

LOCAVORE

ASIAN FLAVOURS AT 18TH

*An Asian meal is a lot of different combination of textures
and flavors shared with friends round the table...*

START

EDAMAME *sojabönor, vitlök, aska, lime*

BROCCOLINI *chili, puffat ris, thaibasilika, citrusmajonnäs*

SPRING ONION "TEMPURA" *salladslök, limeblad, srirachamajonnäs*

SALMON "TATAKI" *lax, kålrabbi, misomajonnäs, citrusponzu*

ASIAN BEEF TARTAR *råbiff, koreansk chili, söt soja, sesam, nashipäron*

CHICKEN "SPARE RIBS" *kycklingvingar, koreansk chili, sesamdressing, mynta*

SECOND

YELLOW PEA TEMPEH *gulärtstempeh, grön chili, kokosmjölk, asiatiska örter*

ARCTIC CHAR *röding, grön chili, kokosmjölk, asiatiska örter, limebladsolja*

SIRLOIN BEEF "SHAKING" *ryggbiff, sockerärtor, böngroddar, cashewnötter*

SWEET

CHOCOLATE *kaffe, marcona mandel, saltkola, körsbär*

"CITRUS" *apelsin & kalamansisorbet, vit choklad, thaibasilika*

MANGO *yuzu, mangosorbet, chili, kokos*

*Fråga oss gärna om allergener eller våra matingredienser, vi tar hänsyn till de 14 vanligaste allergena ämnena.
Alla våra mejeriprodukter i maten är uteslutande laktosfria. Varning, konsumtion av råa eller
underkokta ägg, kött, fisk och skaldjur kan leda till en risk för matförgiftning.*