

À LA CARTE

MANGA

マンガ

VÄLKOMMEN!



DRYCKER

LÄTTDRYCK

COCA COLA – original	39
COCA COLA – zero	39
MINERALVATTEN – naturell	35
MINERALVATTEN – citron/lime	35
SANSU – yuzu & ume	46
SEICHA – matcha & lime	46
JAPANSK RAMUNE – original	45
JAPANSK RAMUNE – blåbär	45
ÅBRO – alkoholfri öl 0,2% vol 33cl	39
LÄTTÖL – 2,2% vol 33cl	39
RHOA – ekologisk granatäppeljuice	55

STARKÖL

FAT21 – husets fatöl, 5% vol 40 cl glas	67
BRYGGMÄSTAREN GULD – starköl, 5,7% vol 33 cl	69
STELLA ARTOIS – starköl, 5% vol, 33 cl	69
ASAHI SUPERDRY – starköl, 5,2% vol, 33 cl	75
NILS OSKAR KOMOREBI RISLAGER – starköl, 4,8% vol, 33 cl	79
BRON IPA INDIA PALE ALE – starköl, 5,9% vol, 50 cl	95

VIN , CIDER & WHISKEY

HUSETS CAVA MONTCADI – mousserande, Spanien, torrt & friskt 11,5% vol	89/535
HUSETS PROSECCO ABBAZIA – mousserande, Italien, friskt & fruktigt 11% vol	95/570
BOTANICUM IBERICUM ORGANIC – vitt vin, Spanien, fruktigt, 12,5% vol	79/395
LAMBERTI PINOT GRIGIO – vitt vin, Italien, torrt, friskt & fruktigt 12% vol	99/495
KUNG FU GIRL – vitt vin, USA, fruktigt & friskt 12,5% vol flaska 375ml	249/flaska
BOTANICUM IBERICUM ORGANIC – rosévin, Spanien, aromatiskt 12,5% vol	79/395
BOTANICUM IBERICUM ORGANIC – rött vin, Spanien, fruktigt & kryddigt 13% vol	79/395
LAMBERTI RIPASSO – rött vin, Italien, mjukt, fylligt & kryddigt, 13% vol	99/495
REKORDERLIG JORDGUBB-LIME – cider 4,5% vol, 33cl	69
REKORDERLIG PÄRON – cider 4,5% vol, 33cl	69
JACK DANIEL'S – whiskey, 40% vol, per cl	29/cl

FÖRRÄTTER

Börja din måltid med lite smått & gott

Misosoppa – en skål japansk misosoppa	20
Sojaböner – 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
Gunkanmaki – sushibåtar omsluten av gurka. Lastad med hemgjord fiskröra, ris samt toppad med fiskrom	2 bitar/5 bitar 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	165
Laxomaki – 10 bitar, 5 lax & 5 rullar	165
Avomaki – 10 bitar, 5 avokado & 5 rullar	155
Laxavokado – 10 bitar, 5 lax & 5 avokado	165
Scampiaavokado – 10 bitar, 5 scampi & 5 avokado	169
Lax – 8 bitar, 8 lax	159
Laxscampi – 8 bitar, 4 lax & 4 scampi	159
Scampi – 8 bitar, 8 scampi	165
Extra nigiri – lax, tonfisk, scampi, tako, kolja, tilapia, hamachi	25
Extra vegonigiri – avokado, rättika, tofu, sparris	20
Extra norimaki – klassiska rullar	18

MEGA VARIATION

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	165
Osakamix – 10 bitar, 2 tonfisk, 2 lax, 2 kolja, 1 scampi, 1 tako 1 hamachi, 1 tilapia	199
Tokyomix – 12 bitar, 2 hamachi, 2 lax, 2 kolja, 2 tonfisk, 2 scampi, 1 tako, 1 tilapia	229

SASHIMIVARIATION

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

Sashimimix – 14 bitar, Kökets blandade Sashimi 239

Sashiminigiri – 14 bitar, 5 laxsushi & resten kökets blandade Sashimi 249

Laxsashimi – 14 bitar, kökets laxsashimi 259

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

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

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

Nori Rolls – Rullar med gurka, seafoodpinnar, lax & chilimajonnäs 99 / 165

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 & koriander 189
Serveras med stark hemgjord mangocurrysås

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

TEMPURA – FRITERAT

Härligt krispig friterad lax eller scampi

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

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

Tuna Tempura Rolls – Friterade tonfiskrullar med avokado, sparris, 199,
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, 169
cashewnötter, sojaböner, cocktailtomater, gurka, mango & citron.

