



Rawbata Japanese BBQ

ROBATAYAKI - SMÅRÄTTER

RAMEN

YAMAMOTO

Miso ramen med grillad fläskside eller bräserverad kyckling på kyckling-fläskbuljong, 63° ägg.

Miso ramen with grilled pork belly or braised chicken on chicken-pork broth, 63° egg.

230

KAMO

Spicymiso ramen med grillad ankbröst på kyckling-fläskbuljong, 63° ägg.

Spicy miso ramen with grilled duck on chicken and pork broth, 63° egg.

265

KIMCHI

Spicy ramen med grillad fläskside eller bräserverad kyckling på kyckling-fläskbuljong, sojamarinerat ägg, kimchi.

Spicy ramen grilled pork belly or braised chicken on chicken-pork broth, soy marinated egg, kimchi.

230

VEGO

Vegansk ramen på kombu-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, nori seaweed och pak choy.
All ramen is served with spring onions, bamboo shoots, beni shoga, nori seaweed and pak choy.

SIDES

KIMCHI

58

JAPANSK RIS

30

PAPAYA SALLAD

64

OSTRON (Motayaki)
Ostron med jalapeno-gurka dressing.
Oysters with jalapeno-cucumber dressing.

TONFISK (Tataki)
Tataki på tonfisk med shiso-soja och chili gravad gurka.
Tataki on tuna with shiso soy and chili pickled cucumber.

DUMPLINGS (Gyoza)
Ångade räkdumplings med mandu sås.
Steamed shrimp dumplings with mandu sauce.

ANKBRÖST (Kamo Rosu)
Grillad ankbröst med edamamepuré.
Grilled duck breast with edamame purée.

RYGGBIFF (Washu)
Grillad biff med shishito peppar, chilisås och picklad sötpotatis.
Spicy beef with shishito pepper, chili sauce and pickled sweet potatoes.

LAMM (Ramchoppu)
Grillade lammkotletter med japansk senap.
Grilled lamb chop with Japanese mustard.

KAMMUSSLA (Hotate)
Grillad kammussla med Sesam-majonnäs och gurksallad.
Grilled scallop with Sesame mayonnaise and cucumber sallad.

ENTRECÔTE (Negi maki)
Grillade entrecôte rullar med salladslök.
Grilled entrecôte rolls with scallions.

PUMPA (Kabocha)
Grillad confiterad butternut pumpa med brynt smör, amarillomajo och rostade pumpafrön.
Grilled confit butternut squash with brown butter, amarillo mayo and roasted pumpkin seeds.

KYCKLINGSPETT (Yakitori)
Grillade Kycklingspett med sojaglaze
Grilled Chicken skewers with soyglaze

SOFTSHELL-KRABBA (Kani karage)
Friterad softshell-krabba med ponzu-papayasallad och misodipp.
Deep fried softshell crab with ponzu papaya salad and miso dip.

RÖDRÅKOR (Ebi)
Chilimarinerade, grillade rödråkor med kokosflarn, koriander och chili-papayasallad.
Grilled, chili marinated shrimps with coconut flakes, cilantro and chili papaya salad.

LAX (Yaun Yaki)
Grillad lax med kimizu och forellrom.
Grilled salmon with kimizu and trout roe.

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

TEMPURA (Tempura)
Friterade grönsaker med ponzudipp.
Deep fried vegetables with ponzu dip.

SOBA (Soba)
Sobanudlar med Sesam-majonnäs.
Välj mellan lättgrillad tonfisk eller friterad tofu.
Soba noodles with Sesame mayonnaise.
Choose between seared tuna or fried tofu.

RISBOLL (Yaki onigiri)
Grillad risboll med tare och noriflakes.
Grilled rice balls with tare and nori flakes.

CRISPY TOFU (Tofu)
Friterad tofu med gurka i yuzudressing, amarillomajo, tagetesört och avokadokräm.
Fried tofu with cucumber in yuzu dressing, amarillo mayo, tagetes herb and avocado cream.

KUNGSMUSSLING (Eringi)
Grillad Kungsmussling svamp med ingefära-tofu kräm, chilliolja, friterad gari.
Grilled king oyster mushroom with ginger-tofu cream, chili oil, fried gari.

KYOTO
3 smårätter

330 kr

OSAKA
4 smårätter

440 kr

TOKYO
5 smårätter

550 kr

STYCKPRIS 139kr

Vid allergier, vänligen prata med din servitör