

Omakase • 679 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

Tuna "tartar"

Kokos, jalapeño, nashipäron, kålrabbi, mandel

Crispy rice spicy tuna

Chilimajonnäs, jalapeño, salladslök

Lobster taco

Rödlök, furikake, forellrom, korianderkrasse

Shrimp tempura

Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök

Grilled beef

Misomajonnäs, timutglaze, togarashi

Japanese kimchi

Shiso, kål

Kockens val av dessert

Lägg till
Pork bao
+69

Omakase Veg • 679 SEK

Sushi Moriwase

Kockens val av nigiri/maki

Black radish "tartar"

Fingerlime, kokos, jalapeño, citrongräs, limeblad, nashipäron, mandel

Crispy rice edamame & truffle

Picklad silverlök, riven tryffel, gräslök

Avokado taco

Yuzuaioli, rödlök, furikake, korianderkrasse

Tempura cauliflower

Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök

Grilled oyster slicing

Misomajonnäs, timutglaze, togarashi

Japanese kimchi

Shiso, kål

Kockens val av dessert

Lägg till
Portobello bao
+69

Izakaya

Edamame

Jalapeñoolja, vitlöksolja, kasaisalt 79

Wagyu japanese milk bread

Ostronmajonnäs, lökkräm, fermenterat plommon 199

Gammel knas japanese milk bread

Lökkräm, fermenterat plommon 159

Tuna "tartar"

Kokos, jalapeño, nashipäron, kålrabbi, mandel 159

Black radish "tartar"

Fingerlime, kokos, jalapeño, citrongräs, limeblad, nashipäron, mandel 159

Shrimp tempura

Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök 149

Tempura cauliflower

Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök 139

Crispy rice spicy tuna 3st

Chilimajonnäs, jalapeño, salladslök 149

Crispy rice edamame & truffle 3st

Picklad silverlök, riven tryffel, gräslök 139

Lobster taco 2st

Rödlök, furikake, forellrom, korianderkrasse 169

Avocado taco 2st

Yuzuaioli, rödlök, furikake, korianderkrasse 159

Pork bao 2st

Chili bean, rödlök, furikake, korianderkrasse 159

Portobello bao 2st

Teryaki, chilimajo, rödlök, furikake 159

Hamachi tataki

Ponzu, wasabiruccola, salladslök, marconamandel 179

Entecote tataki

Bottarga, teriyaki, misomajo, morot, gurka 179

Portobello tataki

Ponzu, wasabiruccola, marconamandel 159

Softshell crab

Ostronmajonnäs, ponzupicklad gurka, silverlök 169

Snacks Collection • 1295 SEK

- 8 Crispy rice
- 8 Shrimp tempura
- 4 Pork bao
- 4 Lobster taco



@wearekasai

Robata

Grilled beef

Misomajonnäs, timutglaze, togarashi 289

Grilled oyster slicing

Misomajonnäs, timutglaze, togarashi 249

Yaki iberico 2st

Korianderdressing 139

Yaki tori 2st

Kyckling, salladslök, teriyaki 129

Yaki entrecote 2st

Kimchi, rättika 139

Yaki pulpo 2st

Korianderdressing 139

Yaki portobello 2st

Teriyaki 109

Robata Collection • 1195 SEK

- 4 Yaki iberico
- 4 Yaki tori
- 4 Yaki entrecote
- 4 Yaki pulpo

Tillbehör

Tokyo fries

Chilimajonnäs, furikake, bonito 95

Japanese kimchi

Shiso, kål 45

Rice

Brynt smör, marconamandlar 55

Chilimajonnäs

25



Allergier? Prata med en servitör.

Sushi & Sashimi

Sushi Moriwase

Kockens val 9/12 bitar 269/329

Sashimi Moriwase

Kockens val 9/12 bitar 269/329

MAKI

5 st/10 st

Crispy shrimp tempura roll

Chilimajonnäs, tobikorom, gräslök, spicy tuna 279

Surf n turf tempura roll

Tempuraräkor, gurka, grillad biff, chilimajonnäs 309

Spicy tuna roll

Haricot verts, avokado, chili mayo, hot sauce, karamelliserad ingefära 289

California roll

Hummerröra, hummermajonnäs, avokado, kimchi 319

Crispy salmon roll

Potatiskrisp, karamelliserad lök, yuzuaioli 159/259

Mushroom roll

Grillad portobello, vitlök, teriyaki, miso, parmesan 159/239

From the sushibar

Coconut oyster 1st

Jalapeñoolja, korianderkrasse, klint 39

Nigiri

Fråga personalen om dagens fiskar

Sushi Collection • 1295 SEK

- Kockens val av sushi
- 16 Nigiri
- 16 Maki
- 16 Sashimi

Dessert & Dessertvin

Chocolate dome

Vaniljglass, kanderade hasselnötter, misokaramell 169

Mochis

Kockens val - 1 eller 3 st 49/119

Sorbet / Glass

59

DESSERTVIN

GLAS/FLASKA

2004 Chateau de Suronde G.C.

Frankrike, Vouvray, chenin blanc 195/1095

20 Years Graham's Tawny Port

175/1175

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

Shichiken sparkling sake 595 (36cl)
Torr med medelfyllig kropp

Tomio Iwai, junmai ginjo 100/895 (6/72cl)
Torr med rik och krispig smak

Green Ninki, organic, junmai ginjo 90/825 (6/72cl)
Uppfriskande, bra balans mellan sötma och torrhet

