

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 fermenterade  
sojabönor, sesamolja, ingefära,  
vitlök och risvinäger.



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.



米

148kr

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



魚

米

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.