

## FYRA RÄTTER

Syrad makrill, shiso, sockersaltad yuzu, ponzu

Kökets val av rätt

Lättgrillad ryggbiff, ramslök, sotad sallad, tare

Rabarbersorbet, brynt smörkaramell, ingefära, granskott

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

*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!*

## OSTRON

Våra ostron handplockas i Grebbestad av Klemmings. Vi jobbar med två arter – *Ostrea edulis* och *Crassostrea gigas*.

Välj mellan: 60  
Naturellt  
62 grader  
Pankopanerat och friterat

## LITET

Vårsallad, äpple, cruditéer, japansk äpplebalsamico 75

Krispig gurka, gomadare 35

Algchips och dip 35

Ris toppat med krispig furikake 35

Dagens skörd från våra odlare 35

## MELLAN

Sashimi moriawase, färsk wasabi 185/295

Sushi moriawase, färsk pepparrot 125/250

Temaki sushi 95

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

## STORT

Dagens fångst eller bifångst, ekologisk sparris, brynt smör- och sojaskum, färskpotatis 295

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

Råbiff på nötkött från Ölanda gård, trädgårdskapris, trattkantareller, svamp- och sojaemulsion 155/245

## DESSERT

Krämig choklad, jordgubb, gräddfil, sesam 125

Rabarbersorbet, brynt smörkaramell, ingefära, granskott 125

Ost från Malin på Ådala Gård, rabarber, miso, rostad råg 125

En kula sojakaramellglass 75

Något litet sött 45

# V R Å

Modern nordisk gastronomi möter  
japansk teknik och tradition