



LOCAVORE
ASIAN FLAVOURS AT 18TH

5 serveringar komponerade av köket
Lägg till vinpaket för 499
Måste väljas av hela bordet

729P.P

OMAKASE MENU

SIGNATURE SNACK BOX

TUNA ‘N WATERMELON TARTARE

Rå gulfenad tonfisk, vattenmelon, jalapeño, avokado, Nam Jim

ASIAN SEAFOOD “TACO”

Räka, kräfta, spicy mayo, salladslök

CHICKEN DUMPLINGS

Kyckling, citrongräs, sötstark soja, crunchy chili oil

-

ARCTIC CHAR “KIMCHI CURRY”

Bakad röding, pak choy, syrad gurka, salladslök, krämig kimchibuljong

OR

BEEF BUTCHER’S STEAK

Grillad slaktarbiff, tomat, sojabönor, gochugaru, brynt smör

-

CHOCOLATE “SNICKERS”

Bakad chokladkräm, dulchey, kolasås, mandel

OR

JASMINE RICE & COCONUT

Ananas, grön kardemumma, tellicherry peppar

729P.P

GREEN OMAKASE

5 gröna serveringar noggrant komponerade av köket
Lägg till vinpaket för 499

SIGNATURE SNACKBOX

CARROTS

Nattbakad morot, rostad sesam, boquete, togarashi

TOFU “TACO”

Tofu, jalapeño, dill, äpple, tångkaviar

BEANS “GREEN ‘N WHITE”

Färska bönor, soja, mandel, thaibasilika, yuzu kosu mayo

MISOGLAZED BEETROOT

Nattbakad grillad rödbeta, miso, hasselnötter, grön shiso

JASMINE RICE & COCONUT

Ananas, grön kardemumma, tellicherry peppar

OMAKASE BEVERAGE PACKAGE

599/P

Midori No Yoru

Sybille Kuntz Kabinett Riesling

Asahi Super Dry 5%, Lager

Cantina Kaltern, Pinot Nero

Asian Coco Bomb or Passion For Coffee



599P.P

THREE COURSE SERVING

SIGNATURE SNACKBOX

TUNA ‘N WATERMELON TARTARE

Rå gulfenad tonfisk, vattenmelon, jalapeño, avokado, Nam Jim

BEEF BUTCHER’S STEAK

Grillad slaktarbiff, tomat, sojabönor, gochugaru, brynt smör r

JASMINE RICE & COCONUT

Ananas, grön kardemumma, tellicherry peppar

Toppa din upplevelse... välj av våra signaturrätter och lägg till Wagyu biff servering eller en Bao Bun innan din middag... njut av kvällen!

499P.P

WINE PACKAGE

Let the food and wine elevate each other!

Our wine package with three carefully selected glasses is thoughtfully paired to complement the menu – from fresh and fruity notes to deeper, fuller flavors.

Perfect for those who want to enjoy the full experience and discover how the right wine enhances every dish. A journey of taste through both the kitchen and the wine glass!



SNACKS

SIGNATURE SNACKBOX 119
Smetana, yuzusyrad silverlök, gräslök, regnbågskaviar
(LAKTOS, MJÖLK, FISK)

EDAMAME 89
Soyabönor, lime, rostad vitlök, furikake
(SESAM, SOJA)

ASIAN SEAFOOD “TACO” 129
Räka, kräfta, spicy mayo, salladslök
(SKALDJUR, FISK, ÄGG, SENAP, SOJABÖNA, GLUTEN)

TO START

 **CARROTS** 169
Nattbakad morot, rostad sesam, boquete, togarashi
(NÖT, SESAM)

TUNA ‘N WATERMELON TARTARE 189
Rå gulfenad tonfisk, vattenmelon, jalapeño, avokado, Nam Jim
(FISK)

LOCAVORE STEAK TARTARE 179
Nötkött, koreansk chili, äggula, sesam, salladslök
(SOJABÖNA, SESAM)

DUMPLINGS & BEANS

 **BEANS “GREEN ‘N WHITE”** 139
Färska bönor, soja, mandel, thaibasilika, yuzu koshu mayo
(SOJABÖNA, ÄGG, SENAP)

CHICKEN DUMPLINGS 149
Kyckling, citrongräs, sötstark soja, crunchy chili oil
(GLUTEN, ÄGG, SOJABÖNA, SESAM)

SIGNATURES

SIGNATURE STEAM BUN SERVING 179 (2 styck)
Välj mellan bakad fläskside - kyckling - grillad portabella
Serveras med sallad, picklad gurka & chilimajonnäs
(GLUTEN, ÄGG, SENAP, SOJABÖNA, SESAM)

WAGYU BEEF KAGOSHIMA A5 100 g 650
Waguybiff, svensk ärtsoja, grillad lime, friterad vitlök
(SESAM, GLUTEN)

