

STARTERS

Chef's Choice Tartar

Tartar på tre av kockens noga utvalda fiskar. Serveras med yuzu mayo & ponzosås.

Beef Tataki

Lätthalstrad oxfilé. Serveras på gurkcrudité och toppas med koriander, rödbetschips, jordnötter samt ponzosås.

Miso Soup with Tofu or Fish

Misosoppa, värlök, alger, shiitakesvamp med tofu eller fisk (kockens val).

Hotate Kataifi

Kataifi friterad kammusslor, serveras med chilioli & sojaskum.

99 kr

125 kr

69 kr

99 kr

Fried Tempura Shrimps

Tempurafriterade räkor. Serveras på en fräsch avokado & grönsalladsbädd. Toppade med chilioli & teriyakisås.

Edamame with Seasalt or Chilibeansauce

Edamameböror med havssalt eller chilibeansås.

Fried Seasonal Tempura Vegetables

Säsongens grönsaker friterade i tempura. Serveras med sesamchips på en grönsallad & sweet chilisås.

Japanese Chicken Gyoza

Friterade japanska dumplings fyllda med kyckling & grönsaker. Serveras med teriyakisås & sesame mayo.

129 kr

69 kr

75 kr

129 kr

SUSHI

	Nigiri (2pcs)	Sashimi (4pcs)	Tataki (4pcs)
Salmon	49 kr	79 kr	79 kr
Tuna	55 kr	89 kr	89 kr
Halibut	55 kr	89 kr	89 kr
Scallop	89 kr	89 kr	89 kr
Hamachi	55 kr	89 kr	
Sweet EBI	55 kr	89 kr	
Shrimp	49 kr	89 kr	
Beef	55 kr		
Hokkigai	55 kr		
Avocado	35 kr		
Inari Tofu	35 kr		
Tamago	35 kr		

All Sashimi & Tataki serveras med husets ponzosås

Combination Plate

Nigiri Moriawase - 12 pcs

12st utvalda nigiri från kockens val.

239 kr

Sashimi Moriawase - 12 pcs

12st utvalda sashimi från kockens val, serveras med husets ponzosås.

229 kr

Maki Moriawase - 24 pcs

8st Tokyo 15, 8st Shrimp Tempura & 8st Crispy Duck.

435 kr

Nigiri & Maki Moriawase - 14 pcs

6st Nigiri & 8st Surf'n Turf.

259 kr

Nigiri, Sashimi & Maki Moriawase - 32 pcs

12st Nigiri, 12st Sashimi & 8st Deluxe Tempura.

525 kr

Special Menu

Pregnant Menu - 12 pcs

En specialmeny för havande mammor.

195 kr

Tokyo Kids Menu - 10 pcs

2st Salmon Nigiri, 2st Shrimp Nigiri, 6st smårullar med avokado & mango.

125 kr

Vegetarian Menu - 12 pcs

Kockens vegetariska val av 4st nigiri och 8st Vegetarian (maki).

189 kr

Inside Out Roll - 8 pcs

Vegetarian

Tempurafriterad sparris med tofu, mango, picklad rödlök & nori. Toppad med avokado, teriyakisås & sesamfrö.

135 kr

California Deluxe

Gurka, avokado & nori. Toppad med krabba, sjögrässallad, yuzu mayo & sesamfrö.

159 kr

Tokyo 15

Lax med mango, philadelphia, avokado & nori. Toppad med halstrad lax, tobiko, sesame mayo & teriyakisås.

169 kr

Halibut

Avokado med gurka, picklad rödlök & nori. Toppad med halstrad hälleflundra, sojasmör & gräslök.

159 kr

Surf'n Turf

Tempurafriterade räkor med avokado & nori. Toppad med biffcarpaccio, balsamico glasyr, truffle mayo & krispig panko.

159 kr

Scallop & Bacon

Tempurafriterade kammusslor med sparris & nori. Toppad med avokado, knaperstekt bacon & sweet chilisås.

159 kr

Soft Shell Crab Tempura

Friterad krabba med avokado & nori. Toppad med tobiko, teriyakisås & chilioli.

179 kr

Shrimp Tempura

Tempurafriterade räkor med avokado & nori. Toppad med chilioli, teriyakisås & krispig panko.

159 kr

Deluxe Tempura (fried futomaki)

Lax med avokado & nori. Toppad med ikura, teriyakisås & chilioli (friterad).

