

Umi Meny

4 rätter + 2 snacks

serveras i 3 serveringar

525:- p/p

Serveras endast till hela sällskapet

Padrones

havssalt, bonitoflakes, soja

85:-

Edamame bönor

ångade bönor, furikake, soja

65:-

Varmt bröd

vitlök, sesam, smör, havssalt

85:-

Vattenmelon

picklad röd chili, thaibasilika, mynta, koriander, limejuice, puffat ris, tofu

85:-

Tartar biff

ponzuemulsion, ingefärspicklad svamp, puffat ris, forellrom, rispaper, nori

185:-

Tartar lax

ponzuemulsion, ingefärspicklad svamp, puffat ris, forellrom, rispaper, nori

175:-

Caviar servering

Kalix Löjrom, Bao Bun, Schallotten, Smetana, Citron,

395:-

Crispy Rice tuna

Friterat ris, chili majo, mango, koriander, soja, thaibasilika, forellrom

185:-

Entrecôte

krispig rättika, aromatiska örter, bulgogisås, päron

275:-

Crispy Chicken

kyckling, gochujangmajo, citron

175:-

Crispy Couliflower

blomkål gochujangmajo, citron

155:-

Crispy shrimp

tempurafriterade whanamei räkor, gochujangmajo

185:-

Soft buns

FLÄSK / TOFU

hoisinglaze, ingefärspicklad gurka, jordnötter, koriander

95:-/st

Dumplings kyckling/Kimchi

Kyckling, lök, spetskål/Kimchi, Tofu, crispy chili oil, soyaskum

165:-

Ris

skål med ris

35:-

Umi ris

krispig lök, koriander, sojaemulsion

65:-

Dessert

Färska jordgubbar

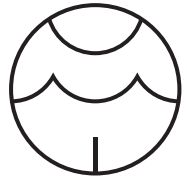
yuzucurd, grön shiso, basilika, jordgubbssorbet

125:-

Varm chokladkaka

vaniljglass, kolasås med havssalt & miso

125:-



LUNCHMENY

Pizza Smögen

Sikrom, Rödlök, Cheddar, Mozzarella, Smetana, Räkor

245:-

Pizza Graverne

Tomatsås, Lufttorkad skinka, Ruccola, Chevre, Mozarella, Valnötter, Honung

225:-

Räkmacka

Syrad vitlökscreme, Rödlök, Ingefärspicklad Gurka, Forellrom, Ruccola

265:-

Pannbiff

Potatis, Gräddsås, Cognacslingon, Pressgurka

205:-

Fish and Chips

Tempura friterad fisk, Pommes, Aioli, Citron

195:-

Jordgubbar med Gräddglass

Jordgubbar, Gräddglass

95:-

Drinklista

Might be a copycat vodka, vattenmelon, lime, socker, soda	158:-
Umi basil rom, litchi, lime, socker, thaibasilika, kokoskum	158:-
Cucumber tonic Hendricks gin, fläder, gurka, socker, tonic	158:-
Nr. 30 vodka, limoncello, lime, mango, koriander, socker, chili, yuzu	158:-

Efter maten

Espresso Martini vodka, kahlua, espresso, socker	158:-
Irish Coffe Tullamore Dew, kaffe, grädde	158:-
Hot Shot Likör 43, Kaffe, Grädde	125:-

Öl / Cider

FAT Pripps Blå Kronenburg Blanch Brooklyn Stonewall Ipa	89:- 94:- 94:-
FLASKA/BURK Carlsberg HOF Cobra 66cl Somersby Pärön Somersby Sparkling Rose Cidraie	74:- 149:- 75:- 79:- 79:-
Alkoholfritt Carlsberg non alcoholic Somersby Pärön Pepsi Pepsi Max Zingo 7up Odd Bird bubbel	60:- 60:- 38:- 38:- 38:- 38:- 89:-

Viner

Vitt Gustav Riesling La Roche Chardonnay DR. Loosen Riesling Spätlesse Domaine la Croix Sancerre L&C Poitot Chablis	125/620:- 135/675:- 150/750:- 155/775:- 179/895:-
Rött Beujolais villages gamay Mineral garnatxa negra carinyena Renieri rosso di montalcino sangiovese Domaine la Croix Sancerre Love you bunches	125/620:- 145/725:- 145/725:- 155/775:- 179/895:-

Bubbel/rosé Campo Viejo Cava Lanson Black Label champagne Santa Julia Rose	105/630:- 145/875:- 115/580:-
--	-------------------------------------

Avec

pris per cl

Cognac Remy Martin VSOP Remy Martin XO SPECIAL	45:- 92:-
Rom Teeda 5YO Ron Diplomatico Ron Zacapa 23 Plantaion XO	52:- 39:- 54:- 52:-
Whiskey Macallan 12 double barrel Nikka from the barrel Nikka Coffee Grain Kurayoshi 8 YO Kurayoshi 12 YO	39:- 50:- 46:- 65:- 79:-
Grappa Masi Grappa Sarpa di poli	32:- 54:-
Pisco Barsol Pisco Ocucaje Pisco	42:- 46:-
Tequila/Mescal Los tres tonos Zeguli Mescal	48:- 40:-