

Dryckespaket

495 SEK

En noga utvald samling drycker som kompletterar din matupplevelse på bästa sätt.

Asahi

5,2%, lager, Japan

Kid Pink Junmai Daiginjo

Torr med medel fyllig kropp

The Grape Collective

Tyskland, Rheingau, riesling

2021 Henri De Villamont, Prestige

Frankrike, Bourgogne, pinot noir



Vinpaket

465 SEK

En exklusiv vinupplevelse där vår sommelier noggrant har valt ut viner som lyfter din middag.

Moët & Chandon Brut

Champagne, Frankrike

2022 The Grape Collective

Tyskland, Rheingau, riesling

2021 Henri De Villamont, Prestige

Frankrike, Bourgogne, pinot noir

Öl & Sakepaket

435 SEK

En perfekt kombination för dig som vill utforska japanska öl- och sakesmaker.

Asahi

5,2%, 33 cl, Japan

Kid Pink Junmai Daiginjo

Torr med medel fyllig kropp och fruktig smak

Sapporo

4,7%, 33 cl, lager, Japan

Kamoizumi Junkai Ginjo

Grovfiltreerad med inslag av tropiskfrukt



Vin

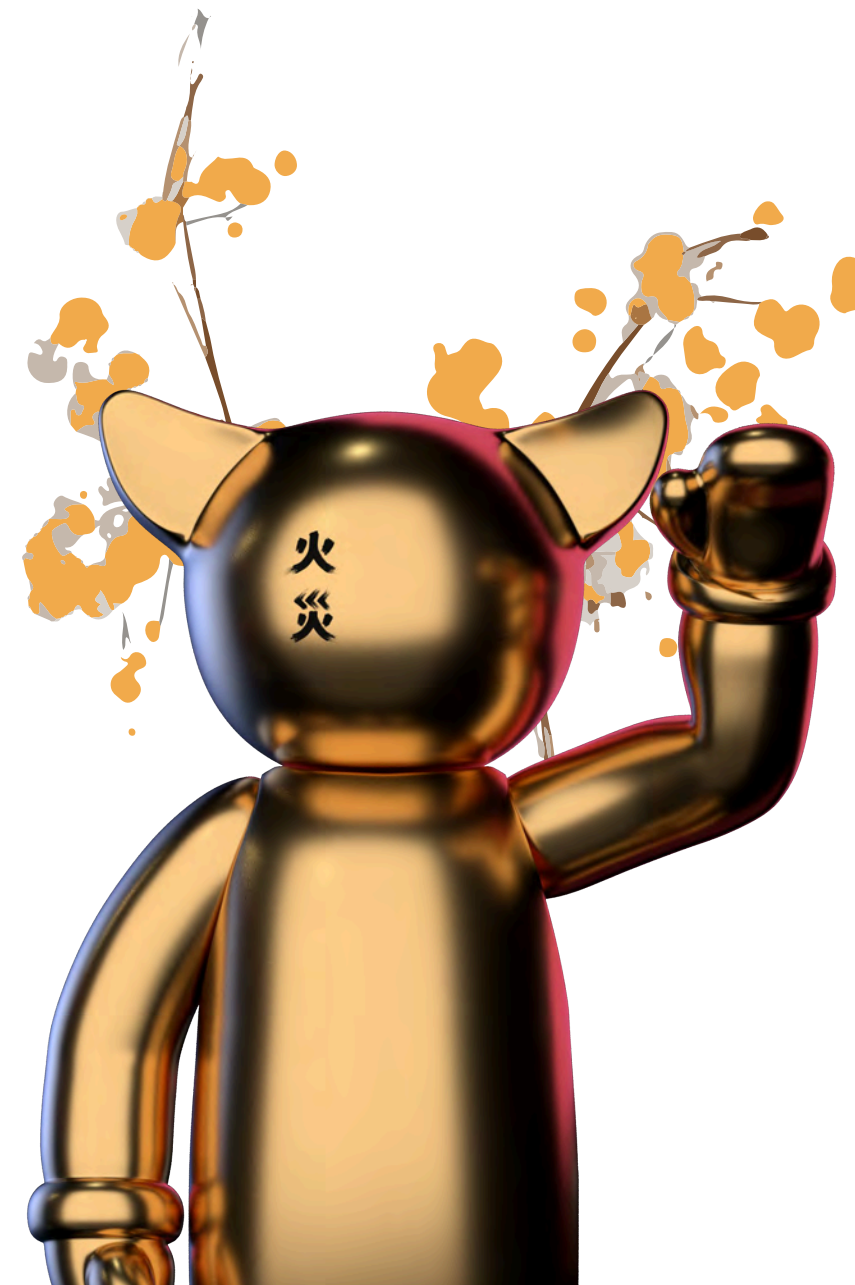
BUBBEL	GLAS/FLASKA
Codorniu Ecologica Brut Spanien, cava	125/595
Moët & Chandon Brut Frankrike, champagne	155/885
Veuve Clicquot Brut Frankrike, champagne	165/995
Dom Perignon Frankrike, champagne	3900
VITT	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini Italien	120/555
2022 The Grape Collective Tyskland, Rheingau, riesling	155/695
2022 Cépages Pays Dóc Frankrike, chardonnay	145/665
2023 Domaine Louise Moreau Frankrike, Chablis, chardonnay	165/725
2023 Gitton Sancerre Frankrike, sauvignon Blanc	995
2018 Clos Du Val USA, Napa Valley, chardonnay,	1195
2020 Kutch USA, Somona Coast, chardonnay	1395
2018 Markus Molitor Zeltinger Tyskland, riesling	1495
2019 Joseph Faiveley Meursault Frankrike, Bourgogne, chardonnay	1695
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
2022 Ramon Bilbao Edicion Spanien, tempranillo	165/795
2017 Borgogno No Name Italien, Piemonte, nebbiolo	1195
2015 Joseph Faivlely Chambolle Frankrike, Bourgogne, pinot noir	1695
ROSÉ	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini Italien	120/555

