



VÄLKOMMEN!



DRYCKER

LÄTTDRYCK

COCA COLA – original	36
COCA COLA – zero	36
MINERALVATTEN – naturell	32
MINERALVATTEN - citron/lime	32
SANSU — yuzu & ume	39
SEICHA – matcha & lime	39
JAPANSK RAMUNE – original	39
JAPANSK RAMUNE – blåbär	39
ÅBRO – alkoholfri öl 0,2% vol 33cl	35
LÄTTÖL – 2,2% vol 33cl	39
RHOA – ekologisk granatäppeljuice	49

STARKÖL

FAT21 – husets fatöl, 5% vol 40 cl glas	47
BRYGGMÄSTAREN GULD – starköl, 5,7% vol 33 cl	55
STELLA ARTOIS – starköl, 5% vol, 33 cl	65
ASAHI SUPERDRY – starköl, 5,2% vol, 33 cl	69
NILS OSKAR KOMOREBI RISLAGER – starköl, 4,8% vol, 33 cl	<i>7</i> 9

VIN , CIDER & WHISKEY

HUSETS CAVA MONTCADI – mousserande 11,5% vol	65/390
BOTANICUM IBERICUM ORGANIC- vitt vin 12,5% vol	55/275
LAMBERTI PINOT GRIGIO – vitt vin 12% vol	89/445
KUNG FU GIRL- vitt vin 12,5% vol	109/545
BOTANICUM IBERICUM ORGANIC- rosévin 12,5% vol	55/275
BOTANICUM IBERICUM ORGANIC- rött vin, 13% vol	55/275
LAMBERTI RIPASSO — rött vin, 13,5% vol	89/445
JACK DANIEL'S – whiskey,40% vol, per cl	24/cl

alkoholdrycker åldersgräns 18 år

FÖRRÄTTER

Börja din måltid med lite smått & gott

Misosoppa – en skål japansk misosoppa	20	
Sojabönor – en skål lättsaltade kokta edamame	45	
Sjögrässallad – en skål inlagd wakamesallad	49	
Kimchi – en skål hemgjord kryddig syrad salladskål	49	
Salladsmix – en skål sjögrässallad & kryddig bläckfisksallad	69	
Bläckfisksallad – en skål kryddig bläckfisksallad	75	
Temaki – sjögrässtrut med seafoodpinnar, avokado, gurka, ris, ingefära, krispsallad & chilimajonnäs. Välj lax,tonfisk eller scampi	75	
SIDOLYX Komplettera gärna din huvudmeny med någon av våra lyxiga sidorätter		
Atlantis – 5 bitar halstrad lax i hemgjord sås	119	
Sea Star – 6 bitar flamberad lax nigiri & en gnutta färskost	139	
Yakimaki – 5 sushibåtar omsluten av gurka. Lastad med Yakiniku (nötkött) & ris	159 2 bitar/5 bitar	
Gunkanmaki – sushibåtar omsluten av gurka. Lastad med hemgjord fiskröra, ris samt toppad med fiskrom	69/149	

Sushi - Klassisk

Handgjorda blandade klassiska sushibitar av lax, hemkokt scampi, finskuren avokado och välfyllda rullar

Sushimaki – 10 bitar, 2 lax, 1 scampi, 2 avokado & 5 rullar	155
Laxomaki – 10 bitar, 5 lax & 5 rullar	155
Avomaki – 10 bitar, 5 avokado & 5 rullar	149
Laxavokado – 10 bitar, 5 lax & 5 avokado	159
Scampiavokado – 10 bitar, 5 scampi & 5 avokado	159
Lax – 8 bitar, 8 lax	149
Laxscampi – 8 bitar, 4 lax & 4 scampi	155
Scampi – 8 bitar, 8 scampi	159
Extra nigiri – lax, tonfisk, scampi, tako, kolja, tilapia, hamachi	25
Extra vegonigiri – avokado, rättika, tofu, sparris	20
Extra norimaki – klassiska rullar	18

MEGAVARIATION

Finsmakarens favorit! Sushi med stor variation av fisk- och skaldjur

Fujimix – 8 bitar, 2 lax, 2 tonfisk, 1 scampi, 1 tilapia, 1 kolja, 1 tako	159
Osakamix – 10 bitar, 2 tonfisk, 2 lax, 2 kolja, 1 scampi, 1 tako 1 hamachi, 1 tilapia	189
Tokyomix – 12 bitar, 2 hamachi, 2 lax, 2 kolja, 2 tonfisk, 2 scampi, 1 tako, 1 tilapia	219

SASHIMIVARIATION

För de kräsna! Sashimi serveras med avokado, bläckfisksallad, fiskrom, sjögrässallad, citron, krispsallad och diverse tillbehör

