

FYRA RÄTTER

Sashimi på gravad torsk, yuzuponzu, shiso

Kökets val av rätt

Donburi med fläksida "tataki", bakat ägg,
dashiångat ris, vitkålskimchi

Äpple- och yuzusorbet, ingefära,
brynt smörkräm

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

Gurka från Varberg, vit miso 35

Svensk kål med chiliolja gjord på vår
takodlade fushimichili 35

Chips och dip 35

Äpple, sesamdressing 35

Ris toppat med krispig furikake 35

Vårsallad, äpple, cruditéer,
japansk äpplebalsamico 75

Misosoppa på säsongens dashi 75

MELLAN

Sashimi moriawase, färsk wasabi 185/295

Sushi moriawase, färsk pepparrot 125/250

Temaki sushi 95

Gyoza fylld med jordärtskocka och
svamp från Östragärde gård 155

STORT

Halstrad gös, jordärtskocka, yuzusmör,
äpple 295

Donburi med fläksida "tataki", bakat ägg,
dashiångat ris, vitkålskimchi 295

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

DESSERT

Krämig choklad, svart sesam,
rabarber från Lilla Labäck 125

Äpple- och yuzusorbet, ingefära,
brynt smörkräm 125

En kula sojakaramellglass 75

Något litet sött 45

VRA
Modern nordisk gastronomi möter
japansk teknik och tradition