

TRE FRÅN VÄXTRIKET

Misosoppa och gyoza

Helbakad och fermenterad kål, svamp, bondböna, koji

Yuzusorbet, lakrits, maräng

Meny 450
Dryckespaket 395

TRE FRÅN DJURVÄRLDEN

Sashimi på skrei, ostron och ponzu

Säsongens kött från Bondens Skafferi, bondböna, koji och rostad kål

Yuzusorbet, lakrits, maräng

Meny 450
Dryckespaket 395

CHEF'S CHOICE

Vi kombinerar en meny på sju rätter med det bästa som säsongen kan uppbringa.
(Beställs av samtliga i sällskapet)

Meny 995
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
Odlad Ostrea Edulis

VÄXTBASERAT

Rågtempura på dagens skörd 55

Dagens pickels 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

SUSHI OCH SASHIMI

Sushi moriawase, färsk pepparrot 125/250

Temaki sushi 95

Sashimi moriawase, färsk wasabi 185/295

Sashimi "new style" 185

VARMT

Säsongens kött från Bondens Skafferi, bondböna, koji och rostad kål 295

Ichiju-issai — misosoppa, ris, pickels och halstrad fisk med grönsaker 295

DESSERT

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

Yuzusorbet, lakrits, maräng 125

En kula sojakaramellglass 75

Något litet sött 45

VRÅ

Modern nordisk gastronomi möter
japansk teknik och tradition