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!

秋

FALL

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



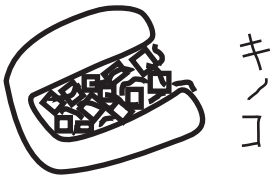
88kr

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



88kr

pumpkin bao (v)
ugnsfriterad pumpa med morot, ingefära, apelsin, rostade pumpakärnor, koriander och majonäs.



88kr

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



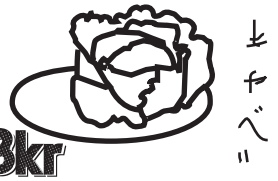
88kr

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



38kr

cucumber (v)
gurka med japansk senap, miso, sesamfrön och rostad vitlök.



38kr

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



148kr

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



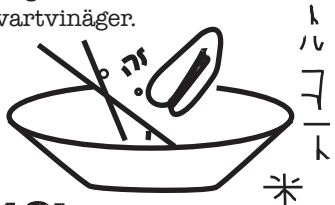
138kr

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



145kr

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



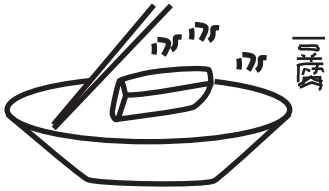
148kr

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



148kr

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



148kr

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