

LOCAVORE

FLAVOURS AT 18TH

Sharing is Caring

Formatet på våra rätter är som sagt "lite mindre" och går dessutom att dela på två. För en fullskalig middag rekommenderar vi fyra små rätter per person och ni kan givetvis beställa in fler under kvällens gång
Let the cherry picking begin!

• ————— •
Steamed edamame / lime / garlic 68
ångade sojabönor slungade i limejuice & vitlökssalt

Oysters / coconut / curry / orange 88
franska ostron toppade med currygrädde, apelsinolja, salladslök & rostad kokos

Black garlic dumpling / oxtail / tamarind 148
svart vitlök- och kålfyllda dumpling toppade med tamarindkockt oxsvans och buljong

Blackened avocado / lumpfish roe / soy / chili 108
sotad avokado, stenbitsrom, sojamayo, picklad chili med friterad vitlök

Curry grilled scallop / mango / shiso / garlic 168
currygrillad kammussla med mango, rostad vitlök, shisobladd, skaldjursmajo

Tuna taco / pineapple / jalapeño / lemongrass 138
sotad gulfenad tonfisk med friterat citrongräs, jalapeñomayo & ananas

Som Tam / green papaya / nuoc cham / cilantro 98
omogen papaya, groddar och morot slungad i nuoc cham & cashewnötter

Steam buns / pork belly / sriracha / pickled cucumber 148
ångade bröd fyllda med srirachamayo, koriander, inlagd gurka & bakad fläksida

Steam buns / cod cheek / cilantro / onion 148
ångade bröd fyllda med havskräftsmayo, koriander, inlagd gurka & friterad torskkind

Razor clams / lemongrass / garlic / chili / mint 148
knivmusslor med citrongräs, vitlök, chili & mynta

Entrecôte "yakitori" / fermented chili / sour pineapple 238
robotagrillat spett med Locavores sriracha, soja & syrad ananas

Banana / avocado / chili / kalamansi 98
karamelliserad bananglass och avokadosorbet, chilisyrad grädde & kalamansigelé

Sudachi / white chocolate / lychee / coconut 108
syrlig sudachisorbet med kristalliserad vit choklad, litchijelly, nashipäron & kokosyoghurt

Crème caramel / soy / tonka 88

LOCAVORE

FLAVOURS AT 18TH

oklassisk creme caramel med tonkaböna & sojakaramell

Fråga oss gärna om allergener eller innehållet i vår mat.

Can you do the fandango?

Vi hämtar inspiration ur den asiatiska matfilosofin, vi älskar den sociala serveringsformen, dess tekniker och smaker. Samtidigt sätter vi givetvis vår egen personliga prägel på varje rätt och flörtar mer än gärna med lokala råvaror.

Alla våra rätter serveras i formatet "lite mindre" och går dessutom att dela på två. Ikväll vill vi att ni får träffa så många som möjligt ur personalstyrkan som kommer att fylla ert bord med godsaker, rätterna dimper in allteftersom de blir klara, den stökiga och sociala serveringsformen är enligt oss nyckeln till en verklig matfest – enjoy!

Omakase style dining 458,-

(serveras till hela sällskapet & sällskap 8 personer eller fler)

Högt förtroende för köket, matglad, äventyrslysten eller bara svårt att välja?
Då rekommenderar vi "Omakase style dining", ni lutar er tillbaka och låter köket bestämma.

Nyfiken på vilka rätter som serveras, i vilken ordning och hur många?
Det finns bara ett sätt att ta reda på – go "Omakase style", vi presenterar rätterna först när de serveras.

Omakase style drinking 298,-

Vi fyller några glas med bästa tänkbara dryck till maten.
Förvänta dig inte bara vin - öl, saké och cocktails har alla en cementerad plats i Locavores dryckesupplevelse.

P.S - Toaletterna finns mitt emot hissen