

Omakase · 545 SEK

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

Sushi Moriwase

Kockens val av nigiri/maki

Crispy rice spicy tuna

Chilimajonäs, jalapeño, salladslök

Salmon taco

Rödlök, furikake, forellrom, korianderkrasse

Shrimp tempura

Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök

Grilled beef

Misomajonnäs, timutglaze, togarashi

Japanese kimchi

Shiso, kål

Kockens val av dessert



Omakase Veg · 525 SEK

Sushi Moriwase

Kockens val av nigiri/maki

Crispy rice edamame & truffle

Picklad silverlök, riven tryffel, gräslök

Avokado taco

yuzu aioli, pickled onion

Tempura cauliflower

Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök

Pointed Cabbage Robata

Sancho glaze, rice, Marcona almonds, kimchi

Japanese kimchi

Shiso, kål

Kockens val av dessert

Izakaya

Think of it as Japanese Tapas

Crispy Rice (4 pcs) 145

Kasai Classic (Spicy Tuna or Edamame & Truffle)

Salmon Taco (2 pcs) 145

Salmon, chili mayo, pickled onion

Avocado Taco (2 pcs) 125

Avocado, yuzu aioli, pickled onion

Bao (2 pcs) 135

Sticky Pork, Shrimp Tempura eller Portobello

Shrimp Tempura 145

Kasai Classic

Salmon Tartare 145

Rice paper, black garlic aioli, cucumber

Katsu Sando 115

Chicken, miso coleslaw, pickled onion

Sashimi Sake 145

Salmon, wasabi, seaweed salad

Robata

Japanese Grill style

Yaki Iberico 135

2 Iberico skewers, 50 g each

Yaki Tori 125

2 chicken thigh skewers, 50 g each

Yaki Portobello 105

2 portobello skewers, 50 g each

Beef Robata 275

200 g beef, rice, Marcona almonds, kimchi

Pointed Cabbage Robata 205

Sancho glaze, rice, Marcona almonds, kimchi



@wearekasai

Sides

Tokyo Fries 95

Chili mayo, furikake, bonito flakes

Rice 55

Steamed rice, browned butter, Marcona almonds

Smashed Cucumber 55

Sesame oil, soy, chili, ginger

Edamame 55

Chili Mayo 19

Yuzu Aioli 19

Miso Mayo 19

Kitchin Soy Glaze 19

Japanese Kimchi 35

Seaweed Salad 19



Dessert

Mochi Ice Cream 55

Ask for today's flavors

Miso/Vanilla Pannacotta 99

Raspberry in two ways

Galliano Tree 1495

12 hot shots to get the party started!

Sushi Moriwase (8/12 pcs)

Sushi Collection 190/285

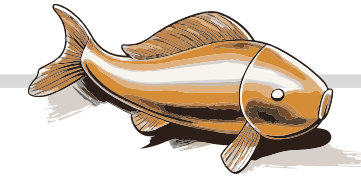
A mix of maki, nigiri & crispy rice

Nigiri Collection 205/305

A selection of nigiri (moriawase)

Table Collection (30 pcs) 695

A mix of maki, nigiri & sashimi (moriawase)



Nigiri

1 pcs Nigiri 25

Ask your waiter of today catch

Spicy Tuna or Edamame Truffle

Rolls (10 pcs)

Crispy Salmon Roll 195

Fried potato, shiso leaf, caramelized onion, yuzu

Spicy Tuna Roll 195

Haricot verts, avocado, chili mayo, hot sauce

Crispy Shrimp Roll 195

Fried shrimp, scallions, tobiko, tuna, chili mayo

Grilled Portobello Roll 195

Black garlic, teriyaki, furikake

California Roll 265

Lobster, avocado, kimchi, furikake



Sakehistoria
 <p>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.</p>

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	
Masuizumi kijoshu	135/1245 (6/50cl)
Söt saké	
Ninki-Ichi yuzu sake	95/675 (6/50cl)
Söt yuzusaké	

Alkoholfritt

San Pellegrino	75
75 cl	
Ginger beer	45
0%, 20 cl, Thomas Henry	
Läsk	45
Coca cola, fanta, sprite, coca cola zero	
Asahi	65
0%, 33 cl, lager, Japan	
Odd Bird	95
0%, spumante, Italien	

Vin

BUBBEL	GLAS/FLASKA
Codorniu Ecologica Brut	135/795
Spanien, cava	
Moet & 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!

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

Signatur Cocktails

Sugoi	155
Äpple, tonkaböna, kokos, don papa rum, spill spirits kaffe likör. Sött och fräsch	

Hana	166
Yuzu, gotländsk syren, syra, gin, niki-ichi yuzu sake. Fruktig och fräsch	

Fab go	166
Milky oolong tea, vanilj, Fläder, Syra, koskenkorva vodka, riesling, st germain Söt, sur och lätt att dricka	

Furusato	166
Torkad shiitake, plommon, niki-ichi umeshu, hernö dry gin, mancino vermouht sakura, pinot noir. Spritzig med plommon smak	

Kasahi red eye	166
Tomat juice, kikkoman soja, rökt salt, kasai poké marinad, citron, voatsi peppar, Gochugaru chili, asahi. Kasai’s egen red eye	

Mocktails

Natsu	65
Agave, Citron, syrenblomma	

Mame	65
Tonkaböna, Mynta, Citron, Ingefära	

Öl

FATÖL	
Heineken	72
5,0%, lager, Holland	

Asahi	82
5,2%, lager, Japan	

FLASKA	
Heineken	72
5,0%, lager, Holland	

Sapporo	80
4,7%, 33 cl, lager, Japan	

Asahi	88
5,2%, 33 cl, lager, Japan	

Briska äpple/ananas	72
4,5%, 33 cl, cider, Sverige	

Sitting bulldog IPA	88
6,4%, Ale, Sverige	