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



Välkommen till Kasai

På menyn hittar du tre kök där vi blandar japansk barbecue, izakaya och sushi med kreativa tolkningar av det japanska köket. Maten serveras ofta i "shared family style", vilket skapar en härlig gemenskap vid bordet. Vi brukar rekommendera att börja med tre rätter per person. Välkommen in i vår värld!

Signatur Cocktails

Sensei Hildaigo Hernö Old Tom gin, björnbär, socker, Yuzu skum, citron	185
Birds of Pearadise G'Vine pear, amaretto, falernum, mango, kanel, citron, angostura bitters	185
ONI 1800 tequila blanco, vattenmelon, chili, hibiscus, citron	185
Above the Clouds Ketel one vodka, litchi, passionsfrukt, ingefära, citron	185

Klassiska Cocktails

Whisky Sour Bullet Bourbon, umeshu, vit choklad, citron, äggvita	165
Spicy Margarita Patrón silver, Umeshu, grön Chartreuse, mezcal, lime, jalapeño	165

Mocktails

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

火災 K A S A I



@kasaimlmo

Cocktails & Champagne

Sensei Hildalgo 185
Hernö Old Tom gin, björnbär, socker, Yuzu skum, citron

Above the Clouds 185
Ketel one vodka, litchi, passionsfrukt, ingefära, citron

Champagne 175

Omakase • 645 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 Moriawase
Kockens val av nigiri/maki