Sashimimix – 14 bitar, Kökets blandade Sashimi	215
Sashiminigiri – 14 bitar, 5 laxsushi & resten kökets blandade Sashimi	225
Laxsashimi – 14 bitar, kökets laxsashimi	229

SUSHILYX

Våra mest omtyckta rullar med diverse hemgjorda såser, toppade med hemgjord chilimajonnäs och rostad lök

Hokkaido In Flames – Flamberade laxrullar med sparris, avokado & färskost	6 bitar/11 bitar 125 / 199
Honshu Spicy Tuna – Flamberade laxrullar med kryddig tonfisk, sparris & avokado.	129 / 219
Mangalyx – 6 Hokkaido in flames, 1 laxtemaki, 1 Gunkanmaki & 4 valfria sushi nigiri	299

SUSHIRULLAR

Klassiska rullar med olika fyllning

	6 bitar/11 bitar
Black Gold – Rullar med avokado, gurka, seafoodpinnar, lax	109 / 169
& chilimajonnäs	

California Rolls – Rullar med avokado, gurka, seafoodpinnar, scampi 115 / 179 & japansk majonnäs

Nori Rolls – Rullar med gurka, seafoodpinnar, lax & chilimajonnäs 99 / 159

GOURMETRULLAR

Rullar med Yakinikukött, kyckling eller scampi

Yaki Spicy	Rolls – Rullar med Yakiniku (nötkött) & stark hemgjord sås	199
------------	--	-----

Chicky Spicy Rolls – Rullar med grillad kycklingbröstfilé & 189 koriander. Serveras med stark hemgjord mangocurrysås

Scampi Rolls – Rullar med scampi, avokado, gurka & japansk 189 majonnäs. Toppad med rom

Tempura - Friterat

Härligt krispig friterad lax eller scampi

Lax Tempura Rolls – Friterade laxrullar med avokado, sparris, gurka, rom & rostad lök samt hemgjord chilimajonnäs

Scampi Tempura Rolls – Friterade scampirullar med avokado, sparris, gurka, rom & rostad lök samt hemgjord chilimajonnäs

Tuna Tempura Rolls – Friterade tonfiskrullar med avokado 199, sparris, gurka, rom & rostad lök samt hemgjord chilimajonnäs

Poké Bowls

Hawaiiansk rätt med lax och/eller tonfisk i hemgjord marinad. Serveras med hemgjord chilimajonnäs och grön chilisås

Lax Bowl – Lax i egen marinad på en bas av specialris med avokado, cashewnötter, sojabönor, cocktailtomater, gurka, mango & citron.

Tonfisk Bowl – Tonfisk i egen marinad på en bas av specialris med avokado, cashewnötter, sojabönor, cocktailtomater, gurka, mango & citron.

Mix Bowl – Lax & tonfisk i egen marinad på en bas av specialris
med avokado, cashewnötter, sojabönor, cocktailtomater, gurka, mango & citron.

10

Extra – Inlagd ingefära / kimchi / sjögrässallad

Bowls - Nötkött, Kyckling, Lax & Scampi

På en bas av specialris med strimlad gurka, cashewnötter, sojabönor, cocktailtomater, hemgjord picklad rödlök & ingefära. Serveras med hemgjord chilimajonnäs och grön chilisås

Yaki Bowl – Bowl med Yakinikukött & strimlade morötter	165
Chicky Bowl – Bowl med kycklingbitar av bröstfilé	165
Scampi Tempura Bowl – Mangas specialbowl med friterad scampi	165
Lax Tempura Bowl – Bowl med friterade laxbitar & citron	165

Poisson Cru

Tahitisk rätt med lax och/eller tonfisk marinerad i kokosmjölk och lime. Serveras med hemgjord chilimajonnäs och grön chilisås

Lax Poisson Cru – Lax i egen marinad av kokosmjölk, lime,	145
ingefära, löktärningar, morot & salladslök. Serveras med gurka, mango,	
cocktailtomater, rostad lök, krutonger & hemgjord picklad rödlök	

Tonfisk Poisson Cru – Tonfisk i egen marinad av kokosmjölk, lime, 149 ingefära, löktärningar, morot & salladslök. Serveras med gurka, mango, cocktailtomater, rostad lök, krutonger & hemgjord picklad rödlök

Mix Poisson Cru – Tonfisk & lax i egen marinad av kokosmjölk, lime 149 ingefära, löktärningar, morot & salladslök. Serveras med gurka, mango, cocktailtomater, rostad lök, krutonger & hemgjord picklad rödlök

