



IZAKAYA

MIKADO

Serveras endast Tors-Sön

RAMEN

Tantan Mazemen 189kr

Med Fläskfärs eller Rökt Tofufärs (Vegansk utan ägg)

Sopplös ramen med tjocka ramen nudlar blandade med stark & kryddig sesampasta. Toppas med salladslök, silverlök, kinesisk gräslök & strimlad nori. Vid sidan serveras menma & 63 graders ägg.

Shoyu Ramen 189 kr

Buljong på kyckling & fisk dashi med tunna ramen nudlar. Serveras med chashu på fläskkarré, sojamarinerat löskokt ägg, menma, picklad shiitake, salladslök & nori.

Shio Tori Paitan 199 kr

Krämig kycklingbuljong med rå vitlök & tunna ramen nudlar. Serveras med chashu på fläskkarré, sojamarinerat löskokt ägg, menma, picklad ingefära & rå silverlök.

FRÅN GRILLEN

2 st spett/val

Negima 69 kr

Traditionellt spett med kycklinglår & salladslök, doppas i hemgjord yakitori sås

Kawa 69 kr

Kycklingskinn grillat till krispigt & mörkt, doppas i hemgjord yakitori sås och serveras med en skiva citron

Hatsu 69 kr

Kycklinghjärta grillat till medium-well, doppas i hemgjord yakitori sås & avslutas med färskriven citron zest

Eldost 69 kr

Grillad halloumi penslad med lönnsirap & äppelglaze, rullad i hemgjord furikake & serveras med en skiva citron

Sticky Black Pork Belly 79 kr

Nattbakad fläksida avslutad på grillen, penslad med soja & körsbärsglaze, serveras med picklade körsbär & silverlök

Extra ris 25 kr

Extra nudlar 30 kr

Extra 63 graders ägg 15 kr

Extra sojapicklat ägg 19 kr



IZAKAYA

MIKADO

FAVORIT RÄTTER

Edamame

Sojaböner i skida med havssalt

29 kr

Karaage

Kycklinglår marinerade i filmjolk, friterad & kryddad i yuzu-chilipulver, serveras med vår yuzu mayo (Laktosfri)

Starter 79 kr / Main 159 kr

Okonomiyaki kansai-style

Fläsk & bonito flakes / Vegetarisk

Japansk pannkaka fylld med vitkål & purjolök, toppas med okonomiyaki-sås, vår yuzu mayo, algpulver & salladslök

79 kr / 59 kr

KAKIGORI

~ Shaved Ice Bowls for Dessert ~

Körsbär & Umeboshi

Körsbärspuré, umeboshi (salt plommon), kondenserad mjölk, inlagd körsbär

99kr

Äpple & päron

Råpressad äppelmust, päronpuré, kondenserad mjölk
äppleskiva & ceylon kanel

99kr

Blodapelsin & Shiso

Blodapelsinpuré, shiso juice, sockerlag, blodapelsinskiva

99kr

Persika

Persikopuré, sockerlag, limeskiva

99kr

Melon

99kr

Melonpuré, kondenserad mjölk, melonskiva



IZAKAYA

MIKADO

KAKIGÓRI COCKTAILS ~ Shaved Ice Cocktails ~

<i>Körsbär & Umeshu</i>	149 kr
<i>Amabuki Umeshi Sour, Hannari Kyoto Umeshu, körsbärspuré, kondenserad mjölk, umeshi, picklade körsbär</i>	
<i>Äpplet & päronet</i>	149 kr
<i>Calvados, Brännland Iscider, råsaftad äppelmust, päronpuré, kondenserad mjölk, äppleskiva, ceylon kanel</i>	
<i>Blodapelsin & Shiso</i>	149 kr
<i>Amabuki Blood Orange Apollon, Amabuki Kasutori Shochu, blodapelsinpuré, shiso juice, sockerlag, blodapelsin</i>	
<i>Yuzu sour på shochu</i>	149 kr
<i>Ninki Yuzushu, Taiko no Kuro Usagi, yuzu juice, sockerlag, citronskiva</i>	
<i>Persikopärta</i>	149 kr
<i>Amabuki Mythic Peach Apollon, Ninki-ichi Honkaku Imo Shochu Aizu, Persikopure, sockerlag, limeskiva</i>	
<i>Melonas</i>	149 kr
<i>Beniotome Goma Shochu Kaku, Midori, Melonpuré, sockerlag, mixad sesamfrön, melonbit</i>	



IZAKAYA

MIKADO

SAKE

single 10 cl / share 12cl

<i>Toyokuni Junmai, Toyokuni Brewery, Fukushima, 15%</i>	<i>79 kr / 89 kr</i>
<i>Ninki 11 Genshu, Ninki Brewery, Fukushima, 11%</i>	<i>99 kr / 109 kr</i>
<i>Ninki-ichi Taru, Ninki Brewery, 15 %</i>	<i>99 kr / 109 kr</i>
<i>Shirakawago Junmai Ginjo Sasa Nigori, 15,3 %</i>	<i>99 kr / 109 kr</i>
<i>Jokigen Yamahai Junmai, 16 %</i>	<i>109 kr / 119 kr</i>
<i>Zaku Impression H, 16% premium sake</i>	<i>129 kr / 139kr</i>
<i>Amabuki Junmai Yamahai Imachi</i>	<i>12cl. 199 kr</i>
<i>Ninki-ichi Junmai – Ginjo Sparkling sake, 7%</i>	<i>20cl, 249 kr</i>

