

Izakaya

Edamame	75
Ingefära, vitlöksdressing	
Tempura bellaverde broccoli	140
Togarashi, shizodressing	
Shrimp tempura	145
Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök	
Crispy rice edamame & truffle 3 st	135
Krispig ostronskivling, saltad gurka	
Crispy rice spicy tuna 3st	135
Chilimajonnäs, Salladslök, tobikorom	
Salmon taco 2st	155
Chili, forellrom, furikake	
Avocado taco 2st	155
Wasabi, shizo, rödlök	
Pulled duck bao 2st	155
Chilimajonnäs, picklad rödlök, BBQ	
Mushroom bao 2st	155
Chilibönsås, picklad röd lök jalapeñomajonnäs	

Robata

Grilled beef	285
Misomajonnäs, timutglaze, togarashi	
Benedict	185
Lax, Brynt smör och sojahollandaise	
Grilled cauliflower	245
Gochugaru, citrongräs, fingerlime laab-dressing	

Sushi & Sashimi

Sushi Moriawase	235/295
Kockens val 9/12 bitar	
Sashimi Moriawase	235/295
Kockens val 9/12 bitar	
Ostron	45
Kokos, Jalapeño, korianderblomma	
Scallop tataki	155
Pilgrismussla, fermenterad tomat	

MAKI	5 st/10 st
Crispy tempura roll	255
Chilimajonnäs, tobikorom, gräslök spicy tuna	
Seared salmon roll	145/235
Koreansk majonnäs, mezcal-infuserad rom	
Mushroom roll	155/235
Grillad portabello, vitlök, teriyaki, miso, parmesan	



@wearekasai

Klassiska Cocktail

Bellini	155
Cava, Persika eller Yuzu sake	
Blood orange highball	166
Tenjaku Vodka, blodapelsin sake, soda	
Spicy Margarita	166
Patrón silver, umeshu, grön Chartreuse, mezcal, lime, jalapeño	
Bloody mary	166
Tenjaku vodka, tomat, worchestersås, tabasco, citron	

Brunch • 375 SEK

Vår brunch serveras vid bordet i tre omgångar, där varje rätt tar dig med på en kulinarisk resa.

Edamame
Ingefära, vitlöksdressing
Salmon taco
Chili, forellrom, furikake
Crispy rice spicy tuna
Chilimajonnäs, salladslök, tobikorom
Pulled duck bao
Chilimajonnäs, picklad rödlök, BBQ
Sushi Collection
Kockens val av nigiri/maki
Bubble waffle
Grädde, coulis, sirap, marshmallows, strössel

Brunch Veg • 375 SEK

Edamame
Ingefära, vitlöksdressing
Avokado taco
Wasabi, shizo, rödlök
Crispy rice edamame & truffle
Krispig ostronskivling, saltad gurka
Mushroom bao
Chilibönsås, picklad röd lök jalapeñomajonnäs
Sushi Collection
Kockens val av nigiri/maki
Bubble waffle
Grädde, coulis, sirap, marshmallows, strössel



Allergier? Prata med en servitör.

Vin

BUBBEL	GLAS/FLASKA
Codorniu Ecologica Brut Spanien, cava	135/795
Moet & Chandon Brut Frankrike, champagne	175/950
Veuve Clicquot Brut Frankrike, champagne	195/1195

VITT	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini Italien	135/595
2022 Pflüger Tyskland, Pfalz, riesling	170/795
2023 Domaine Louise Moreau Frankrike, Chablis, chardonnay	175/850
2023 Cloudy Bay Nya Zeeland, sauvignon Blanc	175/850
2022 The Grape Collective Tyskland, Rheingau, riesling	155/745

RÖTT	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini Italien	135/595
2021 Henri De Villamont, Prestige Frankrike, Bourgogne, pinot noir	165/795
2021 Terrazas de los Andes Argentina, Mendoza, Afincado, malbec	165/795

ROSE	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini Italien	135/595
2022 Whispering Angel Frankrike, Provence, grenache	165/795

Mocktails

On the clouds Litchi, passionsfrukt, ingefära, citron	95
Passion & mint Passionsfrukt, mynta, lime, socker, soda	85
Fresh ginger lemonade Ingefära, citron, socker, soda	85

Vinlista?
Fråga vår personal, vi hjälper dig gärna!

Öl

FATÖL	
Heineken 5,0%, lager, Holland	88
Sitting Bulldog IPA 6,4%, ale, Sverige	102
Asahi 5,2%, lager, Japan	98

FLASKA	
Sapporo 4,7%, 33 cl, lager, Japan	88
Asahi 5,2%, 33 cl, lager, Japan	92
Raiden IPA 6%, 33 cl, lager, Japan	105
Galipette 4,5%, apple cider, Frankrike	88

Alkoholritt

San Pellegrino 75 cl	75
Ginger beer 0%, 20 cl, Thomas Henry	45
Pink grapefruit 0%, 20 cl, Thomas Henry	45
Asahi 0%, 33 cl, lager, Japan	65
Odd Bird 0%, spumante, Italien	95