KIMCHI BOWL

Vegetarisk bowl med vår egen hemgjorda kimchi. Serveras med hemgjord chilimajonnäs och grön chilisås

Kimchi Bowl – Hemgjord kryddig kimchi på en bas av specialris med sojabönor, avokado, cocktailtomater, gurka & mango.	135
Extra – Inlagd ingefära / cashewnötter / sjögrässallad	10

VARMRÄTTER - YAKINIKU

Vår populära Yakiniku (nötkött) med ris, nudlar eller i kombination med laxsushi. Serveras med hemgjord grön chilisås

Yakiniku – Tunt skivat stekt nötkött med strimlade morötter, purjolök & hemgjord Yakinikusås. Serveras med ris & sallad.	139
Yakisoba – Skivat stekt nötkött med strimlade morötter & purjolök i nudlar med Yakisobasås. Serveras med sallad	145
Bento Yakiniku – Yakiniku med 3 laxsushi. Serveras med ris & sallad	179

VARMRÄTTER - KYCKLING

Kyckling med ris, nudlar eller i kombination med laxsushi. Serveras med hemgjord grön chilisås

Yakitori – Grillade kycklingspett med Yakinikusås. Serveras med ris & sallad	139
Torisoba – Bitar av kycklingbröstfilé i nudlar med hemgjord mango-currysås Toppad med rostad lök. Serveras med sallad	145
Bento Yakitori – Grillade kycklingspett i Yakinikusås & 3 laxsushi Serveras med ris & sallad	
Tori Teriyaki – Skivad kycklingbröstfilé i Yakinikusås. Toppad med rostad lök Serveras med ris & sallad	139
Chickysoba – Grillade kycklingbitar med nudlar, morötter, purjolök & chilimajonnäs. Toppad med rostad lök. Serveras med sallad	
Bento Tori Teriyaki – Skivad kycklingbröstfilé i Yakinikusås Toppad med rostad lök. 3 laxsushi. Serveras med sallad	179

VARMRÄTTER - LAX & SCAMPI

Laxfavoriter med ris och nudlar. Serveras med citron, hemgjord chilimajonnäs och grön chilisås

Lax Tempura bitar – Friterade laxbitar med Yakinikusås & rostad lök Serveras med ris & sallad	
Scampi Tempura bitar – Friterade scampi med Yakinikusås & rostad lök Serveras med ris & sallad	165.
Laxisoba – Strimlad ugnsbakad lax i äggnudlar med morötter & purjolök Toppad med chilimajonnäs & rostad lök. Serveras med sallad	155.
Bento Laxisoba – Laxisoba med 3 avokadosushi. Toppad med chilimajonnäs & rostad lök. Serveras med sallad	
Scampisoba – Scampi med strimlade morötter & purjolök i hemgjord mango-currysås med nudlar. Toppat med rostad lök. Serveras med sallad	165
Bento Scampisoba – Scampisoba med 3 bitar sushi (2 lax & 1 avokado sushi) Toppad med rostad lök. Serveras med sallad	189

VARMRÄTTER - DUMPLINGS

Ångkokta pastaknyten fyllda med kyckling eller veganska

Veggie Dumplings – 8 vegodumplings i hemgjord Gyozasås Serveras med ris & sallad	135
Chicky Dumplings – 8 kycklingdumplings i hemgjord Gyozasås Serveras med ris & sallad	139
Mix Dumplings – 4 kyckling- & 4 vegodumplings i hemgjord Gyozasås Serveras med ris & sallad	139

Sushi - Vegetarisk

Våra mest omtyckta vegetariska rätter (Säg till om du är vegan)

Avokado – 10 bitar avokado	135
Tofu – 10 bitar tofu	135
Avokadotofu – 10 bitar, 5 avokado & 5 tofu	135
Vegomix – 10 bitar, 6 avokadorullar med sparris, tofu, paprika, krispsallad 2 avokado, 1 rättika & 1 tofu	169
Sovalyx – 11 bitar avokadorullar med sparris, tofu, paprika, färskost & krispsallad	169
Vego Temaki – Sjögrässtrut med sparris, avokado, gurka, krispsallad ris & vegosås	65
Vegolyx – 6 Sovalyx, 1 vegotemaki & 5 valfria vegosushi	1 <i>7</i> 9

KAFFE, TE & DESSERT

KAFFE – ekologiskt	29
KAFFE LATTE – ekologisk	45
CAPUCCHINO – ekologisk	40
ESPRESSO – ekologisk	29
JAPANSKT GRÖNT TE – genmaicha	29
MOCHI GLASS – japansk, mangosmak	39
MOCHI GLASS – japansk, chokladsmak	39
MOCHI GLASS – japansk, jordgubbsmak	39