

Izakaya

Edamame	75
Ingefära, vitlöksdressing	
Shrimp tempura	149
Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök	
Tempura cauliflower	139
Chilimajonnäs, kanderade valnötter, salladslök	
Lobster taco 2st	169
Rödlök, furikake, forellrom, korianderkrasse	
Avocado taco 2st	159
Yuzuaioli, rödlök, furikake, korianderkrasse	
Crispy rice spicy tuna 3st	149
Chilimajonnäs, jalapeño, salladslök	
Crispy rice edamame & truffle 3st	139
Picklad silverlök, riven tryffel, gräslök	
Pork bao 2st	159
Chili bean, rödlök, furikake, korianderkrasse	
Portabello bao 2st	159
Teryaki, chilimajo, rödlök, furikake	

Robata

Grilled beef	289
Misomajonnäs, timutglaze, togarashi	
Grilled Oysterslicing	249
Misomajonnäs, timutglaze, togarashi	

Sushi & Sashimi

Sushi Moriawase	239/299
Kockens val 9/12 bitar	
Sashimi Moriawase	239/299
Kockens val 9/12 bitar	
MAKI	5 st/10 st
Crispy shrimp tempura roll	279
Chilimajonnäs, tobikorom, gräslök, spicy tuna	
Spicy tuna roll	289
Haricot verts, avokado, chili mayo, hot sauce, karamelliserad ingefära	
Crispy salmon roll	159/259
Potatiskrisp, karamelliserad lök, yuzuaioli	
Mushroom roll	159/239
Grillad portabello, vitlök, teriyaki, miso, parmesan	



@wearekasai

Allergier? Prata med en servitör.

火炎 **K A S A I**
B R U N C H

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	

Brunch • 379 SEK

Vår brunch serveras vid bordet i tre omgångar, där varje rätt tar dig med på en kulinarisk resa.

Edamame
Ingefära, vitlöksdressing
Pork bao
Chili bean, rödlök, furikake, korianderkrasse
Lobster taco
Rödlök, furikake, forellrom, korianderkrasse
Crispy rice spicy tuna
Chilimajonnäs, salladslök, tobikorom
Sushi Collection
Kockens val av nigiri/maki
Bubble waffle
Grädde, coulis, sirap, marshmallows, strössel

Brunch Veg • 379 SEK

Edamame
Ingefära, vitlöksdressing
Portabello bao
Teryaki, chilimajo, rödlök, furikake
Avokado taco
Yuzuaioli, rödlök, furikake, korianderkrasse
Crispy rice edamame & truffle
Krispig ostronskivling, saltad gurka
Sushi Collection
Kockens val av nigiri/maki
Bubble waffle
Grädde, coulis, sirap, marshmallows, strössel

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
Cantina Zacagnini Italien	135/595
2022 Pflüger Tyskland, Pfalz, riesling	170/795
2023 Domaine Louise Moreau Frankrike, Chablis, chardonnay	175/850
2023 Cloudy Bay Nya Zeeland, sauvignon Blanc	175/850
2022 The Grape Collective Tyskland, Rheingau, riesling	155/745

RÖTT	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini Italien	135/595
2021 Henri De Villamont, Prestige Frankrike, Bourgogne, pinot noir	165/795
2021 Terrazas de los Andes Argentina, Mendoza, Afincado, malbec	165/795

ROSÉ	GLAS/FLASKA
Cantina Zacagnini Italien	135/595
2022 Whispering Angel Frankrike, Provence, grenache	165/795



Vinlista?
Fråga vår personal, vi hjälper dig gärna!

Öl

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

FLASKA	
Sapporo 4,7%, 33 cl, lager, Japan	88
Asahi 5,2%, 33 cl, lager, Japan	92
Raiden IPA 6%, 33 cl, lager, Japan	105
Galipette 4,5%, apple cider, Frankrike	88

Alkoholritt

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

Mocktails

On the clouds Litchi, passionsfrukt, ingefära, citron	95
Violet berry Svenska blåbär, viol, citron, soda	85
Fresh ginger lemonade Ingefära, citron, socker, soda	85