Amabuki Ginnokurenai rose junmai shu 105/925 (6/72cl)
Lätt söt och fruktig med skarp torr avslutning

Kurotombo kimoto junmai kimoto 75/950 (6/72cl)
Medeltorr

Amabuki kimoto junmai daiginjo omachi 80/1075 (6/72cl)
Medeltorr, umami och hög syra

Masuzumi kijoshu 135/1245 (6/50cl)
Söt saké

Ninki-Ichi yuzu sake 95/675 (6/50cl)
Söt yuzusaké

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

Dryckespaket

495 SEK

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

Asahi
5,2%, lager, Japan

Green Ninki, Junmai Ginjo
Fukushima

The Grape Collective
Tyskland, Rheingau, riesling

2021 Henri De Villamont, Prestige
Frankrike, Bourgogne, pinot noir

Vinpaket

510 SEK

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

NV Veuve Clicquot Brut
Champagne, Frankrike

2022 The Grape Collective
Tyskland, Rheingau, riesling

2021 Henri De Villamont, Prestige
Frankrike, Bourgogne, pinot noir

Öl & Sakepaket

495 SEK

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

Asahi
5,2%, 33 cl, Japan

Tomio Iwai Junmai Ginjo
Fushimi, Kyoto

Sapporo
4,7%, 33 cl, lager, Japan

Amabuki Kimoto
Junmai Daiginjo Omachi, Saga

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

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

Above the Clouds 199
Ketel one vodka, litchi, passionsfrukt, ingefära, citron

Sakuroni 166
Hernö gin, mancino vermouth sakura, campari, torkad shiitake, rostade svarta sesamfrön

Mountain pepper 166
Ketel on vodka, green niki sake, citronmeliss, basilika, äggvita, bhutan peppar, socker

Gari gari 166
Takamaka rom blanc, yuzu sake, guava, gari, citron

Kantan 166
Umeshu extra shiso, blood orange sake, timjan, blodapelsin, tonic

Mocktails

On the clouds 95
Litchi, passionsfrukt, ingefära, citron

Violet berry 85
Svenska blåbär, viol, citron, soda

Fresh ginger lemonade 85
Ingefära, citron, socker, soda

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

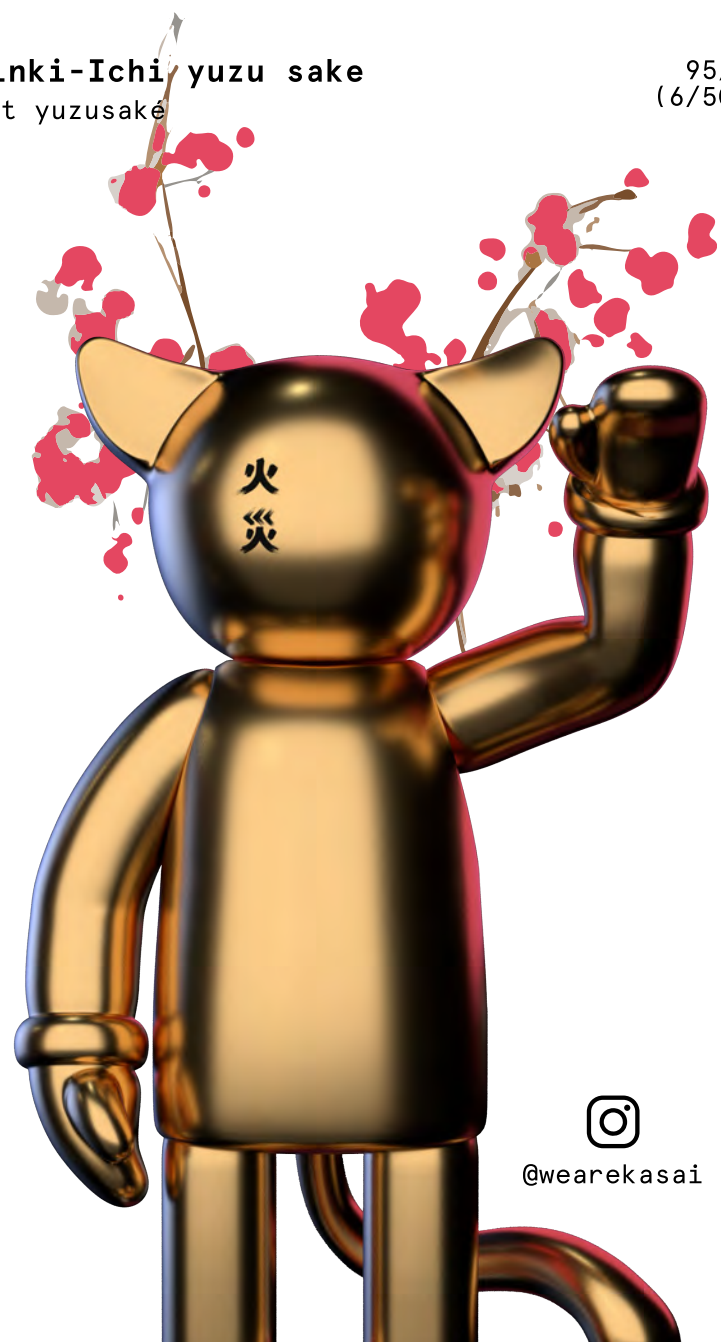
Galipette 88
4,5%, äpple cider, Frankrike

Veckans vin och sake

Varje vecka öppnar vi nya fina viner och sakes.
Fråga din servitör om veckans val.

Vinlista?

Fråga vår personal, vi hjälper dig gärna!



@wearekasai