Tonfisk Bowl – Tonfisk i egen marinad på en bas av specialris med 179
avokado, cashewnötter, sojaböner, cocktailtomater, gurka, mango & citron.

Mix Bowl – Lax & tonfisk i egen marinad på en bas av specialris 179
med avokado, cashewnötter, sojaböner, cocktailtomater, gurka, mango & citron.

Extra – Inlagd ingefära / kimchi / 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 – Bowl med Yakinikukött & strimlade morötter 169

Chicky Bowl – Bowl med kycklingbitar av bröstfilé 169

Scampi Tempura Bowl – Mangas specialbowl med friterad scampi 169

Lax Tempura Bowl – Bowl med friterade laxbitar & citron 169

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, ingefära, löktärningar, morot & salladslök. Serveras med gurka, mango, cocktailtomater, rostad lök, krutonger & hemgjord picklad rödlök 149

Tonfisk Poisson Cru – Tonfisk i egen marinad av kokosmjölk, lime, ingefära, löktärningar, morot & salladslök. Serveras med gurka, mango, cocktailtomater, rostad lök, krutonger & hemgjord picklad rödlök 159

Mix Poisson Cru – Tonfisk & lax i egen marinad av kokosmjölk, lime, ingefära, löktärningar, morot & salladslök. Serveras med gurka, mango, cocktailtomater, rostad lök, krutonger & hemgjord picklad rödlök 159

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. 139

Extra – Inlagd ingefära / cashewnötter / sjögrässallad 10

VARMRÄTTER – YAKINIKU

Vår populära Yakniku (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. 145

Yakisoba – Skivat stekt nötkött med strimlade morötter & purjolök i nudlar med Yakisobasås. Serveras med sallad 149

Bento Yakniku – Yakniku med 3 laxsushi. Serveras med ris & sallad 189

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 145

Torisoba – Bitar av kycklingbröstfilé i nudlar med hemgjord mango-currysås Toppad med rostad lök. Serveras med sallad 155

Bento Yakitori – Grillade kycklingspett i Yakinikusås & 3 laxsushi Serveras med ris & sallad 189

Tori Teriyaki – Skivad kycklingbröstfilé i Yakinikusås. Toppad med rostad lök Serveras med ris & sallad 145

Chickysoba – Grillade kycklingbitar med nudlar, morötter, purjolök & chilimajonnäs. Toppad med rostad lök. Serveras med sallad 155

Bento Tori Teriyaki – Skivad kycklingbröstfilé i Yakinikusås Toppad med rostad lök. 3 laxsushi. Serveras med sallad 189

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 159
Serveras med ris & sallad

Scampi Tempura bitar – Friterade scampi med Yakinikusås & rostad lök 169.
Serveras med ris & sallad

Laxisoba – Strimlad ugnsbakad lax i äggnudlar med morötter & purjolök 159.
Toppad med chilimajonnäs & rostad lök. Serveras med sallad

Bento Laxisoba – Laxisoba med 3 avokadosushi. Toppad med 189.
chilimajonnäs & rostad lök. Serveras med sallad

Scampisoba – Scampi med strimlade morötter & purjolök i hemgjord 169
mango-currysås med nudlar. Toppad med rostad lök. Serveras med sallad

Bento Scampisoba – Scampisoba med 3 bitar sushi 199
(2 lax & 1 avokado sushi) Toppad med rostad lök. Serveras med sallad

VARMRÄTTER – DUMPLINGS

Ångkokta pastaknyten fyllda med kyckling eller veganska

Veggie Dumplings – 8 vegodumplings i hemgjord Gyozasås 139
Serveras med ris & sallad

Chicky Dumplings – 8 kycklingdumplings i hemgjord Gyozasås 149
Serveras med ris & sallad

Mix Dumplings – 4 kyckling- & 4 vegodumplings i hemgjord Gyozasås 149
Serveras med ris & sallad

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	189

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