

LUNCH

11:00 – 14:00 vardagar

MANGA

マンガ



S
E
R
V
E
R
I
N
G

Ingår till varje huvudrätt vid servering

- En skål misosoppa
- En kopp ekologiskt grönt te

DRYCKER

LÄTTDRYCK

COCA COLA – original, burk	26
COCA COLA – zero, burk	26
MINERALVATTEN – naturell, burk	26
MINERALVATTEN – citron/lime, burk	26
SANSU – yuzu & ume, flaska	39
SEICHA – matcha & lime, flaska	39
JAPANSK RAMUNE – original, flaska	39
JAPANSK RAMUNE – blåbär, flaska	39
ÅBRO – alkoholfri öl 0,2% vol 33cl, flaska	35
LÄTTÖL – 2,2% vol 33cl, flaska	39
RHOA – ekologisk granatäppeljuice, flaska	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	79

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

TILLBEHÖR

Sojabönor – en skål lättsaltade kokta edamame	36
Sjögrässallad – en skål inlagd wakamesallad	39
Kimchi – en skål hemgjord kryddig syrad salladskål	39
Salladsmix – en skål sjögrässallad & kryddig bläckfisksallad	59
Bläckfisksallad – en skål kryddig bläckfisksallad	65
Temaki – sjögrässtrut med seafoodpinnar, avokado, gurka, ris, ingefära, krispsallad & chilimajonnäs. Välj lax, tonfisk eller scampi	69

SUSHI

Sushimix – 9 bitar, 2 lax, 1 scampi, 1 avokado & 5 rullar	119
Laxorullar – 9 bitar, 4 lax & 5 rullar	119
Avomaki – 9 bitar, 5 avokado & 4 rullar	119
Laxavokado – 7 bitar, 4 lax & 3 avokado	119
Hokkaido in flames – 6 bitar flamberade laxrullar med sparris, avokado & färskost	119
Scampiavokado – 7 bitar, 4 scampi & 3 avokado	119
Laxscampi – 6 bitar, 3 lax & 3 scampi	119
Nigirimix – 6 bitar, 2 lax, 1 avokado, 1 scampi, 1 tilapia & 1 tonfisk	119
Extra bitar – Extra rulle 14:- Extra vegosushi 16:- Extra fisk & skaldjur	17

TEMPURA – FRITERAT

Lax Tempura Rolls – *Friterade laxrullar med avokado, sparris, gurka, rom & rostad lök samt hemgjord chilimajonnäs* 189

Scampi Tempura Rolls – *Friterade scampirullar med avokado, sparris, gurka, rom & rostad lök samt hemgjord chilimajonnäs* 189

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

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, sojaböner, cocktailtomater, gurka, mango & citron.* 149

Tonfisk Bowl – *Tonfisk i egen marinad på en bas av specialris med avokado, cashewnötter, sojaböner, cocktailtomater, gurka, mango & citron.* 149

Mix Bowl – *Lax & tonfisk i egen marinad på en bas av specialris med avokado, cashewnötter, sojaböner, cocktailtomater, gurka, mango & citron.* 149

Extra – *Inlagd ingefära / kimchi / sjögrässallad* 10

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 sojaböner, avokado, cocktailtomater, gurka & mango.* 135

Extra – *Inlagd ingefära / cashewnötter / sjögrässallad* 10

BOWLS – NÖTKÖTT, KYCKLING, LAX & SCAMPI

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

Yaki Bowl	<i>– Bowl med Yakinikukött & strimlade morötter</i>	149
Chicky Bowl	<i>– Bowl med kycklingbitar av bröstfilé</i>	149
Scampi Tempura Bowl	<i>– Mangas specialbowl med friterad scampi</i>	155
Lax Tempura Bowl	<i>– Bowl med friterade laxbitar & citron</i>	155

POISSON CRU

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

Lax Poisson Cru	<i>– Lax i egen marinad av kokosmjölk, lime, ingefära, löktärningar, morot & salladslök. Serveras med gurka, mango, cocktailtomater, rostad lök, krutonger & hemgjord picklad rödlök</i>	139
Tonfisk Poisson Cru	<i>– Tonfisk i egen marinad av kokosmjölk, lime, ingefära, löktärningar, morot & salladslök. Serveras med gurka, mango, cocktailtomater, rostad lök, krutonger & hemgjord picklad rödlök</i>	139
Mix Poisson Cru	<i>– Tonfisk & lax i egen marinad av kokosmjölk, lime, ingefära, löktärningar, morot & salladslök. Serveras med gurka, mango, cocktailtomater, rostad lök, krutonger & hemgjord picklad rödlök</i>	139
Extra	<i>– Inlagd ingefära / cashewnötter / sjögrässallad</i>	10

VARMRÄTTER – NÖTKÖTT & KYCKLING

Våra populära varmrätter serveras med ris, sallad och hemgjord grön chilisås

Yakinikukött – Tunt skivat stekt nötkött med strimlade morötter, purjolök & hemgjord Yakinikusås.	129
Bento Yakinikukött – Yakinikukött med 3 sushi (1 lax, 1 avokado & 1 rulle)	155
Kycklingspett – Grillade kycklingspett med Yakinikusås	129
Bento Kycklingspett – Kycklingspett med 3 sushi (lax, 1 avokado & rulle)	155
Kycklingbröstfilé – Grillad kycklingbröstfilé i Yakinikusås toppad med rostad lök	129
Bento Kycklingbröstfilé – Kycklingbröstfilé med 3 sushi (1 lax, 1 avokado & 1 rulle). Serveras med Yakinikusås & toppad med rostad lök	155

SUSHI – VEGETARISK

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

Avokado – 8 bitar avokado	119
Avokadotofu – 8 bitar, 4 avokado & 4 tofu	119
Vegomix – 10 bitar, 6 avokadorullar med sparris, tofu, paprika, krispsallad 2 avokado, 1 rättika & 1 tofu	145
Sovalyx – 11 bitar avokadorullar med sparris, tofu, paprika, färskost & krispsallad	169

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