

Haru moya ya / Keshiki tonou / Tsuki to ume

The spring haze / The scent already in the air / The moon and ume

Matsuo Basho

M I N A M O

In Japanese, Minamo means water mirror. On bright days, you can see the water reflecting in the ceiling and dream away to another world.
På japanska heter Minamo vattenspegel. Ljusa dagar kan man se vattnet spegla sig i taket och drömma sig bort till en annan värld.

Rädisa 1, 6, 11

Fylld rädisa
Miso karamell glaze
Kryddat sesam & shiso
225 kr

Hamachi 4, 7, 11

Hamachi sashimi
Yuzu kefir
Svart vitlökspuré
225 kr

Makrill 4, 7, 11

Gravad makrill
Dill crème fraiche
Picklad gurka
225 kr

Krabba 2, 3, 7, 10, 12

Snökrabba på potatistoast
Curry picklad rädisa
Wasabi majonnäs
225 kr

FÖRRÄTTER**STARTERS****Radish** 1, 6, 11

Stuffed Radish
Miso caramel glaze
Spiced sesame & shiso
225 kr

Hamachi 4, 7, 11

Hamachi sashimi
Yuzu kefir
Black garlic purée
225 kr

Mackerel 4, 7, 11

Cured mackerel
Dill crème fraiche
Pickled cucumber
225 kr

Krabba 2, 3, 7, 10, 12

Snow crab on potato toast
Curry pickled radish
Wasabi Mayonnaise
225 kr

Visste du att...

Mönstret på din yukata är ett uråldrigt mönster som på japanska heter Asanoha. Det föreställer stiliserade hampablad och symbolisera hälsa och tillväxt, eftersom hampa är en snabbväxande och mycket stark växt.

Japan består av fyra huvudöar och många mindre öar. Totalt sett består Japan av över 6 800 öar. De fyra största öarna, kända som "De fyra stora öarna" är Yonaguni, Kyushu, Shikoku och Honshu och utgör tillsammans huvuddelen av Japans landmassa.

Sake, den japanska risbrygden är en djupt rotad del av den japanska kulturen och är inte bara en dryck utan också en del av sociala, kulturella och rituella sammanhang. Sake är en mångsidig dryck som kan kombineras med olika typer av mat. Sake kan serveras antingen varm (atsukan) eller kall (reishu), beroende på personliga preferenser eller säsongsvariationer.

Did you know...

The pattern on your yukata is an ancient design called Asanoha in Japanese. It depicts stylized hemp leaves and symbolizes health and growth, as hemp is a fast-growing and very strong plant.

Japan consists of four main islands and many smaller islands. In total, Japan comprises over 6,800 islands. The four largest islands, known as "The Four Great Islands," are Yonaguni, Kyushu, Shikoku, and Honshu, together forming the majority of Japan's landmass.

Sake, the Japanese rice brew, is a deeply ingrained part of Japanese culture and is not just a beverage but also a part of social, cultural, and ritual contexts. Sake is a versatile drink that can be paired with various types of food. It can be served either warm (atsukan) or cold (reishu), depending on personal preferences or seasonal variations.

MED VÖRDNAD FÖR MATEN

Den japanska kokkonstens tusenåriga historia bygger på principer kring hälsa och harmoni med naturen och årstiderna, något som även ligger till grund för vår tolkning av rätterna på menyn. Tacksamhet och respekt är viktiga ledord i hela processen från jord till bord och råvarorna står alltid i fokus.

På Yasuragi värdesätter vi hållbarhet och väljer därför aktivt våra råvaror.

Fisken kommer från livskraftiga bestånd och fiskas med omtanke om havsmiljön. Våra kockar lagar mat med hängivenhet och ingredienser efter säsong och låter inget gå till spillo.

Riset utgör essensen av japansk matkultur och det lilla kornet visas stor vördnad och respekt. Det japanska ordet för måltid gohan är i själva verket ordet för kokt ris.

Tillåt dig att på japanskt vis låta nyfikenhet och närvoro stå i centrum av din måltid. Låt maten väl smaka eller som man säger i Japan, itadakimasu.

WITH REVERENCE FOR THE FOOD

The thousand-year history of Japanese culinary art is built on principles of health and harmony with nature and the seasons, which also form the basis of our interpretation of the dishes on the menu. Gratitude and respect are important guiding principles throughout the process from soil to table, and the focus is always on the ingredients.

At Yasuragi, we value sustainability and actively choose our ingredients.

The fish comes from thriving stocks and is caught with consideration for the marine environment. Our chefs prepare the food with dedication, using seasonal ingredients and ensuring nothing goes to waste.

