



MIDSOMMAR

EN SOMRIG SHARING-MENY I JAPANSK ANDA

Under denna måltid serveras ni kalla & varma rätter lite i taget medan ni njuter av sommarkvällens ljus

Dorayaki med löjrom, gräddfil, lök och yuzugele

Sill & färsk potatis med finskuren rödlök, brynt sojasmör
samt krispig nori

Lättrökt sashimi på röding & lax med misomajonäs,
halstrad rättika och La-Yu

Saku-skagen med sojaägg, tångcaviar, röd shiso
och färskpotatis med vispat misosmör

Sallad på strimlad kål, pak choy och morot
med La-yu samt citronjuice

Okonomiyaki med syrad kål, QP majonäs,
riven västerbottenost och katsuobushi

DESSERT

Jordgubbar med grädde och matcha baba





VAD ÄR DET SOM BJUDS? Liten ordlista

Dorayaki Japansk dessert bestående av två små, fluffiga pannkakor fyllda med söt röd bönpasta (anko).

Yuzu Citrusfrukt från Japan med en syrlig och aromatisk smak, ofta använd i såser, drycker och desserter.

Nori Tunna ark av torkad och pressad sjögräs, vanligtvis använda för att rulla sushi eller som topping på risrätter.

Sashimi Tunna skivor av rå fisk eller skaldjur som serveras utan ris, ofta med soja, wasabi och ingefära.

Miso En fermenterad sojabönepasta som används i soppor, marinader och såser, med en djup umamismak.

La-Yu En japansk kryddig chiliolja, smaksatt med sesamolja, som används för att ge hetta åt rätter som ramen och gyoza.

Saku En term som används för att beskriva block av högkvalitativ rå fisk, främst tonfisk.

Shiso Japansk bladört som liknar mynta eller basilika i smak, ofta använd som garnering eller i sushi.

Pak Choy Asiatisk kålsort, även kallad bok choy, med saftiga stjälkar och mörkgröna blad, populär i wok och soppor.

Okonomiyaki En japansk matpannkaka gjord av riven kål, mjöl, ägg och olika fyllningar, toppad med sås och majonnäs.

Katsuobushi Tunna flagor av torkad, fermenterad och rökt bonito-fisk, används att ge umamismak åt rätter som takoyaki och dashi.

Baba en liten, luftig kaka bakad med briocheliknande deg som dränks i en sockerlag.