

SARANG | 675

HWE

Sashimi på ASC-lax från Färöarna, yuzu, soja, kålrabbi, grillad jalapeno
&
Maeuntang- Liten het soppa på havskräfta, grädde & Namu´s ASC-
Hiramasa dashi

YUKHWE

Rå skånsk ox, marinerad med sesam, vitlök & gochujang. Eko-äggcreme,
pinjenöt

KRISPIG SVAMP BAO

1 st hemb

1st hembakat & ångat bröd, friterad eko-svamp från Saxtorp, Namu
hotsauce, hoisin, jangajji rättika, koriander

SSAM GYEOPSAL

Rostad fläskside från Eslöv. Äts inlindat i salladsblad. Serveras med ris,
banchans, ssamsås, soja-aioli

PERSIKA

Vit persikasorbet, hallonmaräng, olja på svartvinbärsblad från Bokeslundsgården,
citruscurd, svart sesam

YOLO

Caviar från Arctic Roe of Scandinavia med sjögräskrisp "gim gui"
10g // 370 kr, 25 g // 799 kr

Beställ senast fredag den 6 februari

Wagyu Chuck rib A5, Kagoshima, Japan
För två personer istället för fläskside till huvudrätt // 1300 kr

Beställ senast fredag den 6 februari

**Då detta är en specialmeny för kvällen så kan vi dessvärre inte servera avvikande kost,
allergier eller preferenser - undantaget är vegetariskt.**