



VRÅ

Modern nordisk gastronomi möter
Japansk teknik och tradition

OSTRON

Våra ostron handplockas i Grebbestad av dykarna Klemming. Vi jobbar med två arter – *Ostrea edulis* och *Crassostrea gigas*.

Helt naturellt	55 kr/st
62 grader med jasminkombucha och soja	60 kr/st
Sotat med teriyaki	60 kr/st

SASHIMI

Vi använder fisk som är asc, msc, bifångst eller från andra miljömässigt hållbara odlingar och fiskare.

Serveras med krispiga blad, skott, shiso och färsk wasabi

Liten – Kökets val av blandad sashimi	155 kr
Stor – Kökets val av blandad sashimi	245 kr

4 RÄTTER

Saltad och syrad makrill med grillad minigurka, pepparrot, shiso och vår lättrökta kombuponzu

Chirashi sushi
Sushiris, grillad svensk ryggbiff, takodlade blad, emulsion med rostad färsk vitlök, sesamägg, snabbfermenterade stjälgar samt alg- och kycklingkrisp

Kökets val av rätt
Här skapar vi fritt efter de finaste råvaror vi har för dagen

Färskostglass smaksatt med sojakaramell, plommon och knäckigt rostat bovete

Fyrrättersmeny | 495 kr
Dryckespaket | 370 kr

CHEF'S CHOICE

Vi kombinerar en hel meny på 7 rätter med det bästa som säsongen kan uppbringa.
En upplevelse för alla sinnen!
(Chef's Choice måste beställas av alla i sällskapet)

Chef's Choice 7-rätter | 1050 kr
Dryckespaket | 895 kr

SUSHI

Kökets val av sushi med variation på nigiri, maki eller gunkan maki. Serveras med pepparrot och vRÅs äpplegari 25 kr/bit

MINDRE

vRÅs misosoppa med kryddiga skott 65 kr

Gyoza fylld med svamp från Östragärde gård serveras med sesamponzu och vårgrönt 155 kr

Ris toppat med vRÅs krispiga furikake 35 kr

Hemgjord friterad tofu med chilisalt 55 kr

"Takodlad sallad"
Nyskördad blandad sallad från vår egen takodling med flädervinägrett och fläderbärskapris 75 kr

STÖRRE

Chirachi sushi
Sushiris, säsongens blad och krispiga cruditéer, picklad svamp samt sesamemulsion
Välj mellan: Sashimi eller hemgjord friterad tofu 245 kr

Chirashi sushi
Sushiris, grillad svensk ryggbiff, takodlade blad, emulsion med rostad färsk vitlök, sesamägg, snabbfermenterade stjälgar samt alg- och kycklingkrisp 245 kr

DESSERT

Sött och salt
Färskostglass smaksatt med sojakaramell, plommon och knäckigt rostat bovete 95 kr

Syrlig och fräsch
Rabarber i olika former med matcha och sotad krispig choklad 95 kr

Kökets munsbit "Sverige möter Japan" 35 kr

Vi har alltid vegetariska och veganska rätter.
Fråga vad vi kan erbjuda ikväll!