

*Haru moya ya / Keshiki totonou / Tsuki to ume*

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

Matsuo Basho

M I N A M O

*På japanska betyder Minamo vattenspegel. Ljusa dagar kan man se vattnet spegla sig i raket och  
drömma sig bort till en annan värld.*

*In Japanese, Minamo means water mirror. On bright days, you can see the water reflecting in the  
ceiling and dream away to another world.*

## FÖRRÄTTER

### STARTERS

**Majrova** <sup>1, 6, 11</sup>  
Fylld majrova  
Miso- karamellglaze  
Kryddat sesam & shiso  
225 kr

**Hamachi** <sup>4, 7, 11</sup>  
Hamachi sashimi  
Yuzu kefir  
Svart vitlökspuré  
225 kr

**Makrill** <sup>4, 7, 11</sup>  
Gravad makrill  
Dill crème fraiche  
Picklad gurka  
225 kr

**Krabba** <sup>2, 3, 7, 10, 12</sup>  
Snökrabba på potatistoast  
Curry picklad rädisa  
Wasabi majonnäs  
225 kr

**Turnip** <sup>1, 6, 11</sup>  
Stuffed Turnip  
Miso caramel glaze  
Spiced sesame & shiso  
225 kr

**Hamachi** <sup>4, 7, 11</sup>  
Hamachi sashimi  
Yuzu kefir  
Black garlic purée  
225 kr

**Mackerel** <sup>4, 7, 11</sup>  
Cured mackerel  
Dill crème fraiche  
Pickled cucumber  
225 kr

**Krabba** <sup>2, 3, 7, 10, 12</sup>  
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 symboliserar 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 Hokkaido, 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 Hokkaido, 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.*

(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

## 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 närvaro 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  
345 kr

**Lammfilé** 6, 7, 12  
Lammfilé sous vide  
Miso-smörsås  
Auberginkavjar & ärtor  
345 kr

**Sakana** 4, 7  
Hällefundra pocherad i soyasmör  
Matcha palsternacka  
345 kr

**Maki** 1, 6, 11, 12  
Panko friterad portobello  
Tryffelmajonäs  
345 kr

## VARMRÄTTER

### MAIN COURSES

**Pork Belly** 1  
Pork belly confit  
Coconut curry lentils  
Black lime salt  
345 kr

**Lamb loin** 6, 7, 12  
Sous vide lamb loin  
Miso-butter sauce  
Aubergine caviar & garden peas  
345 kr

**Sakana** 4, 7  
Soya butter poached halibut  
Matcha parsnips  
345 kr

**Maki** 1, 6, 11, 12  
Panko fried portobello  
Truffle mayonnaise  
345 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, kolasås 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 vit chokladkräm  
*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

### Kirin Ichban Lager

Draft 40cl  
115 kr

### Carlsberg Export

Draft 40cl  
85 kr

### Brooklyn Ipa

Draft 40cl  
105 kr

### Kirin Ichban Lager

33cl 90 kr

### Stockholm Lager

33cl 100 kr

### Rice Lager

33cl 100 kr

### Bright Light Gluten-free

33cl 100 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 SOFT DRINKS

### Sparkling Cucumber

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 The Sound

Denmark  
130 kr Glass

### Muri Yamilé

Denmark  
130 kr Glass

### Muri Nuala

Denmark  
130 kr Glass

## COLD-PRESSED JUICE

### Kallpressen

Sweden  
35cl 85 kr

## BEVERAGE PAIRING

### 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 förtjusande 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, Italy 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 & SPICY

#### Heinrich Biodynamic Red

Burgenland, Austri 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 Fèvre, 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 / 925 kr

#### Catalpa Chardonnay

Bodega Atamisque, Tupungato, Argentina  
155 kr / 775 kr

#### Giant Steps Yarra Valley Chardonnay

Yarra Valley, Australia (bio)  
1100 kr