169 kr

Beef Uramaki

Kolgrillad sparris med avokado & nori. Toppad med lätthalstrad oxfilé, truffle mayo, värlök, jordnötter & havssalt.

169 kr

Crispy Duck

Pankofriterad anka med gurka & nori. Toppad med avokado, jordnötter & hoisinsås.

159 kr

GRILL

Charcoal Grilled Beef

Serveras med asiatisk sesampotatis, grillad pimiento de padron med kvisttomater, skogssvamp sauterad i tryffelolja & chilioli.

275 kr

Fillet Mignon

Oxfilé från frigaende djur. Serveras med en blomkålspuré, sauterad pärlök, kanelslungad sötpotatis, grönsallad, koreansk tamarin & jordnötssås.

279 kr

Japanese Style Lamb Rack

Chili & sesammarinerad lammspjäll. Serveras med japansk potatissallad, smörfräst svampkompott, silverlök i tryffelolja, grönsallad & kimchisås.

235 kr

Teriyaki Grilled Salmon

Teriyakiglaserad norsk laxfilé. Serveras med blomkålspuré, kanelslungad sötpotatis frites, grillad sparris, löskokt mirinagg, grönsallad & teriyakisås.

195 kr

Beef Salad

Lätthalstrad oxfilé. Serveras på en bädd av asiatisk blandsallad med papaya, shiratakinudlar & husets Tokyo 15 säs.

229 kr

DESSERT

Chocolate Fondue (2 pers)

Chokladfondue för två. Doppa marshmallows, kex och utvalda frukter i ett varmt bad av smält choklad.

169 kr

Lakritskladdkaka

Klassisk lakritskladdkaka toppad med ett lager av choklad serveras tillsammans med gammeldags vaniljglass & hallonsorbet.

89 kr

Matcha Cheesecake

Matcha cheesecake med choklad & digestive botten, serveras med bärpuré.

79 kr

Pannacotta

Fråga servitören efter tillgänglighet och smak.

79 kr

SIDES

Wakame salad

39 kr

Crispy Seaweed

39 kr

Kimchi salad

29 kr

Dips

10 kr

Alla våra grillrätter är tillagade i vår slutna Josper kolgrill med temperaturer över 400 grader & serveras medium för en smakupplevelse utöver det vanliga.

Gluten Rismjöl Nötter Vegetarisk
Vänligen informera din servitör om andra allergier.

COCKTAILS

Margarita <i>Calle 23 Tequila, Giffard Triple Sec & Limejuice.</i> En fräsch klassiker med kvalitativ sprit som kan avnjutas frusen eller vanlig.	119 kr	Premium Old School Sours <i>Fresh Limejuice, Simple Syrup, Fresh Egg White & Liquor of your choice.</i> Färsk lime & skakad äggvita tillsammans med ditt val av sprit eller likör.	119 kr
Orchid Touch <i>Doorleys 5 year old Rum, St Germain Elderflower Liqueur & Fentimans Rose Lemonade.</i> En söt högglass drink med balanserade toner av fräscha frukter & blommor.	119 kr	Litchilini <i>Litchi Purée & Piccini Prosecco.</i> Smakrik litchi frukt tillsammans med prosecco gör den till ett enkelt val.	119 kr
High End Lynchburg Lemonade <i>Makers Mark bourbon, Giffard Triple Sec, Limejuice & Fentimans Victorian Lemonade.</i> Härligt syrlig & uppfriskande drink med toner av citrus och ingefära.	119 kr	Cheerio Alexander <i>Heering Cherry, Giffard Crème de Cacao, Rémy Martin Cognac & Whipping Cream.</i> Vår egna bartenders bidrag till 2016 Heering Cherry Classic Competition.	119 kr
Frozen Daiquiri <i>Doorleys 3 year old white Rum, Giffard Triple Sec, Limejuice & Fruit.</i> Frusen Daiquiri med ditt val av frukt: Fråga om aktuella smaker.	119 kr	Irish Coffee Tokyo Style <i>Makers Mark bourbon, Giffard Premium Vanilla liqueur, Espresso, Crema Milk & Agave Syrup.</i> Moderniserad Irish Coffee med Kentucky Straight Bourbon & Espresso.	119 kr
Elder Sakura <i>Pure Green Vodka, Giffard Manzana Verde Liqueur, Limejuice & Fentimans Elderflower Lemonade.</i> Med en balanserad syrlighet & sötna gör denna drink till en av favoriterna.	119 kr		

