

Öl

FATÖL

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

FLASKA

Sapporo	88
4,7%, 33 cl, lager, Japan	
Asahi	92
5,2%, 33 cl, lager, Japan	
Briska äpple/ananas	85
4,5%, 33 cl, cider, Sverige	
Galipette	88
4,5%, apple cider, Frankrike	

Alkoholfritt

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

Vin

BUBBEL	GLAS/FLASKA
Codorniu Ecologica Brut	135/795
Spanien, cava	
Moët & Chandon Brut	175/950
Frankrike, champagne	
Veuve Clicquot Brut	195/1195
Frankrike, champagne	
VITT	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini	135/595
Italien	
2022 Pflüger	170/795
Tyskland, Pfalz, riesling	
2023 Domaine Louise Moreau	175/850
Frankrike, Chablis, chardonnay	
2023 Cloudy Bay	175/850
Nya Zeeland, sauvignon Blanc	
2021 Loimer	180/895
Österrike, Wachau, grüner veltliner	
2022 The Grape Collective	155/745
Tyskland, Rheingau, riesling	
RÖTT	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini	135/595
Italien	
2021 Henri De Villamont, Prestige	165/795
Frankrike, Bourgogne, pinot noir	
2018 Calera	195/1095
USA, Central Coast, pinot noir	
2023 M.Chapoutier Belleruche	145/695
Frankrike, côtes-du-Rhône, grenache	
2021 Terrazas de los Andes	165/795
Argentina, Mendoza, Afincado, malbec	
ROSÉ	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini	135/595
Italien	
2022 Whispering Angel	165/795
Frankrike, Provence, grenache	



Vinlista?
Fråga vår personal, vi hjälper dig gärna!

Omakase

Sushi Moriawase

Kockens val

Crispy rice spicy deer

Korianderkrasse, wasabimajonnäs

Salmon tataki

Senap, ponzu, gurka

Lobster taco

Yuzu-aioli, löjrom

Shrimp tempura

Kanderade valnötter, shiso

Scallop

Yamay-soja, krasse, furikake

Grilled cod

Gräslök, salladslök

Robata beef

Laab-dressing, citrongräs

Japanese kimchi

Side sallad

Ris med brynt smör och mandel

Kockens val av dessert

Omakase Veg

Sushi Moriawase

Kockens val

Crispy rice spicy "tuna"

"Vegan Tuna", korianderkrasse, wasabimajonnäs

Mushroom tataki

Senap, ponzu, gurka

Avokado taco

Yuzu-aioli, mango

Tempura cauliflower

Kanderade valnötter, shiso, chilimajonnäs

Black radish

Yamay-soja, krasse, furikake

Miso aubergine

Gräslök, salladslök

Robata oyster slicing

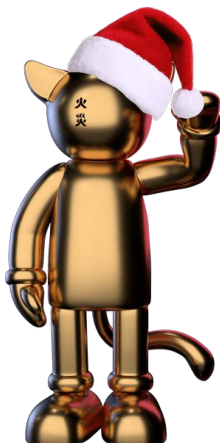
Laab-dressing, citrongräs

Japanese kimchi

Side sallad

Ris med brynt smör och mandel

Kockens val av dessert



Julbord på Kasai

Vårt asiatiska julbord är en unik julomakase där rätterna serveras i "shared family style" - mitt på bordet för att delas och avnjutas tillsammans. Med fokus på hållbarhet och hög kvalitet bjuder vi på fem generösa serveringar fyllda med det bästa från det japanska köket. Varje rätt är en smakupplevelse som sätter julstämningen på topp. Välkommen att njuta av en annorlunda och minnesvärd julmiddag!

Signatur Cocktails

Momo N°2	199
Don Papa-rom, persika, hallon, tranbär, citron	
Above the Clouds	199
Ketel one vodka, litchi, passionsfrukt, ingefära, citron	

Klassiska Cocktails

Paper plane	166
Tottori, Aperol, Amaro Montenegro, citron	
Whisky Sour	166
Bullet Bourbon, umeshu, vit choklad, citron, äggvita	
Spicy Margarita	166
Patrón silver, Umeshu, grön Chartreuse, mezcal, lime, jalapeño	

Mocktails

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