

LOCAVORE

FLAVOURS AT 18TH

How we do it...

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 även med vår västerländska kokkonst.

Vår sommelier Frida har valt ut schyssta viner till vår omakase:

Start with some bubbles?

NV Château fuissé Crémant de Bourgogne
110,-

Omakase style drinking 298,-

2018 Ott am Berg Grüner Veltliner Wagram Österrike
2017 Pago Casa Gran Falcata Valencia Spanien
2001 Moulin Touchais Loire Frankrike

Flitig som hon är har Frida även tagit fram ett alkoholfritt dryckespaket tillsammans med baren:

Omakase style drinking & driving 198,-

Leitz Eins Zwei Zero Riesling
Pop Art Loopy Lime & Ginger
Timut twist

Omakase style dining 458,-

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.

Cured salmon

Ceviche på fröyalax, sojaböna, tomat, koriander, rispapper & grapefrukt

Deep fried cauliflower

Friterad blomkål med sesamvinägrett, furikake & nori

Pork belly "Sichuan"

Sichuanbakad fläksida med morot- & chiligräda med cashew

Asian Blackberry

Björnbärssorbet och ingefärsspongecake med yuzu, färska björnbär & thaibasilika

Fråga oss gärna om allergener eller innehållet i vår mat.

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!"



Crispy rice / roe / yuzu / nori 78

friterat rispapper med stenbitsrom, färskost, syrad silverlök & nori

Brocolini "tempura" / sriracha / furikake 58

tempurafriterad brocolini med chilimayo, & furikake

Herring "escebeche" / black garlic / jalapeño 78

inlagd, sotad strömming med kryddad med apelsin, stjärnanis och korianderfrö

Beef tartar / soy / katsobushi / gari / tapioca 118

oxtartar med brynt smör, soja, tapioka & gari

Grilled octopus / almond / chili / lime 178

grillad bläckfisk med krossad mandel, chilivinägrett & lime

Pork "yakitori" / plum / pepper / coriander 148

grillat spett på fläskkarré med grillade plommon, pepparglace och korianderfrö

Wax bean / garlic / sesame / mirin / chili 68

stekta vaxbönor och sugarsnaps slungade i chili- & vitlöksvinägrett

Chicken heart "robata" / sriracha / raisin / baby gem / coriander 68

grillade kycklinghjärtan med inkokta sultanrussin, Locavores sriracha & silverlök



Lemongrass / yuzu 58

sorbet gjord på citrongräs med 3 cl yuzusake

Blackberry / ginger / yuzu / thai basil 108

björnbärssorbet och ingefärsspongecake med yuzu, färska björnbär & thaibasilika

Chocolate "manjari" / miso / mango / almond 98

misokola med sötmandel, chokladsorbet, mangokräms & shisokrasse



Fråga oss gärna om allergener eller innehållet i vår mat.