



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 päron, wasabiolja och vit soja

Chirashi sushi
Sotad och rökt röding, syltigt ris, shisoemulsion, rostad kungsmussling och krispig furikake

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

Chips och dip 35 kr

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

Vinteräpple 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
Aka- och shiromiso, sotad vitkål samt stekt tamago 65 kr

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

STÖRRE

Halstrad gös, krämig jordärtskocka, brynt yuzusmör, soja och äpple 245 kr

Chirashi sushi
Sotad och rökt röding, syltigt ris, shisoemulsion, rostad kungsmussling och krispig furikake 245 kr

Råbiff på nötkött från Ölanda gård (naturbetesdjur)
Trädgårdskapris, krämig äggula, friterade trattkantareller, picklad lök samt svamp- och sojaemulsion 155/245 kr

DESSERT

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

Syltig och fräsch
Äpple- och yzuserbet med ingefära, bränd maräng samt karamell- och brynt smörkräm 125 kr

Kökets munsbit "Sverige möter Japan" 45 kr

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