

歡迎光臨 包

*welcome

dine in or out all summer

lunch or dinner all day

this is the experience.

choose and build a selection of dishes and sides to suit
your mood from our menu.

and have a great time.

(m) meat (f) fish (v) vegetarian (b) bird

Allergy or Dietary Needs? Ask Before You Eat!

夏

LATE SUMMER

please let us know if you have any **allergies**



88kr

豚肉

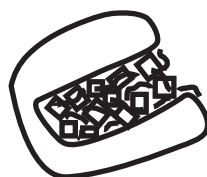
porkbelly bao (m)
svensk grissida med
hoisinsås, picklad gurka,
jordnötter och koriander.



シー
海老

98kr

skagen bao (f)
handskalade räkor med
wasabimajonnäs, dill, gräslök,
rostad lök och citrontapioka.



キノ
コ

88kr

mushroom bao (v)
ostronskivling med
champinjon, teriyaki,
ingefära, purjolök, japanskt
majonnäs, picklad silverlök
och friterad scharlottenlök.



チ
キン

88kr

chicken bao (b)
kycklinglår med ångad pak
choi, puffat ris, yuzu- och
sesam dressing.



入
り昆

38kr

cucumber (v)
gurka med crispy chili, lök,
fermenterade sojaböner,
sichuanpeppar och citron.



キ
ムチ

38kr

fast kimchi (f)
fermenterad kål med fisksås,
rödpeppar och ingefära.



148kr

dumplings with rice (b)
ångade kyckling och
skogsvamps dumplings med
japanskt ris, vårlök och
svartvinäger.



Ex
tra
egg
15kr

138kr

cloudy ramen (m) or (v)
apelsinglaserad fläksida
eller fast svensk tofu med
rostad grönkål, ägg 64°,
chiliolja, vetenudlar och
skogssöron.



チ
キン

145kr

pad kra pao chicken (b)
svensk kycklingfärs med
helig basilika, fem sorters het
chili, ägg 64° och ris.



148kr

bowl with rice entrecote (m)
strimlad entrecote, japanskt
ris, marinerade böngroddar,
saltad gurka, het mango, örter
och syrlig tamarind.



魚

148kr

bowl with rice and salmon (f)
sachimi lax, japanskt ris,
marinerade böngroddar, saltad
gurka, het mango, örter
och syrlig tamarind.



豆
腐

148kr

bowl with rice and tofu (v)
svensk fast tofu, japanskt ris,
marinerade böngroddar, saltad
gurka, het mango, örter
och syrlig tamarind.