

NAMU´S NYÅRSMENY 2025 | 685 KR / 635 VEGETARISKT

HWE

Sashimi på ASC-lax från Färöarna, majonnäs på jalapeno & svartvinbärsblad från juni -25, nori, perilla, yuzu-ponzu
Vegetariskt alternativ: Konfiterad kejsarhatt "sashimi"

MAEUNTANG

Het soppa på havskräfta & Namu´s hiramasa-dashi , grädde, kålrot, sesam
Vegetariskt alternativ: Het soppa på Namu´s kimchi, doenjang & grädde, kålrot, sesam

BAO

1 st hembakat ångat bröd, sidfläsk från Eslöv, Namu´s hotsauce med hoisin, sojapicklad gurka, koriander
Vegetariskt alternativ: Skånsk Hokkaido pumpa

RYGGBIFF SSAM

Svensk bulgogimarinerad ryggbiff, kimchi, soja-aioli, ssamsås, salladsblad, banchans & ris. Äts inlindat i salladsblad.
Vegetariskt alternativ : Friterad bulgogimarinerad tofu från Malmö Beansprouts

MOJU

Mandelkaka,"moju" creme med Namu´s makgeolli, kanel & ingefära av eko-mascarpone från La Treccia i Köpenhamn, blodapelsin, saltrostad mandel, riskrisp, karamell

**VI KAN DESSVÄRRE INTE TILLGÖDOSE ALLERGIER, VEGANSKT, AVVIKELSER PÅ VÅR NYÅRSKASSE DÅ
DETTA ÄR EN SETMENU MED BEGRÄNSAT ANTAL**