SPARKLING WINE

	Glas	Flaska
Piccini Prosecco Extra Dry Prosecco från Ventien där vi hittar en torr, ungdomlig, fruktig smak med inslag av päron, gröna äpplen och citrus. Lätt och lekande mousse som ger härlig munkänsla.	69 kr	349 kr
Manuel de Cabanyes Brut Natur Cava En riktig bra cava från den horra delen av Penedes. Doften är komplex med toner av mogen frukt. Smaken är torr, välbalanserad, fruktig och mycket elegant.	89 kr	449 kr
Rotari Brut Rosé En Rosé från Trentino som alltid gör succé. Stor fruktig doft med inslag av smultron, citrusfrukt och nybakad brioche. Torr med härligt frisk aptitretande syra och små fina bubblor. Fruktig smak med mängder av smultron, blodapelsin och nötter.	69 kr	349 kr
Billecart-Salmon Brut Réserve Champagne En frisk, fruktig champagne med krämig mousse, inslag av äpplen, citrus, persika, nougat, brioche och mineral.		699 kr
Pol Roger Brut Réserve Champagne Champagne när den är som bäst. Diskret, brödig doft med inslag av grönt äpple, citrus och choklad. Torr, frisk, harmonisk smak med inslag av grönt äpple, citrus, choklad och rostade nötter med livlig mousse och en lång mineralbetonad eftersmak.		1,199 kr

BEER

Litovel Premium (draft) Ljus lager med fyllig beska och fruktig karaktär med inslag av citrus och malt.	60 kr	Mohawk Citra Session Ale (33cl bottle) En Pale Ale med stor doft och smak. I doften finns tydlig tropisk frukt och inslag av citrus.	89 kr
Innis & Gunn Lager (33cl bottle) Ekkfatslagrad lager med maltig, fruktig smak med inslag av ljust bröd, honung och citrus.	69 kr	Dark Penance Imperial Black IPA (33cl bottle 8,9%) Perfekt balans mellan rostad malt och smakrik humle.	109 kr
Peroni (33cl bottle) Fruktig smak med inslag av örter, honung och citrus.	59 kr	Tall, grapefrukt, lakrits och kakao i smaken.	
Sapporo (33cl bottle) Lager med frisk och ren smak med bra maltighet och balanserad beska.	69 kr	ClownShoes Clementine (33cl bottle) En Belgisk Wit smaksatt med clementine, apelsin-zest och lite koriander.	99 kr
Lucky Buddah Lager (33cl bottle) Krispig och torr lager med en lätt beska och inslag av citrus, honung och knäcke.	69 kr	Veteöl med balanserad lägmäld humle-profil.	
Innis & Gunn Toasted Oak IPA (33cl bottle) En underbart balanserad och smakrik IPA, de rostade whiskyfaten bidrar med smak och komplexitet.	69 kr	Shöfferhofer Hefeweizen (bottle) Len, fruktig och torr smak med en uppfriskande ton.	59 kr
		Viss jästfällning i flaskan vilket ger smak och extra finesse.	
		Guest Beers Fråga din servitör om våra special och hantverksöl	