Salmon tataki
Senap, ponzu, gurka

Crab taco
Yuzu aioli, löjsrom

Shrimp tempura
Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök

Grilled beef
Misomajonnäs, timutglaze, togarashi

Japanese kimchi
Shiso, kål

Kockens val av dessert

Omakase Veg • 645 SEK

Sushi Moriawase
Kockens val av nigiri/maki

Mushroom tataki
Senap, ponzu, gurka

Avokado taco
Wasabi, shizo, rödlök

Tempura cauliflower
Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök

Grilled oyster slicing
Laab dressing, citrongräs

Japanese kimchi
Shiso, kål

Kockens val av dessert

Izakaya

Edamame 75
Ingefära, vitlöksdressing

Shrimp tempura 145
Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök

Tempura cauliflower 140
Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök

Crispy rice spicy "tuna" 135
Vegansk tonfisk, korianderkrasse, wasabimajonnäs

Crispy rice spicy deer 135
Korianderkrasse, wasabimajonnäs

Crab taco 2st 155
Yuzu aioli, löjsrom

Avocado taco 2st 155
Wasabi, shizo, rödlök

Salmon tataki 155
Senap, ponzu, gurka

Mushroom tataki 155
Senap, ponzu, gurka

Robata

Grilled beef 285
Misomajo, timutglaze & togarashi

Grilled oyster slicing 245
Laab dressing, citrongräs

Sushi & Sashimi

Sushi Moriawase 265/325
Kockens val 9/12 bitar

Sashimi Moriawase 265/325
Kockens val 9/12 bitar

MAKI 5 st/10 st

Crispy tempura roll 275
Chilimajonnäs, tobikorom, gräslök, spicy tuna

Surf n turf tempura roll 295
Tempura räkor, gurka, grillad biff, chilimajonäs

Seared salmon roll 145/235
Koreansk majonnäs, mezc-al-infuserad rom

Mushroom roll 155/235
Grillad portabello, vitlök, teriyaki, miso, parmesan

NIGIRI 1 st

Salmon belly 30
Brynt smör, gochugaru

Yellowtail hamachi 45
Habanerokräm, gräslök

Tuna tataki 35
Espresso furikake, timutpeppar

Portabello 30
Mexikansk teriyaki, serrano, kanton-sisk olja

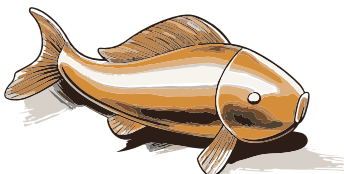
Tillbehör

Japanese kimchi 40
Shiso, kål

Side sallad 85
Gräslök, silverlök, ponzu

Rice 55
Brynt smör, marcona-mandlar

Chilimajonnäs 25



Allergier? Prata med en servitör.

Dessert

Chocolate dome 165
Vaniljglass, kanderade hasselnötter, misokaramell

Mochi 45/115
Kockens val - 1 eller 3 st

Sorbet / Glass 55

Sakehistoria

Sake har en historia som sträcker sig tillbaka till 200-300 f.Kr., då ris tuggades av kvinnor i religiösa riter för att jäsa med hjälp av saliven. På 600-talet utvecklades mer avancerade bryggmetoder, vilka används än idag. Sake bryggs enbart av ris, jäst och vatten och slutprodukten varierar beroende på bland annat rissort och poleringsgrad.

Sake

Ninki-ichi Sparkling 395
Torr med medel fyllig kropp (30cl)

Ninki-ichi Sparkling Red 445
Torr med medel fyllig kropp (30cl)

John Sparkling 145
Halv torr sparkling saké (12cl)

Dewazakura Junmai Ginjo 144
Torr med medel fyllig kropp och fruktig smak (9cl)

Kid Pink Junmai Daiginjo 162
Torr med medel fyllig kropp och fruktig smak (9cl)

Tsukino Katsura Junmai Shu 144
Torr med medel fyllig kropp och tropiska frukter (9cl)

Taru Junmai Shu 154
Fatlagrad torr med medel fyllig kropp (9cl)

Kamoizumi Junkai Ginjo 144
Grovfiltterad med inslag av tropiskfrukt (9cl)

Ninki-Ichi yuzu sake 144
Söt yuzusaké (9cl)



@kasaimalmo