Rice is the essence of Japanese food culture, and the small grain is treated with great reverence and respect. The Japanese word for a meal, "gohan", is actually the word for cooked rice.

Allow yourself to, in the Japanese way, let curiosity and presence be at the center of your meal. Let yourself enjoy your meal, or as they say in Japan, itadakimasu.

Sidfläsk

1
Sidfläsk confit
Kokos curry linser
Svart limesalt
230 kr

Oxkind

1, 6, 7
Oxkind
Udon svampsmör &
Gremolata
230 kr

Sakana

1, 4, 7
Hälleflundra pocherat i soyasmör
Matcha palsternacka
230 kr

Maki

1, 6, 11, 12
Panko friterad portobello
Tryffelmajonäs
230 kr

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

Pork Belly

1
Pork belly confit
Coconut curry lentils
Black lime salt
230 kr

Beef cheeks

1, 6, 7
Beef cheeks
Udon mushroom butter
Gremolata
230 kr

Sakana

1, 4, 7
Soya butter poached halibut
Matcha parsnips
230 kr

Maki

1, 6, 11, 12
Panko fried portobello
Truffle mayonnaise
230 kr

(1) Celiaki/Gluten (2) Kräftdjur/Crustacean (3) Ägg/Egg (4) Fisk/Fish (5) Jordnötter/Peanuts

(6) Soja/Soy (7) Mjölk/Milk (8) Nötter/Nuts (9) Selleri/Celery (10) Senap/Mustard

(11) Sesam/Sesame (12) Sulpites (13) Lupin (14) Blötdjur/Mollusc

DESSERTER

DESSERTS

1, 3, 7 Coffee "Candy" & Mascarpone

Vanilj- och kaffeglass, bakad chokladpastej, kolásås samt yuzu
Vanilla and coffee ice cream, baked chocolate pie, caramel sauce and yuzu
145 kr

1, 3, 7 Kalamansi tart & mango sorbet

Med Italiensk maräng, mangosorbet, hallon maräng, hallon kräm
With Italian meringue, mango sorbet, raspberry meringue, raspberry cream
145 kr

8 Almond Sponge & Cherry

Mandelkaka mazarin, körsbärskompott samt mandel- och vitchokladkräm
Almond cake mazarin, cherry compote and almond and white chocolate cream
145 kr

KAFFE COFFEE

Espresso

30 kr

Double Espresso

35 kr

Cappuccino

40 kr

Filter Coffee

35 kr

Caffe Latte

40 kr

JAPANESE PREMIUM TEA

Sencha Kagoshima

Fruktigt, grönt te med en robust kropp och smak av umami och citron med en viss gräsighet.
Robust, green tea with a strong body and flavors of umami and lemon with a hint of grassiness.

45 kr

Hojicha Shizuoka

En söt, behaglig rostad arom, kryddig och söt med en kexliknande karaktär, låg koffeinhalt.
A sweet, pleasant roasted aroma, spicy and sweet with a biscuit-like taste, low caffeine.

45 kr

Genmaicha

En blandning av Sencha och rostat ris som ger en subtil smak med friska gräsiga toner samt en smörig och nötig hint.

A blend of Sencha and roasted rice that imparts a subtle flavor with fresh grassy notes, as well as a buttery and a nutty hint.

