



**kitchen**  
|sushi| fisk | skaldjur|

## SUSHIPAKET

Soja, ingefära, wasabi och pinnar ingår i alla våra paket och menyer.

Det exakta innehållet i paketen och menyerna varierar från dag till dag beroende råvarornas tillgänglighet. Säg gärna till om du har några önskemål, t.ex. om du är gravid, har någon allergi eller om du bara har någon favorit.

### Enklare sushipaket

Enbart sushi och bekanta råvaror som lax och kokta räkor.

Prova på (för nybörjaren).....	4 bitar .....	39:-
Liten (bara lite sugen).....	6 bitar .....	65:-
Lagom (underbara ord).....	10 bitar .....	90:-
Töllva (tolv bitar helt enkelt) .....	12 bitar .....	110:-
Stor (en riktig huvudrätt) .....	16 bitar .....	135:-
Sumo (för den hungrige).....	22 bitar .....	180:-
Party (lätta "vanliga" bitar) .....	50 bitar .....	395:-

## FÄRGMENYER (huvudrätt)

I våra färgmenyer blandar vi olika tekniker och plockar av det absolut bästa vi har för dagen, paketen innehåller alltid minst 15 bitar.

### VIT MENY

Baseras på standard råvaror som lax, avokado och räkor..... 225:-/per person

### RÖD MENY

Vi lägger till tonfisk, pilgrimsmusslor, bläckfisk m.m ..... 295:-/per person

### SVART MENY

Här toppar vi med, vänerlöjrom, älg, soft shell-crab och annat gott..... 350:-/per person

### ICHIBAN

Översätts bäst till "viljan att vara bäst" ..... 875:-/per person

Här får du allt det bästa vi kan uppbringa av råvaror. Presenterat och kombinerat på ett vis du sent kommer glömma. (Vi uppskattar om ni förbeställer ichibanmenyn minst en dag i förväg)



**kitchen**  
|sushi| fisk | skaldjur|

## HOSOI MAKI

Nori utåt i små rullar. Serveras i fyra bitar.

Rostad paprika.....	35:-
Lax .....	35:-
Jätteräka.....	35:-
Avokado .....	35:-

## NIGIRI

Riskuddar med topping. Styckpris.

Lax (går att få lätt halstrad) .....	14:-
Avokado .....	14:-
Rostad paprika.....	14:-
Friterad tofu .....	14:-
Omelett .....	14:-
Jätteräka.....	16:-
Rå räka.....	16:-
Spicy tonfisk.....	16:-
Tonfisk.....	16:-
Pilgrimsmussla .....	20:-
Marinerad ål (serveras grillad).....	20:-
Älg gravad .....	20:-
Hängmörad biff (kan fås med chili) .....	20:-
Säsongs nigiri .....	Dagspris

## URA MAKI

Riset utåt serveras i fyra bitar.

Spicy chicken (marinerad grillad kyckling med mango, sesamfrön och färskost) .....	45:-
California roll (färskost, kokt räka, avokado, tobiko) .....	45:-
Dragon roll (lax, avokado, marinerade grönsaker) .....	50:-
Spider roll (marinerad krabba, avokado, sallad, sesamfrön, chilimajonnäs) .....	50:-
Tempura ebi (krispig jätteräka med avokado och sesamfrön) .....	50:-
Rainbow roll (tonfisk, jätteräka, lax, avokado och marinerade grönsaker).....	50:-
Yakuza roll (spicy tonfisk, avokado, rom, sallad och pankot).....	50:-
Wasabi roll (wasabiärtor, lax, färskost, marinerade grönsaker, forellrom).....	50:-



**kitchen**  
| sushi | fisk | skaldjur |

## **GUNKAN MAKI**

”Krigsfartyg” ovala risbollar med norriblad runt om. Serveras bitvis, styckpris.

Akira (kokt tonfisk, majonäs, lök och rostad lök) .....	15:-
Havsröra (fisk- och skaldjurssallad) .....	15:-
Forellrom (färskost och syrad rödlök).....	20:-
Ceviché (lax, tonfisk och räka marinerat i citrus med koriander) .....	20:-

## **TEMAKI**

Konformade norriblad med ris och toppings. Styckpris.

Lax (forellrom, syrad rödlök, färskost).....	45:-
Fisksymfoni (citron, örter, majonäs och forellrom) .....	45:-
Spicy tuna (avokado, lime och gurka).....	45:-
Dagens (alltid någon ny spännande kombination) .....	dagspris

## **ÖVRIGT**

### **Misosoppa**

soppa baserad på sojaböner med tofu, wakamealg samt finhackad lök.

