



# vRÅ

Modern nordisk gastronomi möter  
Japansk teknik och tradition

## RÅTT

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

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

Ostron - välj mellan: 60 kr/st  
Naturellt  
62 grader  
Pankopanerat och friterat

Sashimi moriawase 185/295 kr  
Serveras med färsk wasabi och soja

## 4 RÄTTER

Sashimi på pilgrimsmussla med syrat svenskt päron, wasabiolja, krispiga cruditéer och vit soja

Donburi  
Dagens fångst, serveras frasigt stekt, med misoris, säsongens finaste svamp, picklad purjolök samt gröna blad och brynt ponzumör

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

## MINDRE

Sushi moriawase 125/250 kr  
Serveras med pepparrot och vRÅs äpplegari

Temaki sushi 95 kr

vRÅ tsukemono 35 kr

Krispig svensk höstkål med chiliolja gjord på vår takodlade fushimichili 35 kr

Gurka från Gällensås med krämig sesamdressing och nymalda sesamfrön 35 kr

Gyoza fylld med kastanjepumpa och svamp från Östragärde gård serveras med kombuponzu 155 kr

Ris toppat med vRÅs krispiga furikake 35 kr

Misosoppa "hatcho"  
Dashi, hatchomiso, rå jordärtskocka samt picklad shiitake 65 kr

"Vintersallad"  
Blandad sallad med blad och krispiga cruditéer, syrat äpple samt dressing på japansk äpplebalsamico 75 kr

## STÖRRE

Donburi  
Dagens fångst, serveras frasigt stekt, med misoris, säsongens finaste svamp, picklad purjolök samt gröna blad och brynt ponzumör 245 kr

Råbiff på nötkött från Ölanda gård (naturbetesdjur)  
Trädgårdskapris, krämig äggula, friterade trattkantareller, picklad lök samt svamp- och sojaemulsion 245 kr

## DESSERT

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

Syrlig och fräsch  
Blåbärssorbet med nyslungad ljunghonung, krispig sesam och syrad grädde 95 kr

Kökets munsbit "Sverige möter Japan" 45 kr

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