

ローカル

# LOKAL

IZAKAYA

## FÖRE MATEN

ETT GLAS CHAMPAGNE | 130 kr

CLOVER CLUB | 145 kr

DRY MARTINI | 145 kr

APPLE MULE (alkoholfri) | 55 kr

### NANDEMOII

VAD SOM HELST GÅR BRA

"Avsmakningsmeny"

495 kr per person

måste beställas av samtliga i sällskapet

## SUSHI

寿司

5 bitar

**NIGIRI | 115 kr**

mix av olika nigiri

**SPICY TUNA ROLL | 95 kr**

tempurafriterad rulle med tonfisk, sticklök & chilimayo

**CALIFORNIA ROLL | 110 kr**

snökrabba, avokado, gräslök, gurka & japansk mayo

**MUSHROOM ROLL | 95 kr**

soyakokt svamp, äpple & vegansk mayo

**PHILADELPHIA ROLL | 95 kr**

eldad lax, färskost, avokado & gurka

**EBI TEMPURA ROLL | 110 kr**

friterad rödräka, silverlök & chilimayo

**NIKU ROLL | 95 kr**

oxkind, friterad broccolini, färskost, ädelost, picklad jalapeño, silverlök & misomayo

### COMBOSUSHI

**BLANDAD SUSHI & SASHIMI  
FÖR TVÅ PERSONER**

**495 kr**

## STEAM BUNS

蒸しまん

**SIDFLÄSK | 65 kr**

picklad rödlök, salladslök, isbergssallad & japansk mayo

**KONFITERAT ANKLÅR | 85 kr**

foie gras, rödbetsgele, picklad rödlök & black garlic teriyaki

**OXKIND | 65 kr**

picklad rödlök, picklad jalapeño, färskost & black garlic teriyaki

**EDAMAME FRITTERS | 65 kr**

picklad rödlök, salladslök, isbergssallad & japansk mayo

## KUSHI YAKI

串焼き

IBERICO

KYCKLING

RÖDRÄKA

KAMMUSSLA

TOFU

| Ett spett • 50 kr | Två spett • 95 kr |

| Fyra spett • 180 kr |

Allergier? Prata med personalen!

---

## SUSHI & SMÅRÄTTER

**NÖTBOG | 165 kr**

smörstekt svamp, picklad fänkål & black garlic teriyaki

**KALV TATAKI | 155 kr**

lätthalstrad kalv, misomayo & ponzu

**GINDARA | 165 kr**

misomarinerad black cod, sesamspenat & butternut squash purée

**PUMPASALLAD | 115 kr**

grillad pumpa, blandade grönsaker, tosaka & ponzu

**IBERICO | 145 kr**

smörstekt pak choi & chili-glaze

**FRITERAD BROCCOLINI | 135 kr**

rödbets- & chèvrecrémé, picklad rödbeta, karamelliserade sesamfrön & riven chèvre- och fetaost

*VI REKOMMENDERAR 2-3 MELLANRÄTTER PER PERSON*

Allergier? Prata med personalen!

**OKONOMIYAKI | 135 kr**

japansk "pannkaka" med vitkål, bonito-flakes, forellrom & avrugakaviar

**SASHIMI | 175 kr**

urval av råa fisk & skaldjur

**KARA AGE | 145 kr**

friterade kycklinglår eller friterad tofu med chili-glaze

**GYOZA | 120 kr**

friterade kyckling- eller veganska knyten som serveras med ponzu

**TILLBEHÖR**

**おつまみ**

**EDAMAME**

**FRITERADE EDAMAME**

**MISOSOPPA**

**SESAMSPENAT**

**KIMCHI**

**GRÖNSALLAD**

45 kr

---

## MELLANRÄTTER

## DESSERTER

デザート

SALTKOLAGLASS | 85 kr  
apelsinkaramellsås & chocolate chip cookie

CHÈVREGLASS | 85 kr  
rödbetsgelé, yuzugelé & rostad mandelmassa

YUZUSORBET | 85 kr  
blåbärskompott & rostade kokosflingor

MOCHITRIO | 85 kr  
Tre glasspuckar i blandade smaker

## KAFFE/TE

コーヒー/お茶

KAFFE/TE | 30 kr

DUBBEL ESPRESSO/AMERICANO | 35 kr

CAPPUCCINO | 40 kr

CAFFÈ LATTE | 40 kr

## VÅRA FAVORITAVEC

おすすめのお酒

MARTELL VSOP | 28 kr/cl

HENNESY VS | 28 kr/cl

BUSNEL CALVADOS | 29 kr/cl

CHIVAS 12 YO REGALES | 29 kr/cl

GLENLIVET 12 yo | 27 kr/cl

LAGAVULIN 16 yo | 34 kr/cl

NIKKA FROM THE BARREL | 36 kr/cl

BULLEIT BOURBON 10 yo | 27 kr/cl

DIPLOMATICO | 32 kr/cl

ZACAPA CENTENARIO 23 yo | 39kr/cl

HAVANA CLUB PACTO NAVIO | 32 kr/cl

RICARD PASTIS | 28 kr/cl

## AFTER DINNER COCKTAILS

食後のカクテル

145 kr

### WAKING UP WITH LICORICE

kaffe, lakrislikör, butterscotch & grädde

### OLD FASHIONED

bourbon, socker, angostura & apelsin

### IRISH COFFEE

whiskey, farinsocker, kaffe & grädde

### ESPRESSO MARTINI

vodka, kahlua & kaffe

## EFTER MATEN