Misosoppa .....	18:-
med fisk och skaldjur.....	45:-

### **H.K:s sallad med fisk & skaldjur**

späda salladsblad, örter, citrusdressing och blandade fiskar och skaldjur..... 89:-

### **H.K:s sallad med kyckling**

späda salladsblad, krispiga grönsaker, örter med en chilisås ..... 89:-

### **H.K:s havssallad**

späda salladsblad, blandat sjögräs och alger med rostade sesamfrön och chili ..... 89:-

**Bläckfisksallad, tångsallad och sjögrässallad** ..... 25:-/port



**kitchen**  
| sushi | fisk | skaldjur |

## VARMRÄTTER

### Tom yam kung

Stark fisk och skaldjursoppa med grönsaker och ris ..... 135:-

### Lax togarashi

Het chilli halstrad lax med färskost, mango och ris ..... 170:-

### Tuna Tataki

Halstrad tonfisk med sjögräs, loddarom och ris..... 235:-

### Wagyu beef

Även kallat "kobe biff". Kobe är dock distriktet och kött rasen heter wagyu.

Kommer med bbq glaze, kimmchee sallad och ris

Serveras ENDAST rare..... 310:-

## DESSERT

### Happy ending

Ett dessertfat med lite av varje..... 95:-

### Choklad

Chokladmousse på trinitarioböna med vaniljglass ..... 69:-

### Ostar

Väl lagrade ostar med passande tillbehör..... 69:-

### Sushi

Makirulle med fruktfyllning och chokladsås..... 69:-



**kitchen**  
|sushi| fisk |skaldjur|

## SMAKMENYER

En avsmakningsmeny med lite gott och blandat bl. a. soppa, sallad sashimi och sushi.  
Alla vid bordet bör äta likadana smakmenyer !

### Lilla smak

Fem tallrikar (motsvarar ca. en huvudrätt) ..... 200:-/per person

### Mellan smak

Sjutallrikar (motsvarar ca. en 2-rätters)..... 280:-/per person

### Stora smak

Nio tallrikar (motsvarar ca. en 3-rätters)..... 350:-/per person

## DRYCKESPAKET

### Lilla

tre speciellt utvalda glas. .... 135:-/per person

### Mellan

fem glas som ackompanjerar maten utmärkt..... 225:-/per person

### Stora

sju glas varav en avec..... 315:-/per person



**kitchen**  
|sushi| fisk |skaldjur|

## DRYCK

### Öl och cider

Fatöl .....	carlsberg export.....	25:-
Flasköl & cider .....		45:-
Sapporo (Japan) - Yebisu (Japan) - Kirin ichiban (Japan) - Wind & flower (Kina) - Spaten (Tyskl.)		
Brahma (Bras.) - 1664 blanc (Fransk veteöl) - Cidraie (Fransk äppelcider) - Somersby (Svensk päroncider)		

### Vitt vin

	glas	flaska
By the river riesling.....	65.....	240:-
Moselland riesling spätlese.....	75.....	270:-
Raimat Chardonnay.....	85.....	310:-
35 South Chardonnay Organic Wild Ferment.....	90.....	330:-

### Mousserat vin

Champagne Demoiselle Brut Tête de Cuvée .....	20 cl .....	125:-
Codorniu Clasico Seco .....	750 ml .....	280:-
Jeanmarie brut .....	750 ml .....	450:-

### Rött vin

	glas	flaska
Candido Salice Salentino .....	65.....	240:-
Kilikanoon Killemans Run .....	90.....	330:-

### Sprit

Vi har ett stort utbud japansk whisky yfrån 15:-/cl till 120:-/cl kom gärna upp till baren för att titta och lukta. Vi har även det mesta av övrig sprit som t.ex. konjak, rom, calvados, gin, vodka för 20 :-/cl Även ett litet urval av likörer finns att tillgå. Dessa kostar 15:-/cl



**kitchen**  
| sushi | fisk | skaldjur |

## Saké

Sake från en av Japans ledande prestige producenter. Masumi har bryggt sake sedan 1622 och idag för 22:a generationen, för dem seden vidare. Legenden säger att Masumis sake var högt aktad hos shogun Tokugawa.

## Masumi Gold (bör drickas varm)

Ren vinös doft av gräs, mandarin, mineraler, jäst och hav. Frisk torr smak med inslag av citrus.

89:- / 18 cl..... 399:- / 720ml

## OkudenKanzurkuri

Komplex doft av mogen banan, jäst, skogssvamp och nötter.

120:- / 18 cl..... 550:- / 720ml

## Karakuchi Ki-Ippon

Torr fruktig smak av citrus, svamp och marsipan. Medelfyllig.

155:- / 18 cl..... 610:- / 720ml

## Sanka

Elegant blommig doft av viol, mandel, melon och apelsin. Komplex len smak av melon, mandel och anis. Lätt oljig. Fyllig.

195:- / 18 cl..... 770:- / ml

## ALKOHOLFRITT

### Nymalt kaffe i presskanna

Varierande bönor. Finns i liten (1 kopp med påtår) eller stor kanna (3-4 koppar) ..... 39:- / 69:-

### Grönt te

Finns i olika örtblandningar i samma storlekar som vårt kaffe. .... 39:- / 69:-

### Läsk

Pepsi, pepsi max, ramlösa, ramlösa skogshallon, zingo, 7up, pago multifrukt och lättöl ..... 20:-

Alkoholfri carlsberg ..... 45:-