



# 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*.

Naturellt med färsk yuzu	60 kr/st
62 grader med granité på hallon- och shisokombucha	60 kr/st
Pankopanerat och friterat med algemulsion	60 kr/st

## SASHIMI

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

Serveras med färsk wasabi och soja

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

## 4 RÄTTER

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

### Donburi

Dagens fångst från Ängsö fisk, serveras frasigt stekt, med misoris, säsongens finaste svamp, picklad purjolök samt gröna blad och brynt ponzumsör

### 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

vRÅ tsukemono (fråga vad vi har för varianter idag) 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 från Ängsö fisk, serveras frasigt stekt, med misoris, säsongens finaste svamp, picklad purjolök samt gröna blad och brynt ponzumsör 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" 35 kr

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