



MIKADO TEPPAN YAKI

Vi välkomnar er att sitta ner runt stekbordet

LOBSTER TEPPANYAKI

SET MENY 1

1299:- (p/p.)

Misosoppa & Sallad

Hummer tillredd på tre olika sätt

Entrecoterullader och oxfile eller lax

Stekt ris eller stekta nudlar

Miso soup & Salad

Lobster prepared in three different ways

Entrecote-roulades & tenderloin or salmon

Fried rice or fried noodles

OXFILE PILGRIMUSSLOR TEPPANYAKI

SET MENY 2

888:- (p/p.)

Misosoppa & Sallad

Hotategai Furai – grillade pilgrimsmusslor i sake och vitlöksås

Oxfile

Stekt ris eller stekta nudlar

Miso soup & Salad

Grilled Scallops in sake & garlic sauce

Tenderloin

Fried rice or fried noodles

Sake en klassisk och kulturell dryck som passar bra till många japanska rätter

Saké plate – Tre olika sorter 149:-

Traditionell Sake kanna – varm/kall 139:-

Japansk öl: *Ljus lager eller veteöl är populära och tar inte över smakerna i maten*

Shochu: *Ett japanskt brännvin, ofta kallat enklare starksprit, som är ett populärt val i Japan. valfria 120:-*



SEAFOOD TEPPANYAKI

SET MENY 3

688:-(p/p.)

Misosoppa & Sallad

**Taisho-Ebi – grillade jätteräkor i vitlök
eller**

Hotategai Furai – grillade pilgrimsmusslor i sake och vitlöksås

Entrecoterullader och oxfile eller lax

Stekt ris eller stekta nudlar

Miso soup & Salad

Taisho-Ebi – grilled king prawns in garlic OR

Grilled Scallops in sake & garlic sauce

Entrecote-roulades & tenderloin or salmon

Fried rice or fried noodles

SASHIMI TEMPURA TEPPANYAKI

SET MENY 4

688:-(p/p.)

Misosoppa & Sallad

Sashimi (tre sorters rå fisk) eller Tempura (friterade jätteräkor)

Entrecoterullader och oxfile eller lax

Stekt ris eller stekta nudlar

Miso soup & Salad

Sashimi (three kinds of raw fish) or Tempura (deep-fried King prawns)

Entrecote-roulades & tenderloin or salmon

Fried rice or fried noodles

Sake en klassisk och kulturell dryck som passar bra till många japanska rätter

Saké plate – Tre olika sorter 149:-

Traditionell Sake kanna – varm/kall 139:-

Japansk öl: Ljus lager eller veteöl är populära och tar inte över smakerna i maten

Shochu: Ett japanskt brännvin, ofta kallat enklare starksprit, som är ett populärt val i Japan.
valfria 120:-



MIKADO KAISEKI

Kaiseki är en traditionell japansk middag bestående av en väl anpassad meny, för att skapa en komplett kulinarisk upplevelse

Kaiseki is a traditional Japanese dinner, composed of a large variety of dishes to create a perfect culinary treat

Minst två personer. Pris per person

Minimum 2 persons. Price per person

1299:- (p.p.)

Saké plate - Tre olika sorter 149:-

Traditionell Sake kanna - varm/kall 139:-

SALLAD & MISO SHIRO

Soppa tillagad av sojabönsfasta

SUSHI & SASHIMI

Ett urval av sushi & olika sorters rå fiskfilé

Various kinds of sushi & assorted fillet of raw fish

TEMPURA

Friterade tigerräkor och grönsaker

Deep-fried king prawn and vegetables

ISE-EBI

En ½ grillad hummer

Grilled ½ lobster

YAKINIKU

Teppan-stekt oxfile, *Teppan fried tenderloin steak*

eller/or

GYUKIREMAKI

Entrecôte rullader med purjo-och vitlök

Entrecôte roulades with leak and garlic

eller/or

SHIO-YAKI

Grillad lax

Grilled salmon

BANANA YAKI

Panerad och friterad banan serveras med glass & frukt

Fried banana served with ice cream & fruit