



VEGANSK



LAKTOS



NÖTTER



GLUTEN

Om julbordet

Vi ställer i år som vanligt fram vår smått legendariska julbuffé. Här bjuds det på en härlig rundresa i de olika asiatiska köken: Modern sushi, dim sum, ljumna sallader, stir-fries och grillat med många vegetariska, veganska, laktosfria och glutenfria varianter. Här följer en kort vägledning till julbordet som består av fyra delar.

1. Sushi

Kalla rätter som Sushi, Sashimi, Ceviche m.m. finns i sushibaren, närmast entrén.

2. Smårätter

Det finns ett flertal kalla och varma smårätter, så gå gärna många gånger här. Smårätterna hittar du på första halvan av julbordet. Doppsåserna till dessa står på ditt bord med instruktioner.

3. Varmrätter

Många av varmrätterna har varma såser på eller intill faten. Blanda inte för mycket på samma tallrik, gå hellre fler gånger.

4. Desserter

Finns på ett eget bord vid pelaren mitt i matsalen

1. Sushi

Sashimi

Rå fisk med svarvad rättika och wasabi

Nigiri

Riskuddar med rå fisk

Salmon Roll

Sotad lax, avokado, rödlökspickles, mayo, ärtskott och grön sparris - inside out, klädd med lätthalstrad lax

Salmon Truffle Roll

Avokado, silverlök, sockerärter och gurka-inside out, klädd med lax, toppad med East tryffelmayo

Tuna Rocoto Roll

Tonfisk, avokado, gurka, mango, koriander och chilimayo - inside out, toppad med friterad gul quinoa

Ellen Roll

Avokado - inside out, klädd med lax, toppad med mayo.

Tempura Roll

Tempuraräkor, tamago, avokado, grön sparris, tobikorum, gräslök - inside out

Veg Roll

Avokado, rödlökspickles, grön sparris, gurka och ärtskott

Kappa Maki

Gurka

Shake Wasabi

Soya- och wasabimarinerad lax med vårlök och citron

Spicy Shrimp

Ishavsäkor, flygfiskrom, chilimayo, avokado, vårlök och citron

Ceviche

Fisk och skaldjur marinerade i rödlök, chili, koriander och citron

Chuka Ika

Marinerad bläckfisk med alger och kiku-ragesvamp

Goma Wakame

Sesammarinerade wakamealger

2. Smårätter

Nem

Vietnamesiska vårrullar med sallad, mynta och chili

Gyoza

Bräserade kycklingdumplings

Vegetarisk Gyoza

Bräserade vegetariska dumplings

Shu Mai

Friterade laxfärsdumplings

Baby Octopus

Friterade små bläckfiskar

Korean Pancakes

Koreanska grönsakspannkakor

Laab Vegme

Stekt Vegmefärs med lime, chili, vitlök och mynta

Tofu Lemon & Sesame

Friterade tofukuber med wokade grönsaker och lemon sesame sauce

Thai Beef Sashimi

Biffsashimi med nötter, koriander, lime-zest och lemon srirasha dressing

Veggie Tempura

Tempurafriterade grönsaker

Som Tam

Thailändsk grön papayasallad hot & sour

Yum Woon Sen

Thailändsk glasnudelsallad med scampi, selleri, tomat, koriander och chili.

Chapche

Koreanska sötpotatisnudlar med grönsaker och sesame dressing

Spicy Fish Taco

Friterade gyozatacos med lax, chili, vårlök och mayo.

Vi reserverar oss för eventuella ändringar

Soya och ostronsås innehåller en mycket liten mängd vete. De flesta glutenallergiker kan äta rätter med soya eller ostronsås.



VEGANSK



LAKTOS



NÖTTER



GLUTEN

3. Varmrätter

Tofu Chili

Chilisetkt tofu och aubergine med soya, ingefära och chili

Chicken Lemon & Chili

Pankopanerad lårkycklingfilé med lemon chili sauce

Pad Thai Gai

Stekta risnudlar med kyckling, bön-groddar, jordnötter och tamarindsås

Salmon Teriyaki

Laxfärsbullar med chilifrästa haricots och teriyakisås

Beef Avocado & Mango

Grillad flankstek med avokado- och mangosalsa, koriander och chili

Chashu

Slow-cooked fläksida med ugnstrostad grönkål och mim du dressing

Green Soyabeans & Broccoli

Ångade soyaböner och broccoli med havssalt

Chicken Kyuri

Repad majsskyckling med snackgurka, unga bambuskott och la yu dressing

Salmon Butter Ponzu

Ugnstekt laxfilé med butter ponzu sauce

Yakisoba

Stekta nudlar med grönsaker och tonkatsu sauce

4. Desserter

Fruit Salad

Fruktsallad

Sweet Nem

Friterade vårrullar fyllda med hallon, färskost och vit choklad

Dounuts

Friterade munkar

Raspberry Pannacotta

Pannacotta med hallon, frö- och nöt-strössel, lakrits och chili

Sweet Mirin Rice

Ris à la Malta East style med vanilj, mirin, mango och cocos

Chokladtartelett

Basilika & Citronsorbet

Mörk Chokladsorbet

Lakritsglass

Cocossorbet

Havrebollar

Smågodis

Raw Rutor

Sakepaket

Dewazakura Omachi Junmai Ginjo
Torr, fyllig, stor komplex doft av citrus, melon och tropiska frukter.

Sapporo Lager, Japan.
Till sushi.

Kid White Label Junmai Shu
Halvtorr, mild, lätt fruktig med inslag av anis, mandel och nötiga toner.

No Neko Belgian White, Japan.
Till förrätter.

Taru (fatlagrad)
Torr, krispig med karaktär och färgton från fat, med inslag av peppar och örter.

Aooni IPA, Japan.
Till varmrätter.

Pris: 3 sake 5cl med 3 asiatiska öl:
508kr

Öl och vinpaket

Sapporo Lager, Japan
Kid White Label Junmai Shu, Japan
Till sushi.

2017 Karl Schaefer
Muskatellr, Pfalz
Till förrätter

2015 Vidal - Fleury, Côtes du Rhône
Villages Grenache, Syrah
Till varmrätter

Hana Hato
Junmai Kijoshu, Hiroshima
Till desserter

Pris: 565kr

Snapspaket

East Aquavit
Vår egenkryddade aquavit.
Aooni IPA, Japan.

Hallands fläder
Kryddig smack av fläder och inslag av kumin och kanel
Kirin Ichiban Lager, Japan.

Pris: 2 aquavit, 4 cl med 2 japanska öl:
402kr

Vi reserverar oss för eventuella ändringar

Soya och ostronsås innehåller en mycket liten mängd vete. De flesta glutenallergiker kan äta rätter med soya eller ostronsås.