

FYRA RÄTTER

Sashimi på hamachi, gurka, limeponzu

Sparris, brynt smörskum, forellrom, rostat ris

Chirashi, rökt röding, bakat ägg, cruditéer, ramlöksemulsion, mirinsoja

Rabarbersorbet, maräng, misokaramell, fläder- och rabarberkompott

Meny 525

Dryckespaket 395

SJU RÄTTER

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

(Beställs av samtliga i sällskapet)

Meny 995

Dryckespaket 895

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

Algchips, vegansk majonnäs 45

Dagens skörd från våra odlare 55

Tempura, rågsurdeg, syrad soja 55

Ris toppat med krispig furikake 45

Gyoza fyllda med vitkål, shiitake, ramlök, fläderponzu 175

SUSHI OCH SASHIMI

Sushi moriawase, färsk pepparrot 125/250

Temaki sushi 95

Sashimi moriawase, färsk wasabi 185/295

Sashimi "new style" 185

VARMT

Chirashi, rökt röding, bakat ägg, cruditéer, ramlöksemulsion, mirinsoja 295

Smörstekt spätta, sparris, löjrom, ramlök, pepparotskräm, potatis 325

DESSERT

Madeleinekaka med brynt smör och yuzu, gräddfil- och honungsglass, rostad mandel 125

Rabarbersorbet, maräng, misokaramell, fläder- och rabarberkompott 125

En kula sojakaramellglass 75

Något litet sött 45

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

Vi har även vegetariska och veganska alternativ till båda menyerna.

VRA

Modern nordisk gastronomi möter
japansk teknik och tradition