45 kr

BEER & CIDER**SPARKLING SOFT DRINKS****BEVERAGE PAIRING****Kirin Ichiban Lager**

Draft 40cl

115 kr

Carlsberg Export

Draft 40cl

85 kr

Kirin Ichiban Lager

33cl 90 kr

Lucky Cat White Ale

33cl 100 kr

Lucky Dog Ipa

33cl 100 kr

Lucky Chicken Red Ipa

33cl 100 kr

Somersby Pear Cider

33cl 65 kr

NON-ALCOHOLIC**Carlsberg**

0,5%

33cl 50 kr

Kirin

0,0%

33cl 55 kr

Still red/white wine

80 kr Glass

360 kr Bottle

Sparkling wine

90 kr Glass

450 kr Bottle

Sparkling Ume

Japan

25cl 60 kr

Sparkling Yuzu

Japan

25cl 60 kr

Törst Lemon Lemonade

Sweden

33cl 60 kr

Törst Raspberry Lemonade

Sweden

33cl 60 kr

Vigo Kombucha Cucumber

Poland

33cl 60 kr

Compagnie de Limonadiers Rooibos

Sweden

33cl 55 kr

Compagnie de Limonadiers Cucumber

Sweden

33cl 55 kr

Sparkling Tea

Sweden

25cl 120 kr

Muri Passing Clouds

Denmark

130 kr Glass

Muri Yamilé

Denmark

130 kr Glass

Muri Nuala

Denmark

130 kr Glass

COLD-PRESSED JUICE**Kallpressen**

Sweden

35cl 85 kr

Small Pairing

Tre glas

Three glasses

445 kr

Great Pairing

Fem glas

Five glasses

695 kr

Grand Pairing

Fem glas av det bästa

A pairing of la crème de la crème

895 kr

No Alcohol Way of Life

Alkoholfritt paket med tre dryckesglas

Alcohol-free package with three glasses of beverages

350 kr

The Japanese Selection

En förtjuste trio bestående av ett glas sake,

ett glas japanskt vin och ett glas umeshu

*A delighting trinity consisting of one glass of sake,**one glass of Japanese wine and one glass of umeshu*

450 kr

**SPARKLING WINE
& CHAMPAGNE**

Cava Enguera in a Bubble Brut
NV, Penedes, Spain (bio)
130 kr / 660 kr

Prosecco DOC Extra Dry Terre di Marca
Veneto, Italia 2021 (bio)
120 kr / 600 kr

Bouché Reserve Brut
NV, Champagne, France (bio)
175 kr / 995 kr

SAKE

Sparkling Red Rice Junmai Ginjo
Fruktiga smaker, naturlig sötma och syra.
Fruity flavours, natural sweetness and acidity.
145 kr / 335 kr

Amabuki Junmai Daiginjo Apple
Äppelliknande arom med en frisk, fräsch frukt.
Apple-like aroma and crisp acidity as in fruits.
130 kr

Green Ninki Organic
Fermenterad i traditionella trätankar.
Fermented in traditional wooden tanks.
120 kr

Ninki Ichi Yuzushu
Uppfriskande yuzusmak och ren shochu som skapar en välbalanserad likör
Refreshing yuzu flavor and clean shochu making a well-balance liqueur.
120 kr

Masumi Sake
Vår egen Sake – i samarbete med Masumi-bryggeriet
Our own sake, collaboration with Masumi brewery
125 kr

RED WINES

LIGHT-BODIED & FRUITY

Francois Ducort Rouge Pétard Aramon
Languedoc Rousillon, France 2022
145 kr / 725 kr

Joseph Cattin Pinot Noir Sauvage
Alsace, France 2022
155 kr / 775 kr

Sampietrana Parniano Negroamaro
Salento, Italia 2022 (bio)
140 kr / 700 kr

Gregoire Hoppenot Fleurie Origines
Beaujolais, France 2020 (bio)
760 kr

MEDIUM-BODIED & SPICEY

Heinrich Biodynamic Red
Burgenland, Österreich 2019
140 kr / 700 kr

Rocche Costamagna Dolcetto D'Alba
Piemonte, Italia 2022
175 kr / 875 kr

Chapoutier Meysonnier Crozes-Hermitage
Rhône, France 2019
820 kr

Cinquantino Primitivo
Puglia, Italia 2022
130 kr / 650 kr

FULL-BODIED & RICH

Altar Uco Edad Moderna Cabernet Sauvignon
Tupungato, Argentina 2020
160 kr / 800 kr

Gaja Dragomis Barolo
Piemonte, Italia 2017
2700 kr

WHITE WINES

DRY & REFRESHING

Loimer Lenz Riesling
Kamptal, Austria 2021 (bio)
130 kr / 650 kr

William Févre, Petit Chablis
Bourgogne, France 2021
195 kr / 990 kr

Quinta dos Santiago Alvarinho Loureiro
Vinho Verde, Portugal 2021 (bio)
140 kr / 700 kr

Lavantureaux Chablis
Bourgogne, France 2021
1200 kr

OFF-DRY & AROMATIC

Berres Impulse Riesling
Mosel, Germany 2019
160 kr / 800 kr

Cattin Orange Pinot Gris Sauvage
Alsace, France 2021 (Bio)
160 kr / 800 kr

Sophie Schaal Pinot Gris
Alsace, France 2022 (Bio)
185 kr / 925 kr

FULL-BODIED & RICH

Domaine Jean Touzot Macon-Village
Mâconnais, Bourgogne, France 2022
185 kr / 770 kr

Catalpa Chardonnay
Bodega Atamisque, Tupungato, Argentina
155 kr / 775 kr

Giant Steps Yarra Valley Chardonnay
Yarra Valley, Australia (bio)
1100 kr