

LOCAVORE

FLAVOURS AT 18TH

STARTERS

OYSTER – 58 / styck

Rå – sichuan – chili – sesam – koriander
(skaldjur, sesam, sulfit)

PRAWN CRACKER – 98

Dill – jalapeñomajonnäs – gräslök – pecorino ost
(skaldjur, gluten, ägg, senap, sulfit, laktos)

LOCAVORE "KIMCHI" – 138 (V)

Kål – kimchivinägrett – koriander – yoghurt – cashewnötter
(sesam, sulfit, laktos, nöt, sojaböna)

GREEN ASPARAGUS – 158 (V)

Sparris – miso – röd chili – krispig vitlök
(sulfit, sojaböna, ägg, senap)

SEAFOOD "TACO" – 108 / styck

Råkor – kräftor – jalapeño – bladsallad – äpple
(skaldjur, ägg, senap, sulfit, sojaböna, gluten)

TUNA TARTARE – 198

Rå – tonfisk – Nam Jim – avokado – koriander
(fisk, sesam)

LOCAVORE BEEF TARTARE – 188

Råbiff – koreansk chili – chimi not churri – rättika
(sojaböna, ägg, senap, sesam, gluten, fisk, sulfit)

GRILL & STEAM

ARCTIC CHAR – 208

Röding – kokos – grön curry – asiatiska örter – mandel
(fisk, skaldjur, nöt)

BBQ KING OYSTER MUSHROOM – 158 (V)

Kejsarhattsvamp – spenat – curry – cashewnöt
(nötter, sojaböna, senap, nöt, sulfit)

LUCKY DUCKY – 218

Ankbröst – ramslök – pak choy – sichuan
(sojaböna, sulfit)

Serverat med ångat ris (sesam)

SIGNATURE GRILL (upgrade)

WAGYU BEEF KAGOSHIMA A5 100g – 788 / 498*

Grillad – Wagybiff – svensk ärtsoja – riven anclever
(sesam, gluten, sojaböna, sulfit)

RIBEYE STEAK FOR TWO, 400 g – 698 / 398*

Grillad – entrecote – chimi not churri – asian jus röti
(sesam, gluten, sojaböna, sulfit)

Serverat med ångat ris (sesam)

*med meny inkluderat

STREET FOOD

KOREAN SPICY CHICKEN – 168

Gochujang – chilimajonnäs – salladsblad – mynta
(sojaböna, ägg, senap, sulfit, sesam, gluten)

MUSHROOM DUMPLING – 168 (4 st) (V)

Svamp – sötstark soja – cashewnöt - crunchy chili oil
(sojaböna, nöt, sulfit, gluten)

NOODLES & PRAWNS – 168

Nudlar – vanning – räkbuljong – röd chili
(skaldjur, gluten, laktos, ägg, sulfit)

LOCAVORE STEAM BUN – 88 / st (V)

Bao bröd – fläsksida – chilimajonnäs – gurka – asiatiska örter
(sojaböna, gluten, ägg, senap, sulfit) går få med avokado

DESSERTS

CHOCOLATE – 128

Chokladglass – chokladjord – saltkola – kokos
(gluten, laktos)

CARROT & ORANGE – 128 (V)

Morot – kryddkaka – vit choklad – apelsin- & morotssorbet
(ägg, gluten, laktos)

VANILLA & YUZU – 128

Vaniljglass - yuzucurd – vallmofrön – honung – maräng
(ägg, laktos, sulfit)

LIQUID DESSERTS (add-on)

ESPRESSO MARTINI – 128

Espresso martini med smak av kondenserad mjölk, sesam, choklad & havssalt

ASIAN COCO BOMB – 168

En kombination av thaibasilika, kokosgrädde & örter

(V) = Vegetarisk

Vi reserveras oss för eventuella förändringar. Vid allergier, informera er servitör. Vi gör vårt bästa i att anpassa våra rätter utefter dina allergier men i vissa fall har allergenen en stor betydande roll för rätten och vi kan därmed inte anpassa alla utav våra rätter med en likvärdig upplevelse. Alla viner kan innehålla sulfit och ägg.

LOCAVORE

FLAVOURS AT 18TH

LOCAVORE OMAKASE

SIGNATURE SNACK BOX

GREEN ASPARAGUS

Sparris – miso – röd chili – krispig vitlök
(sulfit, sojaböna, ägg, senap)

SEAFOOD "TACO"

Räkor – kräftor – jalapeño – bladsallad – äpple
(skaldjur, ägg, senap, sulfit, sojaböna, gluten)

LOCAVORE BEEF TARTARE

Råbiff – koreansk chili – chimichurri – rättika
(sojaböna, ägg, senap, sesam, gluten, fisk, sulfit)

ARCTIC CHAR

Röding – kokos – grön curry – asiatiska örter – mandel
(fisk, skaldjur, nöt)

OR

LUCKY DUCKY

Ankbröst – ramslök – pak choy – sichuan
(sojaböna, sulfit)

CARROT & ORANGE (V)

Morot – kryddkaka – vit choklad – apelsin- & morotssorbet
(ägg, gluten, laktos)

Omakase meny – 698 p.p

Bevarage experience – 498 p.p

Vinpaket – 598 p.p

UPGRADE!

WAGYU BEEF KAGOSHIMA A5

100g – 498*

Grillad – Wagyubiff – svensk ärtsoja – riven anklever
(sesam, gluten, sojaböna, sulfit)

RIBEYE STEAK FOR TWO, 400 g – 698 / 398*

Grillad – entrecote – chimichurri – asian jus röti
(sesam, gluten, sojaböna, sulfit)

Serverat med ångat ris (sesam)

GREEN OMAKASE

(vegetarisk)

SIGNATURE SNACK BOX

LOCAVORE "KIMCHI"

Kål – kimchivinägrett – koriander – yoghurt – cashewnötter
(sesam, sulfit, laktos, nöt, sojaböna)

MUSHROOM DUMPLING

Svamp – sötstark soja – cashewnöt - crunchy chili oil
(sojaböna, nöt, sulfit, gluten)

GREEN ASPARAGUS

Sparris – miso – röd chili – krispig vitlök
(sulfit, sojaböna, ägg, senap)

BBQ KING OYSTER MUSHROOM

Grillad – kejsarhattsvamp – spenat – curry – cashew
(nötter, sojaböna, senap, nöt, sulfit)

CARROT & ORANGE (V)

Morot – kryddkaka – vit choklad – apelsin- & morotssorbet
(ägg, gluten, laktos)

Green Omakase meny – 698 p.p

Bevarage experience – 498 p.p

Vinpaket – 598 p.p

UPGRADE!

AVOCADO STEAM BUN – 88 / st

Bao – avokado – gurka – rostad lök – asiatiska örter
(sojaböna, gluten, ägg, senap, sulfit)

För information om allergener i maträtterna se meny,
eller fråga din servitör.

Vi reserveras oss för eventuella förändringar. Vid allergier,
informerar er servitör. Vi gör vårt bästa i att anpassa våra rätter
utefter dina allergier men i vissa fall har allergenen en stor
betydande roll för rätten och vi kan därmed inte anpassa alla
utav våra rätter med en likvärdig upplevelse. Alla viner kan
innehålla sulfit och ägg.