

MENY

SNACKS

PERFECT FOR SHARING!

GUACAMOLE MADE BY YOU!
Serveras med majschips.
149:-

EDAMAMEBEANS
Frästa i togarashichili serveras med ingefärsponzu.
89:-



SWEET POTATO FRIES
med riven queso fresco.
85:-

TSUKEMONO
Japanska inlagda grönsaker, picklade i svart risvinäger.
69:-

CHICKEN WINGS
Friterade kycklingvingar med stark bbq dip.
99:-

SMALL DISHES

BEEF TARTAR

Oxfile smaksatt med fermenterad vitlök, björnbär, syrad minishitake, puffat ris, cremé på äggula & pata negrachips.
189:-

TUNA TARTAR

Tonfisk smaksatt med yuzu kosho, avokadocremé, shallottenlök, kimchi, gurka, lotuschips och friterad kombu.
169:-

SALMON SASHIMI

Serveras med yuzuvinegrette, gräslök, ingefära, olivolja och sesamfrön.
185:-

HAMACHI SASHIMI

Serveras med rökta sjögräsdroppar, ingefärsponzu, limepicklad gurka, sjögräscaviar & lotuschips.
185:-

ORIGINAL SEABASS CEVICHE

Serveras med tigre de leche, sötpotatis, aji amarillo, citrusfileér, friterad majs & rödlök.
115:-

SPICY AND SOUR SALMON

Lax serveras med aji amarillo, physalis, passionsfrukt, rostad ananas, friterad majs, sötpotatis & rödlök.
119:-

NIKKEI BBQ

Yakinikumarinerad oxfile serveras i ett krispigt wontontaco toppad med wakamesallad och rocotomayo.
119:-

FRESH TUNA

Lättgrillad tonfisk marinerat i ingefärsponzu serveras i ett krispigt wontontaco toppad med sjögräscaviar & rökt sojamayo.
99:-

ONEBITE MIX

109:-

DUCK SPRINGROLL

Konfiterat anklår i hoisinsås, värlok och gurka serveras med ingefärsponzu.
149:-

VEGGIE SPRINGROLL

Glasnudlar blandade med grönsaker, chili och koriander serveras med ingefärsponzu.
129:-

SHRIMP POT STICKERS

Fyllda med räkor, scampi, koriander, chili, serveras med en plommonponzu.
139:-



MAIN

FU**ING DUCK

Haltrat ankröst serveras med värlok, gurkstavar, hoisinsås & mandarin pannkakor.
269:-

ENTRECÔTE

Amerikansk entrecôte (250g) serveras med rostad blå potatis, asiatiska grönsaker samt chimmichurri.
319:-

YAKINIKU SHORTRIB

Högrevsshortrib bakat över natten serveras med konfiterad sötpotatis rostad paprikasalsa & frijoles.
249:-

MISO SALMON

Misobakad lax serveras med wokad shoi sam, fried rice med furikake & en soja glace.
269:-

VEGGIE BOWL

Kokosris med grönsaker serveras med yakinikusås och lime.
179:-

LOMO SALTADO (2P)

Oxfile (500g) serveras med wokad silverlök och paprika i sesamolja och soja, friterat ris, pommes frites & 2 såser.
599:-

THE PARLOUR SPINACH SALAD

Bladspenat med en soja & sesamvinäggrette, rättika, böngroddar & rostad sesamfrön.
99:-

Lägg till:

Kycklinglårfile eller tonfisk
189:-

SUMO CHICKEN SALAD

Friterad kyckling, romansallad, fetaost, strimlad vitkål, färsk chili, picklad rödlök, koriander & soymayo
189:-

DISHES

SKEWERS

CHICKEN SKEWER

Kycklinglårfile med aji ammarilloglace serveras med en kiwi & apelsinsalsa.
139:-

BEEF SKEWER

Oxfile marinerad i aji panka serveras med en majjsalsa & chimmichurri.
169:-

SLIDERS

(small burgers)

BEEF SLIDER

Högrevsburgare med rocotomayo, manchego serveras med rotfruktschips.
129:-

VEGGIE SLIDER

Portabelloburgare med rocotomayo, manchego serveras med rotfruktschips.
119:-

TACOS

TUNA TACO

3 små vetetacos med makesallad, avokadocremé, krispig shallottenlök, picklad rödlök, koriander & rocotomayo.
119:-

VEGGIE TACO

Enokisvamp i 3 små vetetacos med makesallad, avokadocremé, rostad vitlök, picklad rödlök, koriander & rocotomayo.
109:-

COLD
HOT

DESSERT

PERUVIAN CARNEVAL

Churros serveras med marshmellowfluff, kiwisorbet, spunnet socker, chilichoklad dip & matchapulver.
115:-

JAPANESE GARDEN

Peruansk cremécaramel smaksatt med miso och svart socker serveras med litchisorbet & kinoko.
115:-

CHOCOLATE MALIBU

Chokladganache smaksatt med rom serveras med komprimerad banan, kokosgranitè, kokosglass & maräng.
115:-

SORBET

Fråga din servitör om dagens smaker.
99:-

It's not love
you're just drunk!