WINE

	Glas	Flaska		Glas	Flaska
Red Wine			White Wine		
Valparadiso <i>Chile, Maule, Casas Patronales, Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon.</i> Lätt och rund med stor karaktär. Smak av svarta vinbär och körsbär där örter och kryddighet med svartpeppar ger ett härligt avslut.	89 kr	375 kr	Valparadiso <i>Chile, Maule, Casas Patronales, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i> Ett ungt, friskt vin med ren, fräsch frukt, bra balans och inslag av grapefrukt, äpple, krusbär och mineraler.	89 kr	375 kr
La Vielle Ferme Rouge <i>Frankrike, Côtes du Rhône, Famille Perrin, Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah.</i> Ungdomlig, kryddig doft med mörk frukt och röda bär, björnbär och blåbär i smaken följt av kryddor med långt avslut.	95 kr	395 kr	Vegabrisa Sauvignon Blanc <i>Spanien, La Mancha, Vid y Espiga, Sauvignon Blanc.</i> Torr spansk Sauvignon Blanc med stora blommiga aromer och krisp smak där gröna äpplen och gräs är framträdande.	95 kr	385 kr
Podere Montepulciano d'Abruzzo <i>Italien, Abruzzo, Umani Ronchi, Montepulciano.</i> Medelfyllig balanserad syra och karaktär av körsbär och mörka bär, gummi och tobak.	99 kr	415 kr	La Vielle Ferme Blanc <i>Frankrike, Rhône, La Famille Perrin, Bourboulenc, Grenache blanc, Vermentino, Ugni Blanc.</i> Doft av exotisk frukt, gröna äpplen och hasselnötter. I smaken finns citrus, gröna äpplen och honung med en frisk frukt syra.	99 kr	415 kr
Tres Partes Guerinda <i>Spanien, Navarra, Bodega Máximo Abete, Garnatxa Negra.</i> Silkeslätta, välintegrerade tanniner med fyllig röd frukt och kryddig peppar.	109 kr	445 kr	Hugel Gentil <i>Frankrike, Alsace, Famille Hugel, Gewurztraminer, Pinot Gris, Sylvaner, Pinot Blanc, Muscat, Riesling.</i> En härlig blandning på samtliga sex gröna Alsacedruvor. Frisk, fruktig smak med inslag av äpple, honung och nektarin.	109 kr	445 kr

NON ALCOHOLIC WINE, BEER & COCKTAILS

	Glas	Flaska
Barrels and Drums Chardonnay	55 kr	249 kr
Barrels and Drums Merlot	55 kr	249 kr
Nils Oscar Alkoholfri	49 kr	
Alkohol fria Cocktails	75 kr	

CIDER

Sommersby Double Press (33cl bottle)	69 kr
Sommersby Pear (33cl bottle)	59 kr
Sommersby Rosé (33cl bottle)	59 kr









SAKE

	Glas	Krus
Akashi-Tai Junmai Ginjo Sake Tillverkas på ris där 40% av de yttrelagret fräses bort, en process som tillåter risvinet att långsamt och försiktigt värdas till perfektion.	69 kr	169 kr
Akashi-Tai Junmai Ginjo Sparkling Sake Fermenteras helt neutralt på flaskan för att bevara de fina aromerna av jäst och fruktiga karaktärer med en hög mousse och härlig munkänsla.	89 kr	169 kr
Akashi-Tai Junmai Ginjo Umechu Sakelikör där man har låtit vita plommon dra i sake med socker för att ge ett fruktigt och välbalanserat dessertvin.		
Akashi-Tai Junmai Ginjo Yuzushu En fruktig och syrlig sakelikör där man macererat den japanska frukten Yuzu i Sake vilket ger en dryck med tydliga citrusoner.		

SOFT DRINKS & COFFEE

Soda Pepsi, Pepsi Max, 7-Up & Zingo	29 kr	Double espresso	35 kr
Fentimans Botanically Brewed Beverages Victorian Lemonade, Rose Lemonade, Non Alc. Ginger Beer & Elderflower	59 kr	Cappucino	35 kr
Coffee	29 kr	Sencha Green Tea	39 kr
Espresso	29 kr		

