

17.mai

5 - RETTERS MENY

LAKS NEW STYLE SASHIMI

Tynne skiver av laks sashimi og scampi ebi, servert med friske urter og en spicy sashimi-saus.

(Fisk, Soya, Sesam, Hvetemel)

POP RICE OG MONEY BAGS

Crispy ris dumpling fylt med scampi og fritert dumplings fylt med oksekjøtt og sopp

(Soya, Sesam, Skalldyr, Hvetemel, Egg, Melk)

BIFF TATAKI

Lettgrillet indrefilet med currymajones og japansk soyasaus.

(Hvetemel, Egg, Sulfitt)

ANDECONFIT

Hjemmelaget andeconfit med teppanyaki kongeøsterssopp, shiitake, rødbetemarinade med honning og yuzu, samt amandinepoteter, servert med yuzu-rødvinsaus.

(Soya, Sesam)

DESSERT

Sudøst surprise

(Fisk, Soya, Sesam, Hvetemel)

698,- PER PERSON

 Sudøst



17.mai

5 - RETTERS VEGETAR MENY

VEGAN POKE

Blandede sopper, tomat, avokado og vannmelon marinert med sesam, ingefær, soya og koriander. Edamamebønner og frisk salat. Servert med chili-ponzusaus.

(Soya, Sesam)

SO GAU

Dumplings med tre typer sopp, spinat, trøffel og soya-ponzusaus.

(Soya, Sesam, Hvetemel)

KABOCHA MAKI

Kongeøsterssopp, gul reddik, asparges, japansk tofu, søtpotetpuré og hvit snø.

(Soya, Sesam)

VEGAN STEKT AND M MASSAMAN

Vegansk "and", løk, poteter, Massaman-curry med kokosmelk og fritert purreløk.

(Hvetemel, Soya, Sesam)

KALA COCO

Sjokoladeball med kokosmousse, rå og grillet ananas krydret med svartpepper og Sichuanpepper. Servert med sorbet.

(Soya, Citrus, Vegan)

698,- PER PERSON

 Südost

