

FYRA RÄTTER

Syrad makrill, shiso, sockersaltad yuzu, ponzu

Kökets val av rätt

Lättgrillad ryggbiff, svamp, sotad sallad, tare

Plommon, chokladglass, ingefära, råg

Meny 495
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

LITET

Dagens skörd från våra odlare 55

Vitkålskimchi 45

Algchips och dip 45

Ris toppat med krispig furikake 45

MELLAN

Sashimi moriawase, färsk wasabi 185/295

Sushi moriawase, färsk pepparrot 125/250

Temaki sushi 95

Gyoza fylld med kål och svamp från Östragärde gård, fläderponzu 155

STORT

Dagens fångst eller bifångst, bönor, kål, kronhill, krämigt kräftsium 295

Lättgrillad ryggbiff, svamp, sotad sallad, tare, ris 295

Råbiff på nötkött från Ölanda gård, ramslökskapis, friterad ostronskivling, svamp- och sojaemulsion 155/245

DESSERT

Plommon, chokladglass, ingefära, råg 125

Hallon- och yuzusorbet, yuzucurd, shiso 125

En kula sojakaramellglass 75

Något litet sött 45

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

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

VRÅ

Modern nordisk gastronomi möter
japansk teknik och tradition