

Izakaya

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

Robata

Grilled beef Misomajonnäs, timutglaze, togarashi	285
Grilled cabbage King oyster, Nori, Miso mayo, Crispy ginger	245
Grilled salmon Ingefära dressing, Forellrom	285

Sushi & Sashimi

Sushi Moriwase Kockens val 9/12 bitar	235/295
Sashimi Moriwase Kockens val 9/12 bitar	235/295

MAKI

Crispy tempura roll Chilimajonnäs, tobikorom, gräslök spicy tuna	255
Seared salmon roll Koreansk majonnäs, mezcal-infuserad rom	235
Mushroom roll Grillad portabello, vitlök, teriyaki, miso, parmesan	235



@wearekasai

Allergier? Prata med en servitör.

火 K A S A I
B R U N C H

Cocktail

Bellini Cava, Persika eller Yuzu sake	155
Whisky Sour Bullet Bourbon, umeshu, vit choklad, citron, äggvita	165
Spicy Margarita Patrón silver, Umeshu, grön Chartreuse, mezcal, lime, jalapeño	165
Sensei Hildalgo Hernö Old Tom gin, björnbär, socker, Yuzu skum, citron	185
Above the Clouds Ketel one vodka, litchi, passionsfrukt, ingefära, citron	185

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
Pork belly bao Chilimajonnäs, picklad rödlök, BBQ
Sushi Collection Kockens val av nigiri/maki
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
Waffle Grädde, coulis, sirap, marshmallows, strössel



Vin

BUBBEL	GLAS/FLASKA
Codorniu Ecologica Brut Spanien, cava	125/595
Moet & Chandon Brut Frankrike, champagne	155/885
Veuve Clicquot Brut Frankrike, champagne	165/995
VITT	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini Italien	120/555
2022 The Grape Collective Tyskland, Rheingau, riesling	155/695
2023 Domaine Louise Moreau Frankrike, Chablis, chardonnay	165/725
2022 Cépages Pays Dóc Frankrike, chardonnay	145/665
2023 Gitton Sancerre Frankrike, sauvignon Blanc	995

RÖTT	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini Italien	120/555
2021 Henri De Villamont, Prestige Frankrike, Bourgogne, pinot noir	165/725
2022 Les Dauphins Frankrike, Cotés Du Rhône Organic	155/695

ROSÉ	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini Italien	120/555

Mocktails

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	85
Sitting Bulldog IPA 6,4%, ale, Sverige	95
Asahi 5,2%, lager, Japan	95
FLASKA	
Sapporo 4,7%, 33 cl, lager, Japan	85
Asahi 5,2%, 33 cl, lager, Japan	95
Briska äpple/ananas 4,5%, 33 cl, cider, Sverige	82
Galipette 4,5%, apple cider, Frankrike	85

Alkoholfritt

Ginger beer 0%, 20 cl, Thomas Henry	45
Pink grapefruit 0%, 20 cl, Thomas Henry	45
Asahi 0%, 33 cl, lager, Japan	65

