

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
2022 Pflüger Tyskland, Pfalz, riesling	170/795
2023 Domaine Louise Moreau Frankrike, Chablis, chardonnay	175/850
2021 Domäne Wachau Smaragd Österrike, Wachau, grüner veltliner	180/895
2022 The Grape Collective Tyskland, Rheingau, riesling	155/745
RÖTT	GLAS/FLASKA
2021 Henri De Villamont, Prestige Frankrike, Bourgogne, pinot noir	165/795
2018 Calera USA, Central Coast, pinot noir	195/1095
2021 Terrazas de los Andes Argentina, Mendoza, Afincado, malbec	165/795
ROSÉ	GLAS/FLASKA
2022 Whispering Angel Frankrike, Provence, grenache	165/795

Öl

FATÖL	
Heineken 5,0%, lager, Holland	88
Asahi 5,2%, lager, Japan	98
FLASKA	
Sapporo 4,7%, 33 cl, lager, Japan	88
Asahi 5,2%, 33 cl, lager, Japan	92
Briska äpple/ananas 4,5%, 33 cl, cider, Sverige	85

Alkoholfritt

San Pellegrino 75 cl	75
Asahi 0%, 33 cl, lager, Japan	65
Odd Bird 0%, spumante, Italien	95

Vinlista?
Fråga vår personal, vi hjälper dig gärna!