UMESHU & SMAKSATTA SAKE

99 kr/6cl,

serveras i vinglas med is

<i>Yuzushu 8%, (syrlig ton)</i>	<i>6cl</i>
<i>Hannari Kyoto Umeshu 13%, (söt ton)</i>	<i>6cl</i>
<i>Ohara Shiso Umeshu 12%, ("sött te" ton)</i>	<i>6cl</i>
<i>Uji Gyokuro Tea Umeshu 12 %, (sött grönt te ton)</i>	<i>6cl</i>
<i>Izumibashi Ichigo Strawberry Liqueur 11%, (söt blommig ton)</i>	<i>6cl</i>

Spritzer Cocktails – Valfri umeshu med Prosecco *139 kr*



IZAKAYA

MIKADO

JAPANSK ÖL

<i>Kirin Ichiban 40cl, Fatöl, JPN, 5%</i>	79 kr
<i>Asahi, Super Dry, 5%</i>	68 kr
<i>Lucky Cat, Umami White Ale 35cl, Kyoto, 5%</i>	89 kr
<i>Lucky Chicken, Red Ale 35cl, Kyoto, 5%</i>	89 kr
<i>Captain Crow, APA 35cl, Nagano, 5%</i>	95 kr
<i>Oh La Ho! Raiden Kannuki, IPA 35cl, Nagano, 6%</i>	95
<i>kr</i>	
<i>Yona Yona, Pale Ale, 5.5%</i>	95kr
<i>Aooni, IPA, 7%</i>	95kr

SOJU (KOREANSK ALKOHOL)

<i>Jinro Chamisul, Fresh (Naturell soju), 13%</i>	17:-cl./249:-fl.
<i>Chum Chumrum, Grön Vindruva, 12%</i>	17:-cl./249:-fl.
<i>Chum Chumrum, Äpple,</i>	17:-cl./249:-fl.
<i>Chum Chumrum, Yogurt</i>	17:-cl.
<i>Chum Chumrum, Persika</i>	17:-cl.
<i>Somaek (20cl fatöl & 4cl soju fresh)</i>	109 kr
<i>"So" soda (Valfri Ramune & 4cl soju, valfri smak)</i>	79 kr

ALKOHOLFRITT

<i>Kirin Ichiban FREE 33cl</i>	69 kr
<i>Ramune, japansk läsk 20cl</i>	<i>Original / Orange / Yuzu</i> 45
<i>kr</i>	
<i>Läsk 33cl</i>	<i>Coca Cola / Zero / Fanta Orange / Lemon</i> 38 kr

Yuzu Soda 24cl, japansk läsk, Shizuoka
Peach Soda 24cl, japansk läsk, Shizuoka
Kolsyrat vatten 70cl

69 kr

69 kr



IZAKAYA

MIKADO

VIN

Vita viner

<i>SPAIN, Vionta Albariño,</i>	<i>125:-gl/545:-fl.</i>
<i>GERMANY, Grauer Burgunder Trocken</i>	<i>130:-gl/600:-fl.</i>
<i>FRANCE, Sauvignon Tracy</i>	<i>110:-gl/445:-fl.</i>
<i>ÖSTERRIKE, Grüner Veltliner</i>	<i>130:-gl/600:-fl.</i>
<i>USA, Riesling</i>	<i>125:-gl/545:-fl.</i>
<i>FRANCE, Chardonnay</i>	<i>110:-gl/445:-fl.</i>

Röda viner

<i>SPAIN, Bread & Butter</i>	<i>125:-gl/545:-fl.</i>
<i>SPAIN, Gloria De Moya</i>	<i>110:-gl/445:-fl.</i>
<i>SPAIN, OGV Old Garnacha Vines</i>	<i>110:-gl/445:-fl.</i>
<i>FRANCE, Cotes Du Rhone</i>	<i>120:-gl/545:-fl.</i>

SHOCHU

18kr / cl

Amabuki Kasutori Shochu, Amabuki Brewery, Saga, 25%
Taiko no Kuro Usagi, Yayoi Shochu Distillery, Amami Kagoshima, 25%
Ninki-ichi Aizu Imo Shochu, Ninki Brewery, Fukushima, 25%
Ninki-ichi Soba Shochu, Ninki Brewery, Fukushima, 25%
Gokoo Honkaku Mugi Shochu, Kitaya Brewery, Yame, 25%
Kugilla White Mugi Shochu, Taikai Shuzo, Kagoshima, 25%
Beniotome Sesame Shochu Kaku, Beniotome, Fukuoka, 25%
Gyokuro, Kitaya, Fukuoka, 25%



IZAKAYA

MIKADO

SPRIT

<i>Suntory Special Reserve, Suntory Hakushu Distillery, Yamanashi, 40%</i>	<i>29 :-/cl</i>
<i>Suntory Royal, Suntory Yamazaki Distillery, Osaka, 43%</i>	<i>39 :-/cl</i>
<i>Kozue Gin, Nakano BC, Wakayama, 47%</i>	<i>25 :-/cl</i>
<i>Whisky, Scotch, Japansk</i>	<i>30/50 :-/cl</i>
<i>Cognac, Remy Martin, Monopol</i>	<i>30 :-/cl</i>
Likör	
<i>Cointreau, Umeshu, Bailey´s</i>	<i>30 :-/cl</i>
Brännvín	
<i>Vodka</i>	<i>30 :-/cl</i>