

SAKEPAKET

PREMIUM SELECTION

PRIS/PERSON 285

1. NINKI-ICHI GOLD DAIGINJO

Super premium balanserad torr och fruktig sake perfekt att avnjutas före maten eller tillsammans med kalla smårätter. Alk. 15%

2. SHICHIKEN JUNMAI GINJO

En prisbelönt smakrik och nyanserad sake med len eftersmak. Alk. 15%

3. JOKIGEN YAMAHAI JUNMAI

Traditionell Yamahai sake med fyllig umami nyanser från polerat ris. Lätt och aningen söta toner. Alk. 16%

SUSHI-OI SELECTION

Rekommenderas till avsmakningsmenyn

PRIS/PERSON 525

1. FUKUJU JUNMAI GINJO

Sake som används under Nobelceremoni med toner av mogen aprikos och len ris umami. Alk. 15%

2. AMABUKI GIN NO KURENAI

A light and fruity rosé sake made from Black Rice. Alk 15%

3. AMABUKI TOKUBETSU JUNMAI

Extra torr sake med nyanser av gräs och grapefruit som bryggs på jästen från Begonia blommor. Alk. 15%

4. AMABUKI ICHIGO NAMA

En nyansrik och fräsch fruktig sake som bryggs på jästen från jordgubbar. Alk. 16%

5. JOKIGEN YAMAHAI JUNMAI

Traditionell Yamahai sake med fyllig umami nyanser från polerat ris. Lätt och aningen söta toner. Alk. 16%

6. YUZU SAKE

En sake gjord på citrusfrukten Yuzu - liknar en blandning av grapefrukt och mandarin. Serveras med is. Alk.8%

DRINKS MENU

SAKE

		PRIS/GL
JUNMAI		
AMABUKI TOKUBETSU JUNMAI	AMABUKI BREWERY, SAGA	80
<i>Extra torr sake bryggd på jäst från Begonia blommor. Alk. 15%</i>		
JOKIGEN YAMAHAI JUNMAI	KANO BREWERY, ISHIKAWA	95
<i>Ljus och aningen söt sake som bryggs på traditionellt vis i en s.k. Yamahai stil. Alk. 16%</i>		
GINJO		
NINKI-ICHI BLACK JUNMAI GINJO	NINKI BREWERY, FUKUSHIMA	95
<i>Lena fruktiga toner i denna torra sake. Alk. 14.5%.</i>		
SHICHIKEN JUNMAI GINJO	SHICHIKEN BREWERY, YAMANASHI	95
<i>Smakrik och nyanserad torr sake med len eftersmak. Alk. 15%</i>		
FUKUJU JUNMAI GINJO	KOBE BREWERY, HYOGO	95
<i>En torr och nyanserad sake med aprikos toner och len umami från ris. Alk. 15%</i>		
DAIGINJO		
NINKI-ICHI GOLD JUNMAI DAIGINJO	NINKI BREWERY, FUKUSHIMA	100
<i>En superpremium sake med balanserat torra och fruktiga nyanser. Alk. 15.5%.</i>		

SPECIAL

		PRIS/GL
AMABUKI GINNO KURENAI	AMABUKI BREWERY, SAGA	95
<i>En fruktig och söt rosé sake som bryggs på svart ris. Alk. 15%.</i>		
AMABUKI ICHIGO NAMA	AMABUKI BREWERY, SAGA	95
<i>Mellantorr fyllig sake med balanserad sötma och syra bryggt på jäst från jordgubbar. Alk. 16%</i>		
SPARKLING SAKE	NINKI-ICHI BREWERY, FUKUSHIMA	125
<i>En delikat och naturligt söt mousserande sake. Utmärkt som fördrink! Alk. 7%</i>		
MASUIZUMI KIJOSHU OAK	MASUDA BREWERY, TOYAMA	120
<i>Sake som lagrats på Ekfat. Smakrik och torr med toner av honung. Alk. 15%</i>		
FÖR TVÅ		PRIS/FLASKA
SMALL SAKE JUNMAI	SMALL SAKE BREWERY, NARA	125
<i>En nötig och mellantorr sake. Alk. 15%</i>		

SHOCHU/SPIRITS

		PRIS/GL
NINKI-ICHI SOBA	NINKI BREWERY, FUKUSHIMA	125
<i>Japansk sprit gjort på Soba nudlar. Alk. 25%</i>		
NINKI-ICHI IMO AIZU	NINKI BREWERY, FUKUSHIMA	125
<i>Sötpotatis shochu som bäst avnjuts med is. Alk. 25%</i>		

AMAZAKE/LIQUEUR

UMESHU	NINKI BREWERY, FUKUSHIMA	125
<i>Japansk plommons likör med shochu gjort på korngryn. Alk. 18%</i>		
YUZUSHU	NINKI BREWERY, FUKUSHIMA	125
<i>En japansk variant av Limoncello. Serveras med is. Alk. 8%</i>		

ÖL

		PRIS/BTL
HITACHINO	KIUCHI BREWERY, IBARAKI	74
<i>Japanese Classic Ale 7%, IPA 6%, Veteöl 5.5%, Alkohol fri</i>		
ASAHI		68
<i>Extratorr klassisk Lager. Alk. 5%</i>		
SAPPORO		68
<i>Japans äldsta ölmärke. Ljus Lager Alk. 4.7%</i>		
KIRIN		68
<i>En smakrik aningen söt Ljus Lager. Alk. 5%</i>		

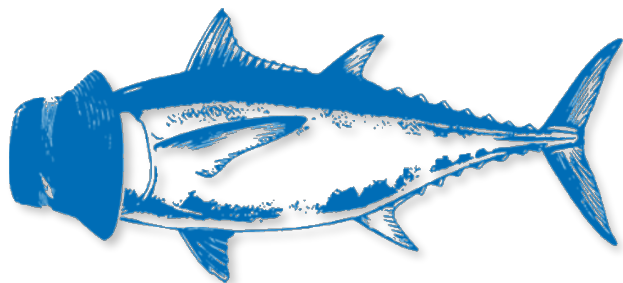
VITA VINER

		PRIS/GL
GRACE KOSHU	JAPAN, YAMANASHI	157
<i>Koshu Alk. 12%</i>		
ALVARINHO CONTACTO	PORTUGAL, MINHO	125
<i>Vinho Verde Alk. 13%</i>		
WILHELM RIESLING SCHIEFER	GERMANY, MOSEL-SAAR-RUWER	125
<i>Riesling Alk. 12%</i>		

ALKOHOLFRITT

	PRIS
RAMUNE	36
<i>Japansk sockerdricka</i>	
JAPANSKT GRÖNT TE	45
<i>Serveras i tekanna nog för två.</i>	

OBS! All **dryck** i sortimentet kan
ändras beroende på **tillgänglighet** i lager.
Fråga gärna personalen om tillfälligt sortiment!



AVSMAKNINGSMENY

PRIS/PERSON 495

Middag består av en åtta rätters avsmakningsmeny som förberetts av våra skickliga kockar.

Var god meddela personal om eventuella allergier eller övrig specialkost.