternativ med fräterade asiatiska mungbönor.

Vegetarian/vegan alternative with fried mung beans.

219.-

Salma Bowl

*Salmalax med ris, råkostsallad och ponzudressing.
'Salma' salmon with rice root fruit salad dressed with a ponzu sauce.*

239.-

Salma Teriyaki Bowl

*Salmalax smygad i teriyaki sås serveras med ris, sojabönor, råkostsallad och ponzudressing.
'Salma' salmon dressed with teriyaki sauce served with rice, soybeans, root fruit salad dressed with a ponzu sauce.*

239.-

Korean Fried Chicken Sallad G

*Fräterad kyckling med romansallad, variation av lök, gurka, tomat och ingefärsvinaigrett.
Serveras med chili sesamsås.
Fried chicken salad with romaine lettuce, varied onions, cucumber and tomatoes dressed with a ginger vinaigrette*

219.-

Allergi? Fråga personalen så hjälper dom dig
Allergy? Ask the staff and they will help you

Mindre

Edamame

55.-

Gyoza G

Dumplings med kyckling, citrongräs och galangal.

Serveras med plommondipp

Dumplings with chicken, lemongrass and galangal.

Served with plum dip

139.-

Vårrullar G

Friterade vårrullar fyllda med ostronskivling och svart sommartryffel. Serveras med peccorinocrème

Fried spring rolls stuffed with oyster chips and black winter truffles. Served with peccorino cream

145.-

Bù lā tǎ L

Sydkorea möter Italien i en smaksymfoni med ost, tomat, ingefära, basilika och kimchi-sesame

South Korea meets Italy in a symphony of flavors with cheese, tomatoes, ginger, basil and kimchi-sesame

155.-

Pankofriterade räkor G

Vildfångade MSC märkta rödräkor. Serveras med chilidipp

Wild-caught MSC red shrimp. Served with chili dip

149.-

Sashimi

Sashimi på salmalax med rättikssallad, shiosokrasse och ponzu

Sashimi on salmon with radish salad, shiso and ponzu sauce

179.-

Tonfisktartar

Tonfisktartar med ingefärspozu, gurka, Wasabimayo och Papadums

Tuna tartar with gingerponzu, cucumber, Wasabimayo and papadums

169.-

Koreanska kycklingvingar G

Sticky kycklingvingar i koreansk bbq glaze, sesamfrön och salladslök

Sticky chicken wings in Korean bbq glaze, sesame seeds and green onions

159.-

Mer

Korean BBQ

Korean BBQ på Iberico secreto "ssam style". Skapa din egen salladswrap. Serveras med råkostsallad, ris och chili-sesame

Korean BBQ on Iberico secreto pork "ssam style" make your own salad wrap. Served with root fruit salad and a chili sesame dip.

269.-

Black Angus Sallad

Grillad Black Angus flankstek serveras med sallad och chili-mayo.

Grilled black angus flank steak served with salad and chili mayo

259.-

Chilimusslor G

Chilimusslor "Singapore style" serveras med grillad baguette

Chilli mussels "singapore style" served with grilled sourdough bread

189/289.-

Prawn Star Sallad G

Friterad räkor med romansallad, variation av lök, gurka, tomat och ingefärsvinägrett.

Serveras med chilimayo.

Fried prawn salad with romaine lettuce, varied onions, cucumber and tomatoes dressed with a ginger vinaigrette

249.-

Mama's Kombo

Omakase - 5 rätter av kockens val

Omakase - a 5 course of chef's choice

549.-

Något sött? L

*Bourbonvaniljgräddglas med
färska jordgubbar*

129.-

Öl & Cider

Heineken 25cl	59.-
Heineken 40cl	89.-
Krusovic 30cl	69.-
Tail Of The Whale 30cl	69.-
Ship full of IPA 33cl	76.-
Sol 33cl	76.-
Miller 33cl	76.-
Estrella Damm 33cl	76.-
Estrella Damm Lemon 33cl	68.-
Mariestad Continental 33cl	69.-
Blue Moon 33cl	78.-
Menabrea 66cl	142.-

Heineken alkoholfri	62.-
---------------------	------

Bacardi Breezer - Hallon	74.-
Yuzu/Vattenmelon	74.-
Briska Pärön	74.-
Briska Äpple	

Rött

Husets	120/500.-
Valiano Chianti Classico Gran Selezione	156/675.-
La Spinetta Barbera d' Asti Ca di Pan	169/699.-
ABC Santa Barbara Pinot Noir	199/899.-
ABC Knox Alexander	1399.-
Barbera d' Asti Valdevani DOCG	239/949.-
Becker Spätburgunder Schweigener	899.-
Cigliuti Barbaresco Serraboella	1399.-

Rosé

Husets	120/500.-
Studio by Miraval	139/649.-
Il Minutes Rosé, IT	135/625.-
Il Minutes Rose Mgm, IT	1249.-
Rock Angel, Provence FR	1095.-
Les Clans, Provence FR	1799.-
Whispering Angel, Provence Fr	175/920.-
Whispering Angel Mgm	1800.-
Whispering Angel 3l	4395.-
Whispering Angel 6l	8990.-

Vitt

Husets	120/500.-
Vinconniere Sauvignon Blanc	135/565.-
Wittman Riesling	135/565.-
Sylvain Mosnier Chablis	156/675.-
Arneis Roero 2018	135/565.-
Chablis Grand Calcaire	179/869.-
Rémi Jobard Bourgogne Blanc	219/1125.-
Gut Hermannsberg Riesling Vom Vulkan	899.-
La Spinetta Toscana Vermentino	645.-
Umani Ronchi Verdicchio Vecchie Vigne EKO	645.-
Jurtschitsch GV Stein EKO	659.-
La Solitude Côtes-du-Rhône Blanc	525.-

Chablis Grand Calcaire 1er Cru	1895.-
Pierre Girardin Mersault Les Grands Charonnés	2899.-

Champagne

Moët Chandon	169/1049.-
Moët Chandon Mgm	2149.-
Moët Chandon Jéooam	4895.-

Moët Ice	1049.-
Moët Ice Mgm	2199.-

Deutz Brut Classic	996.-
--------------------	-------

Krüg, Grand Cuvée	3199.-
-------------------	--------

Dom Perignon 2010/12	3690.-
Dom Perignon 2008	4895.-
Dom Perignon Luminous	4890.-
Dom Perignon Magnum	9995.-
Dom Perignon Jéoboam	dp

Brut Réserve Tattinger Jéoboam	4449.-
--------------------------------	--------

Pol Roger 15l	dp
---------------	----