GRILL & STEAM

 **MISOGLAZED BEETROOT** 269
Nattbakad grillad rödbeta, miso, hasselnötter, grön shiso
(SOJABÖNA, NÖT)

ARCTIC CHAR “KIMCHI CURRY” 299
Bakad röding, pak choy, syrad gurka, krämig kimchibuljong
(FISK, SESAM, LAKTOS, MJÖLKPROTEIN)

BEEF BUTCHER’S STEAK 289
Grillad slaktarbiff, tomat, soyabönor, gochugaru, brynt smör
(SOJABÖNA, LAKTOS, ÄGG)

SWEETS

CHOCOLATE “SNICKERS” 139
Bakad chokladkräm, dulchey, kolasås, mandel
(LAKTOS, ÄGG, NÖT, MJÖLKPROTEIN)

JASMINE RICE & COCONUT 129
Ananas, grön kardemumma, tellicherry peppar
(ÄGG, LAKTOS, MJÖLKPROTEIN)

”För information om innehållet i vår mat, allergener eller ursprungsland på kött & fågel, fråga gärna er servitör”

 = 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.



BEER ON TAP

Carlsberg Export 5%, Lager, Den
Kronenbourg 1664 Blanc 5%, Wheat Beer, Fra
Brooklyn East IPA 6,9%, IPA, USA

20/40cl
52/96
56/102
58/108

BEER ON BOTTLE ASIA

Asahi Super Dry 5%, Lager, Jap
Beerlao 5%, Lager, Laos
Lucky Buddha 4,7%, Lager, Chi
We usually have some more Asian beers on hand, just ask!

99
99
112

BEER ON BOTTLE OTHER

Carlsberg Hof 4,2%, Lager, Den
Brooklyn Defender 5,5%, IPA, USA
The Steam Beer 5%, Dark Lager, Swe
Estrella Galicia 5,5%, Non-Gluten Lager, Esp

84
99
99
99

CIDER

Somersby Pear 4,5%, Sweet Cider, Swe
Galipette Biologique 4% Dry Apple Cider, Fra

89
109

DRINK AND DRIVER

Carlsberg 0,5%, Den
Asahi Super Dry 0,0%, Lager, Jap
Rabl Kamptal Verjus Spritz, Aut
F.X. Pichler Mini FX Gelber Muskateller Traubensaft, Au
Oddbird Bdb Sparkling Wine 0%, Fra
Leitz Eins Zwei Zero Riesling 0%, Ger
Somersby Pear, 0,0%, Sweden
Färna Rabarber, Färna Svarta Vinbär, Swe
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite
Red Bull Original/Sockerfri

69
79
98
89
92
92
69
84
45
62

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Lacroix Dunesse, Cuvée Vanessa, Champagne, Fra
Serenissima, Prosecco Millesimato, Veneto, Ita
Ruida Domo Brut, Cava, Esp

175/965
145/800
135/760

WHITE BY THE GLASS

Champault Les Pierris, Sancerre, Loire, Fra
Pazo de Villarei, Abadia de Seixo Albariño, Riexas Baixas, Spa
Chablis Saint Claire, JM Brocard, Burgundy, Fra
Tenuta Le Colonne, Vermentino, Toscana, Ita
Bourgogne Blanc, JM Brocard, Burgundy, Fra
Jurtschitsch Grüner Veltliner Urgestein, Kamptal, Aut
Wongraven, Morgenstein Riesling, Pfalz, Ger
Eckerhart Gröhl, Riesling, Rheinhessen, Ger

195/885
175/790
185/815
155/700
170/765
165/745
165/750
160/720

RED BY THE GLASS

Jean-Marc Lafont, Les Granits Bleus, Beaujolais, Fra
Fontanafredda, Ebbio Langhe Nebbiolo, Piemonte, Ita
Cadia, Barbera d’Alba, Piemonte, Ita
Bodega Noemia, A Lisa, Patagonia, Arg
Baron de Ley, Rioja Reserva, Rioja, Spa
Cuisine En Famille, Les Bras m’en tombret rouge, Rhône, Fra

155/655
165/745
170/765
185/810
165/745
160/720

ROSE BY THE GLASS

2022 Nessa Rosé, IGP Méditerranée, Fra

140/650

SWEET WINE

Homare Yuzu, Jap
Daishichi Kimoto Umeshu, Jap
Kiuchi Sparkling Umeshu, Jap
Royal Tokaji, Tokaji Aszú 5 puttonyos, Tokaji, Hun

120/8cl
135/8cl
130/8cl
125/6cl

More premium wines on our winelist, just ask!

Sometimes we go crazy on coravin and open up special bottles just for fun!
Maybe that day is today?