RED WINE

	Glas	Flaska	(1-12)		
			Fyllighet	Strävhet	Fruktsyra
PATRIALE ROSSO ORGANIC (Ekologisk)    Italien, Vino d'Italia, Piccini. Primitivo, Montepulciano, Nero d'avola, Merlot. Fruktigt och smakrikt i en generös stil med inslag av mörka körsbär, choklad, örter och fat.	89kr	379kr	8	8	9
PODERE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  Italien, Abruzzo, Umani Ronchi. Montepulciano. Medelfyllig med en balanserad syra och karaktär av körsbär och mörka bär, gummi och tobak.	95kr	405kr	5	5	2
LA VIELLE FERME ROUGE    Frankrike, Rhône, La Famille Perrin. Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah. Ungdomlig, kryddig doft med mörk frukt och röda bär, björnbär och blåbär i smaken följt av kryddor med långt avslut.	99kr	415kr	5	3	5
HIGH ALTITUDE MALBEC SYRAH   Argentina, Mendoza, Bodegas Escorihuela. Malbec, Syrah. Mörk röd färg. Doften är fruktig och kryddig med inslag av mörka bär, plommon, örter och viol. Smaken är generöst fruktig och smakrik med inslag av mörka bär, plommon och örter.		425kr	7	7	8
PICCINI CHIANTI RISERVA COLLEZIONE ORO   Italien, Piccini. Sangiovese, Cabernet sauvignon. Stor utvecklad doft med inslag av körsbär, lakrits, läder och ekfat. I smaken är vinet elegant med mogna bär och kryddor samt fyllt med inslag av läder och rostade ekfat.		449kr	7	7	9
RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOCG  Italien, Piemonte, Fontadafredda. Barbera. Mycket fylligt och frukt drivet vin med mängder av mogna kösbär, björnbär och kryddor. Vinet har en härlig rostad ekfatston som bärs upp av tanninerna och den friska fruktsyran.		475kr	7	6	9
NOBLE VINES 667 PINOT NOIR    USA, Monterey, CA, Noble Wines. Pinot noir. Nyanserad, balanserad smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, örter, mörka körsbär, kryddor och choklad.		495kr	7	6	9
3 FINGER JACK OLD VINE ZINFANDEL   USA, Kalifornien, Lodi, 3 Finger Jack Cellars. Zinfandel. Generös fruktig smak med en rostad fatkaraktär med inslag av plommon, blåbär, björnbär och vanilj.		529kr	9	6	9
CLOS MUSTARDÓ PRIORAT  Spanien, Priorat, Clos Mustardó. Garnatxa, Carignan, Cabernet Sauvignon, Merlot. Mycket röda bär i doften med härliga toner av choklad och balsamico, vinet är fylligt med mogna tanniner, ektoner och ett mjukt avslut.		549kr	9	7	7

WHITE WINE

	Glas	Flaska	(1-12)		
			Fyllighet	Strävhet	Fruktsyra
PATRIALE BIANCO ORGANIC (Ekologisk)    Italien, Vino d'Italia, Piccini. Viognier, Chardonnay, Vermentino, Pecorino Fruktigt och friskt med toner av tropisk frukt, päron, färska örter och melon. Fin läskande eftersmak.	89kr	379kr			
VEGABRISA SAUVIGNON BLANC   Spanien, La Mancha, Vid y Espiga. Sauvignon Blanc. Torr spansk Sauvignon Blanc med stora blommiga aromer och krisp smak där gröna äpplen och gräs är framträdande.	95kr	395kr			
LA VIELLE FERME BLANC   Frankrike, Rhône, La Famille Perrin. Bourboulenc, Grenache blanc, Vermentino, Ugni Blanc. Doft av exotisk frukt, gröna äpplen och hasselnötter. I smaken finns citrus, gröna äpplen och honung med en frisk fruktsyra.	99kr	415kr			
CINEMA   Spanien Rueda, Cinema Wines. Verdejo. Frisk doft där citrus och persikor möts, kraftfull och balanserad smak av vit stenfrukt och gröna grönsaker. Gott med en väldigt lång eftersmak.		455kr			
DONNA DI VALIANO CHARDONNAY   Italien, Piccini. Chardonnay. Inbjudande och elegant doft med mängder av mineral, citrusfrukt och rostat bröd. I smaken är vinet välbalanserat med en härligt frisk syra som balanserar upp frukt och ekfatstener.		475kr			
GUILLA    Spanien, Costers del serge, Cercavins. Garnatxa Blanco. Torr Garnatxa med hög syra och komplex rundhet, smak av citrus som övergår till melon med ett långt avslut.		485kr			
MAXIM RIESLING   Tyskland, Mosel, Maximin Grünhäus. Riesling. Lätt, frisk, ren och elegant Riesling med mineralkaraktär och aningen sötma.		495kr			
CALVET CHABLIS   Frankrike, Bourgogne, Calvet Chardonnay. Doften har inslag av gröna äpplen, blommor och rökig mineral. I smaken hittar man toner av citrus, äpplen och mineral.		549kr			
UNDERWOOD PINOT GRIS    USA, Oregon, Union Wine Company. Pinot gris. Ungt friskt och mycket fruktigt vin med inslag av gula äpplen, citrus, gröna päron och örter. Frisk eftersmak med tydliga toner av gröna päron.		599kr			
CROCHET SANCERRE    Frankrike, Loire, Francois Crochet. Sauvignon blanc. Torr och krispig med hög, frisk syra. Fullpackad med svartvinbärsblad, citrus och mineraler.		649kr			