火災 K A S A I

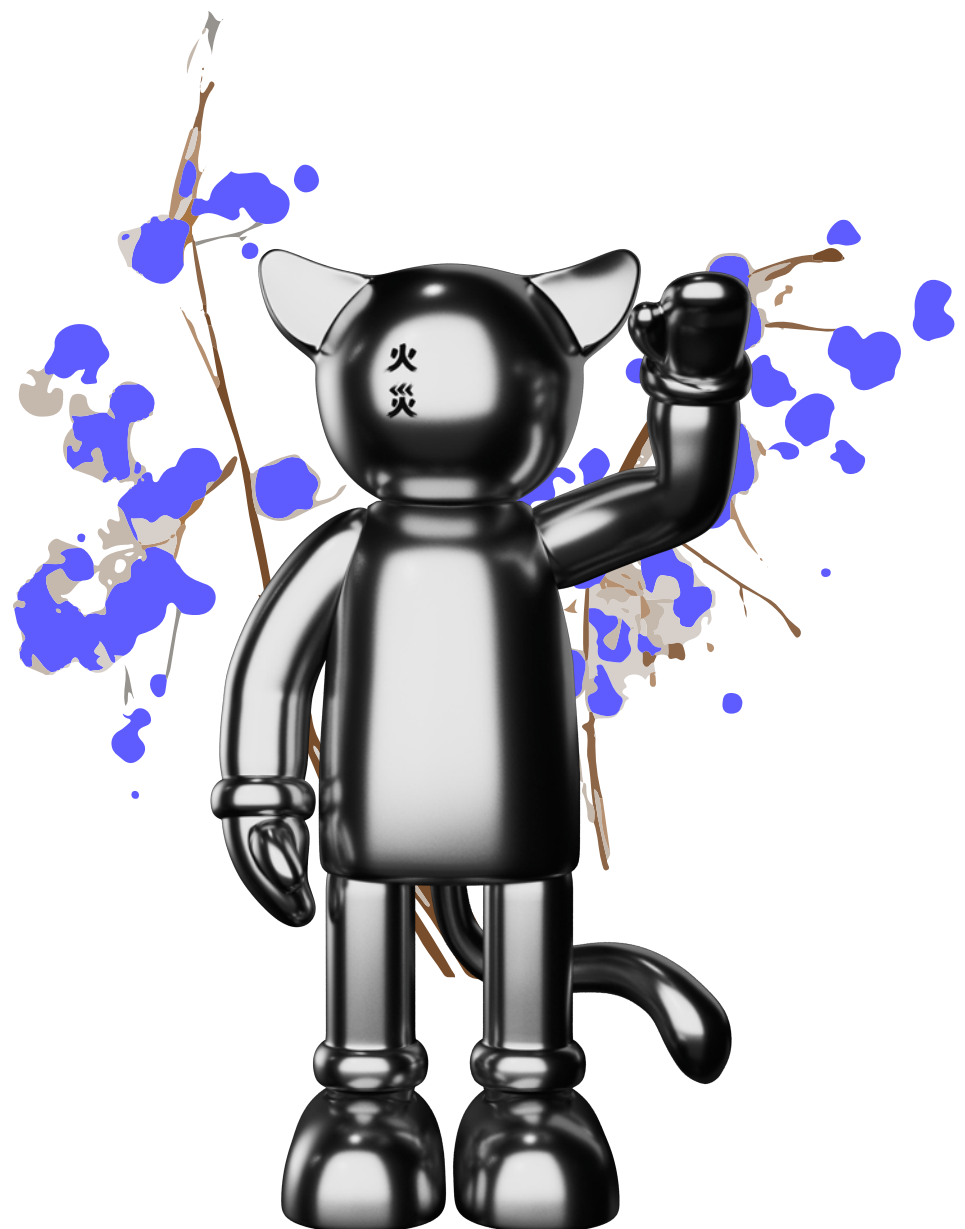
DINNER CLUB

Cocktails

Daio Koskenkorva, rabarber, umeboshi, tranbär citron	166
Whisky Sour Bullet Bourbon, umeshu, vit choklad, citron, äggvita	166
Spicy Margarita Patrón silver, Umeshu, grön Chartreuse mezcal, lime, jalapeño	166
Kumo Hernö Gin, jordgubbar, hallon, citron sockervadd, grädde	166
Kanji Koskenkorva, grapefrukt, persika passionfrukt, lime, soda	166
Negroni Campari, mezcal, martini rosso	166

Mocktails

Passion & mint Passionsfrukt, mynta, lime, socker, soda	85
Fresh ginger lemonade Ingefära, citron, socker, soda	85



Cocktails & Champagne

Kanji	166
Koskenkorva, grapefrukt, persika passionfrukt, lime, soda	
Kuno	166
Hernö Gin, jordgubb, hallon, citron sockervadd, grädde	
Champagne	175

Omakase • 495 SEK

Omakase översätts från japanska till "Jag lämnar det i dina händer." Det innebär att du och ditt sällskap överläter valet till kocken, som skapar en noga utvald smakmeny med säsongens bästa rätter.

Sushi Moriwase

Kockens val av nigiri/maki

Salmon taco

Chili, forellrom, furikake

Shrimp tempura

Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök

Grilled beef

Misomajonnäs, timutglaze, togarashi

Tillval

Pulled duck bao 50 kr

Omakase Veg • 495 SEK

Sushi Moriwase

Kockens val av nigiri/maki

Avokado taco

Wasabi, shizo, rödlök

Tempura bellaverde broccoli

Togarashi, shizodressing

Grilled cauliflower

Gochugaru, citrongräs, fingerlime, laab-dressing

Tillval

Mushroom bao 50 SEK



Snacks Collection

- 8 Crispy rice
- 4 Shrimp tempura
- 4 Pulled duck bao
- 4 Salmon taco

1495
SEK

Izakaya

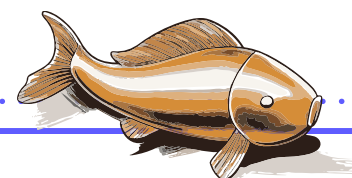
Edamame	75
Ingefära, vitlöksdressing	
Shrimp tempura	145
Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök	
Tempura bellaverde broccoli	140
Togarashi, shizodressing	
Crispy rice edamame & truffle 3 st	135
Krispig ostronskivling, saltad gurka	
Crispy rice spicy tuna 3st	135
Chilimajonnäs, Salladslök, tobikorom	
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	
Grilled cauliflower	245
Gochugaru, citrongräs, fingerlime laab-dressing	

Sushi collection • 1495 SEK

- 16 bitar nigiri
- 16 bitar maki
- 16 bitar sashimi



Sushi & Sashimi

Sushi Moriwase	265/325
Kockens val 9/12 bitar	
Sashimi Moriwase	265/325
Kockens val 9/12 bitar	

MAKI	5 st/10 st
Crispy tempura roll	275
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

Allergier? Prata med en servitör.