

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:

Omakase style drinking 298,-

2018 NAI Albariño Rías Baixas, Spanien
2018 Jordi Miró Ennak Terral Alta, Spanien
2018 Ceretto Moscato d'Asti Piemonte, Italien

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

Omakase style drinking & driving 198,-

Leitz Eins Zwei Zero Riesling
Pop Art Loopy Lime & Ginger
Lassäter fläder

Omakase style dining 458,-

För dig som vill uppleva Locavore på kökets villkor!
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.
Sällskap om 8 personer eller fler äter alltid Omakase style dining.
Är ni ett mindre sällskap som väljer a la carte gäller det för hela sällskapet.

Avocado, pickled onion, roe & black pepper

lätt sotad avokado, stenbitsrom, svartpeppar, mynta & inlagd rödlök

Salmon tartar

tartar på fröyalax, avokado, togarashi, koriander, chili & salladslök

Black garlic glazed pork

svart vitlöksbakad fläskkarré, pumpakimchi & sojabönor

Coconut & blueberry

kokossorbet, limerörda blåbär, vit choklad & puffade glasnudlar

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, forellrom, färskost, syrad silverlök & nori

Edamame / garlic / lime 68
ångade edamamebönor, vitlökssalt & limejuice

King Oyster / teriyaki / sesame 78
grillad king oystersvamp, teriyaki & kimchisesam

Beef tartar / avocado / garlic / chili 118
oxtartar, rostad vitlök, inlagd chili & avokadokräm

Soft shell crab / mango / black pepper / mint 188
friterad krabba, mango, honung & mynta

Pork "secreto" / ginger / apple / coriander 148
grillad secreto, ingefärsglace, äpple & koriander

Wax bean / togarshi / miso / chili 78
vaxbönor, brytbönor, misoaioli, chili- & vitlöksvinägg

Duck "croquette" / five spice / plum / garlic 98
anklår "krokett", rostad vitlök, five spice & plommon

Dumpling / shiitake broth / sichuan / almond 128
svampdumpling, svampbuljong, sidfläsk & mandel

Kalamansi / yuzu chocolate / thai basil 68
kalamansi sorbet, kristalliserad yuzu choklad & thaibasilika

Cardamon / pineapple / pistachio / fennel pollen 98
grön kardemummaglass, sockergrillad ananas, pistage & fänkålspollen

Coconut / blueberry / lime / white chocolate 98
kokossorbet, limerörda blåbär, vit choklad & puffade glasnudlar

Fråga oss gärna om allergener eller innehållet i vår mat.