



Rawbata Japanese BBQ

SNACKS

FRITERAD AVOCADO

Friterad avocado med wasabimayo
72

EDAMAME

Blancherad edamame bönor
med togarashi och havssalt
68

OLIVER

62

CHILINÖTTER

49

SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, Soda, orange slice
129

DAGENS

White wine, 7up
129

SPRING FEVER

Strawberries, elderflower, lemon,
rhubarb bitters, rose wine
129

HUGO

Elderflower, mint, prosecco, soda,
lemon
129

ALCOHOL FREE

SWEET ICED TEA

Tea, milk, socker
85

WORKING MULE

alkoholfri cocktail
Ginger beer, hallon, lime, sockerlag
95

KIMINO

Japansk Soda
Yuzu eller Äpple smak
59

Pierre Zéro

Alkoholfritt bubbel 200 ml
95

OMAKASE

12-Rätter avsmakningsmeny för 2 personer.

12-Dishes tasting menu for 2 people

1250:-

TONFISK (Tataki)

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

SOBA (Soba)

Sobanudlar med wasabimajonnäs
och portabellosvamp.
Soba noodles with wasabi mayonnaise
and portobello mushroom.

BLÄCKFISK (Takoyaki)

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

TEMPURA (Tempura)

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

LAX (Yaun Yaki)

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

GRÖNT (Yasai)

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

RÖDRÅKOR (Ebi)

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

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,
chilisås och sötpotatischips.
Spicy beef with shishito peppars,
chili sauce and sweet potato chips.

RISBOLL (Yaki onigiri)

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

LAMM (Ramchoppu)

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

Avslutas med
Glass Mochi
Dessert

COCKTAILS

Yuzu Margarita

yuzu sake, tequila, lime,
sockerlag, salt

145

Tiki Riki

kokuto rum, dry curacao,
lime, passionfruit, soda

169

Lychee-Lee

lychee liqueur, sparkling sake,
lime, jordgubb

165

Gucumba

gin, sake, gurka, mynta,
lime, sockerlag

175

Beni Shoga

gin, ingefära, mynta, lime,
aperol, sake, sockerlag

150

Yaku

licor 43, mjölk, citron,
kokos, blue curacao

155

Please ask our staff for the full cocktail menu if you don't find what you like.