

FYRA RÄTTER

Rökt pilgrimsmussla, yuzuponzu, äpple

Bakad rotselleri, rostad sesam, svamp, soja

Fläsk, bakat ägg och vitkålskimchi i het buljong

Yuzubakat äpple, glass med japansk whisky, ingefära- och kolasås

Meny 525

Dryckespaket 395

CHEF'S CHOICE

Vi kombinerar en meny på sju rätter med det bästa som säsongen kan uppbringa.

En upplevelse för alla sinnen!

(Beställs av samtliga i sällskapet)

Meny 1095

Dryckespaket 895

Vi serverar fisk, skaldjur, grönsaker och kött från miljömässigt hållbara fiskare, odlingar och gårdar.

Vi har även vår egen takodling som vi använder efter säsong.

OSTRON

Våra ostron kommer från två olika lägen i Bohuslän.

Våra vilda ostron handplockas i Grebbestad av Klemmings och från Havstenssund får vi kravodlade ostron från Sveriges första ostronodling.

Vilt Ostrea Edulis 55/st

Vilt Crassostrea Gigas

Odlat Ostrea Edulis

VÄXTBASERAT

Dagens skörd från våra odlare 55

Krispig kål, chiliolja 45

Algchips, vegansk majonnäs 45

Ris toppat med krispig furikake 45

Misosoppa med svamp 65

Gyoza fyllda med kål och svamp från Östragärde gård, chiliponzu 175

Vintersallad med rostade rotfrukter, kål, sesam- och senapsdressing, chilimarinerad sotad tofu 275

SVERIGE MÖTER JAPAN

Sashimi moriawase, färsk wasabi 185/295

Sushi moriawase, färsk pepparrot 125/250
(Går även att få vegansk)

Temaki sushi 95

VARMT

Smörstekt gös, rostad jordärtskocka, soja, svamp, sesam 295

Fläsk, bakat ägg och vitkålskimchi i het buljong 315

DESSERT

Yuzubakat äpple, glass med japansk whisky, ingefära- och kolasås 125

Choklad, lingon, shiso 125

En kula sojakaramellglass 75

Något litet sött 45

VRÅ
Modern nordisk gastronomi möter
japansk teknik och tradition