



Rawbata Japanese BBQ

SIDES

FRITERAD AVOCADO

Friterad avocado med wasabimayo
72

EDAMAME

Blancherad edamame bönor
med togarashi och havssalt
68

MISO

Misosoppa med tofu,
nori och vårlök
40

KIMCHI

68

OLIVER

62

CHILINÖTTER

49

RAMEN

YAMAMOTO

Miso ramen med fläskside på
kyckling- och fläskbuljong, 63° ägg.
Miso ramen with pork belly on
chicken and pork broth, 63° egg.
230

KAMO

Spicymiso ramen med grillad
ankbröst på kyckling- och
fläskbuljong, 63° ägg.
Spicy miso ramen with grilled duck
on chicken and pork broth, 63° egg.
265

KIMCHI

Spicy ramen med fläskside på
kyckling- och fläskbuljong,
sojamarinerat ägg, kimchi.
Spicy ramen with pork belly on
chicken and pork broth,
soy marinated egg, kimchi.
230

VEGO

Vegansk ramen på kombu-
och shiitakebuljong med tofu
och kungsmussling svamp.
Vegan ramen on kombu and
shiitake broth with tofu and
king oyster mushroom.
215

Alla ramen serveras med vårlök,
bambuskott, beni shoga
och pak choi.

All ramen is served with spring
onions, bamboo shoots, beni shoga
and pak choy.

SMÅRÄTTER – ROBATAYAKI

OSTRON (Motayaki)

Grillat ostron med ponzu och chiliolja.
Grilled oysters with chili oil and ponzu.

TONFISK (Tataki)

Tataki på tonfisk med forellrom och
ingefärsdressing.
Tuna tataki with ginger dressing and trout roe.

TEMPURA (Tempura)

Friterade grönsaker med ponzudipp.
Deep fried vegetables with ponzu dip.

ANKBRÖST (Kamo Rosu)

Grillad ankbröst med edamamepuré
och apelsin tare.
Grilled duck breast with edamame purée
and orange tare.

RYGGBIFF (Washu)

Grillad biff med shishito peppar,
chillisås och sötpotatischips.
Spicy beef with shishito peppars,
chili sauce and sweet potato chips.

LAX (Yaun Yaki)

Grillad lax med kimizu och forellrom.
Grilled salmon with kimizu and trout roe.

KAMMUSSLA (Hotate)

Grillad kammussla med
wasabimajonnäs och gurksallad.
Grilled scallop with
wasabi mayonnaise and cucumber sallad.

GRÖNT (Yasai)

Grillade grönsaksspett med
edamamepuré och ingefärsdipp.
Grilled vegetables with
edamame purée and ginger dip.

DUMPLINGS (Gyoza)

Ångade räkdumplings med mandu sås.
Steamed shrimp dumplings with mandu sauce.

SOFTSHELL-KRABBA (Kani karage)

Friterad softshell-krabba med
ponzu-papayasallad och misodipp.
Deep fried softshell crab with
ponzu papaya salad and miso dip.

JÄTTERÅKA (Tansui Ebi)

Grillad Jätte sötvattensräka med vitlöksmör.
Grilled giant freshwater prawn with garlic butter.

RÖDRÄKOR (Ebi)

Chilimarinerade, grillade rödräkor med kokosflar,
koriander och chili-papayasallad.
Grilled, chili marinated shrimps with coconut flakes,
cilantro and chili papaya salad.

LAMM (Ramchoppu)

Grillade lammkotletter med japansk senap.
Grilled lamb chop with Japanese mustard.

BAO BUN

Ångat bröd med kimchi och gurksallad.
Välj mellan fläskside / kyckling / portabellosvamp.
Steamed buns with kimchi and cucumber salad. Choose
between pork belly / pulled chicken / portobello
mushroom.

ENTRECÔTE (Negi maki)

Grillade entrecôte rullar med salladslök.
Grilled entrecôte rolls with scallions.

SOBA (Soba)

Sobanudlar med wasabimajonnäs. Välj mellan
lättagrillad tonfisk / portabellosvamp.
Soba noodles with wasabi mayonnaise. Choose between
seared tuna / portobello mushroom.

RISBOLL (Yaki onigiri)

Grillad risboll med tare och noriflakes.
Grilled rice balls with tare and nori flakes.

BLÄCKFISK (Takoyaki)

Friterade bläckfiskbollar med wasabimajonnäs.
Deep-fried squid balls with wasabi mayonnaise.

STYCKPRIS 139kr

KYOTO
3 smårätter

315 kr

OSAKA
4 smårätter

420 kr

TOKYO
5 smårätter

525 kr

Vid allergier, vänligen prata med din servitör