

# TIPS

---

## **PANKOSTEKT SCHNITZEL**

kycklingschnitzel, sötsur sås, teriyakiwokade grönsaker, aioli och pommes frites — **145**

## **LAXTATAKI**

morotscrème, umamidressing, ljummen nudelsallad med råkost och sesam — **135**

## **PORTABELLO**

morotscrème, umamidressing, ljummen nudelsallad med råkost och sesam — **135**

## **RÄKSALLAD**

friterade räkor, forellrom, ägg, avokado, rostade cashewnötter, ingefärsvinaigrette, marinerade nudlar och råkost — **165**

# STARTERS TO SHARE

---

## **SNACKS**

**EDAMAME**, soja, chili, ingefära — **49** vegan

grönsaker **TEMPURA**, ponzu, yuzuaioli — **99** vegan

## **RAW**

tonfisk **JEAN GEORGES**, yuzu, jalapeño, soja — **120**

**OXTARTAR**, ingefära, wasabi, lök x 3 — **130**

## **DUMPLINGS AND ROLLS**

hummer, **UDONNUDLAR**, hummersås, kimchi — **145**

skaldjursfyllda **VÄRRULLAR**, blomkål, curry, ingefära — **100**

krispiga räkor, **VIETNAMESISKA RULLAR**, yuzu-kosho, picklad mango — **110**

**RISPAPPERSRULLAR**, krispig shiitake, avokado, picklad mango — **100**

**KYCKLINGDUMPLINGS**, jordnötssås, syrad lök, thaibasilika — **100**

## **WARM AND COLD**

**HOISINANKA**, karamelliserad lök, picklad gurka, tryffelmajonnäs — **100**

frasig gris, **PALMSOCKER**, jordnötter, mango, koriandercrème, papaya — **110**

**FRITERADE RÄKOR**, emulsion på röd chili, cashewnötter — **110**

koreansk taco **SURF AND TURF**, fläsk & koreansk barbecue/lax & chili — **125**

krispig kyckling **SWEET 'N' SOUR**, papaya, aioli, sötsur sås — **110**

**DIRTY RICE**, stekt ris, picklad mango, chili, koriander — **45**

## **FYRA SMÅ RÄTTER**

---

ett urval av frenchis förrätter (minst 2 personer) — **175 / PERSON**

# MAIN COURSES

ALLA VARMRÄTTER SERVERAS MED  
DIRTY RICE, SALLAD MED UMAMIDRESSING  
OCH TEMPURAFRITERADE  
GRÖNSAKER

## PEKINGPORTABELLO

*jordnötshoisin, salladslök, koriander,*  
199 *vegan*

## LAXRYGG MISO,

*krämig hummerbuljong, röd curry, ingefära*  
220

## LIMEKYCKLING

*avokado, chili, friterat ris*  
199

# SHARING MENU

*serveras till minst två personer*

— 299 / PERSON

## EDAMAME

### TONFISK JEAN GEORGES

*yuzu, jalapeño, soja*

### FRITERADE RÄKOR

*emulsion på röd chili, cashewnötter*

### HOISINANKA

*karamelliserad lök, picklad gurka,  
tryffelmajonnäs*

### VÅRRULLAR

*skaldjur, blomkål, curry, ingefära*

### FRASIG GRIS PALMSOCKER

*jordnötter, mango, koriandercrème,  
papaya*

### OXTARTAR

*ingefära, wasabi, lök x 3*

### CHOKLADFONDANT

*bakad choklad med sesam, misokaramell,  
ananas och yuzuglass*

# DESSERTS

## THAI BANANE RÔTI — 105

*banan, pannkaka, "nötella" på cashewnötter, palmsockerglass, tamarindsås*

## CHOKLADFONDANT — 110

*bakad choklad med sesam, misokaramell, ananas och yuzuglass*

## GLASS/SORBET — 39/KULA

VID ALLERGI ELLER BEHOV AV SPECIALKOST, VÄNLIGEN FRÅGA OSS