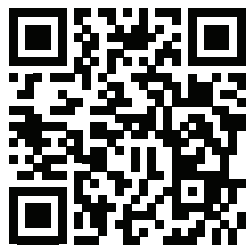


VÄLKOMMEN TILL YOKO

Du och ditt sällskap kan se fram emot en kväll fylld av överraskande smaker och härlig stämning. Vi hoppas det blir en måltid som lever upp till högt ställda förväntningar. Här är det nordiska råvaror som står i fokus, men rätterna är inspirerade av de asiatiska köken. Vi har tagit det bästa från olika delar av Asien och skapat något gränsöverskridande och spännande men som ändå är förankrat i en gastronomisk tradition som sträcker sig långt tillbaka. Vi ger oss in i det här med stor ödmjukhet, med respekt för beprövade smakkombinationer och tillagningsmetoder. Upplägget är mellanrätter där man med fördel delar ett antal rätter tillsammans runt bordet.

Om du känner dig lite äventyrlig men ändå vill välja ett säkert kort, fråga då efter vår Omakase-meny. Då väljer kocken sina favoriter och du kan se fram emot en smakupplevelse i flera olika serveringar.

Vad ska du dricka till? Lite bubbel eller föredrar du något av våra noga utvalda viner? Eller är det en asiatisk öl eller saké som får det att lyfta? Ta en titt i vår dryckesmeny eller fråga oss om tips och rekommendationer.



För att guida er lite i de asiatiska köken har vi satt ihop en liten ordlista för att underlätta era val i menyn. Ordlistan kommer du till genom QR-koden.



FÖRE MATEN

COCKTAILS

BRUCE LEE 2.0 155
vanilj, passion, champagne – tänk pornstar martini

THAI-BASIL 155
gin, basilika, citron, kokos – tänk kryddig, syrlig & söt

GUJA 155
gin, gurka, jalapeño, fläder, lime – tänk grönt

BUBBEL PÅ GLAS

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 155
Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankrike

SIGNAT CAVA BRUT 105
Chardonnay, Cava, Spanien



OMAKASE

Omakase är japanska och betyder "jag lämnar det upp till dig". Hos oss innebär det att du lämnar det upp till kocken att välja säsongsbetonade specialiteter både från vår befintliga meny och utanför den vanliga menyn. Omakase innebär att hela sällskapet serveras 7 rätter i 4 serveringar.

695 per person

DRYCKESPAKET

Du kan även lämna över dryckesvalet till oss och ni serveras då en kombination av drycker anpassade efter de olika rätternas smaker. Vi erbjuder två alternativa dryckespaket.

495 per person

695 per person

Omakase kan endast serveras om hela sällskapet väljer denna meny. Dryckespaketet kan väljas av en eller flera i sällskapet.

SNACKS

EDAMAME, havssalt 69

baljväxter

EDAMAME, "YOKOSTYLE", söt soja, chili, furikake 89

baljväxter, selleri, senap, sesam, soja, citrus

OYSTER GILLARDEAU NATURAL, citron, schalottenlök, risvinäger 55

blötdjur, lök, citrus

GRATINATED OYSTER "CHILI CHEESE" 65

kimchi, parmesan, jalapeño

blötdjur, mjölkprotein, gluten, lök, sesam, citrus, selleri

BROCCOLINI, avokadokräm, chili, rostat ris 75/3 st

selleri, senap, lök, sesam, citrus

CRISPY RICE, miso, yuzukosho, sesam

lax

75/2 st

wagyu

115/2 st

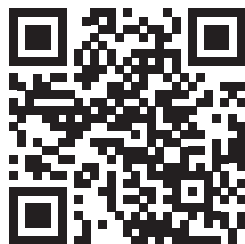
avocado

75/2 st

baljväxter, ägg, senap, citrus, sesam, soja

CRISPY PORK RIND, svartpeppar, krasse 89

kött, vetemjöl, citrus, soja



Har du några allergier hittar du info om hela vår meny vad gäller allergener genom denna QR-kod.

FISH/SEAFOOD

- TUNA TARTAR, ostronemulsion, syrad lök, sesam 169
fisk, blötdjur, soja, sesam, lök, citrus, senap
- SHOYU SALMON, ikura, brynt smör, pepparrot, majrova 169
fisk, soja, mjölkprotein, citrus
- SEAFOOD SASHIMI, wasabisoja, yuzu, sesam, gari 199
fisk, sesam, soja, skaldjur, citrus, senap
- BLACK PEPPER PRAWN, svartpeppar, ostronsås, vårlök, lime 165
skaldjur, gluten, lök, mjölkprotein, soja, citrus, blötdjur
- SEA BASS, ingefäradashi, portabello, vårlök, miso 179
fisk, svamp, baljväxter, lök, soja
- SPRINGROLL "CHILI CRAB", krabba, chili, unagi, sakura 149
skaldjur, mjölkprotein, lök, senap, citrus, sesam, soja, gluten
- SHRIMP TEMPURA, chilimajo, jalapeño, furikake 169
skaldjur, gluten, mjölkprotein, ägg, senap, lök, selleri, citrus

MEAT

- STICKY CHICKEN "TSO"** 149
kimchimajo, rostad sesam
fägel, gluten, selleri, sesam, citrus, ägg, senap, kärnfrukt, fisk, lök, soja (går att få glutenfri)
- CHINESE SMOKEY BBQ RIBS** 159
unagi, krämig spetskål, ingefära
kött, lök, baljväxter, soja, sesam
- PEKING DUCK TACO** 155/2 st
hoisin, vårlök, gurka
fägel, gluten, lök, soja, baljväxter, sesam
- STEAK FRITES "YOKO STYLE"** 199
striploin, yuzuemulsion, frasig potatis, gröna bönor
kött, citrus, mjölkprotein, baljväxter, ägg
- STEAMED GYOZA** 129
fläsk, räka, vitlök, chili, ingefäradipp
kött, skaldjur, gluten, lök, sesam, soja
- BAO YAKUONIKU** 79/st
entrecote, picklad gurka, sesam, vårlök, kimchimajo
kött, gluten, soja, sesam, lök, ägg, senap, stenfrukt, fisk, soja
- WAGYU A5** 695
unagi, vårlök tempura
kött, gluten, lök, baljväxter, soja

GREENS/RICE

AVOCADO SALAD, tomat, spicy dressing, vårlök, rostat ris citrus, lök	125
CRUSHED CUCUMBER, chili, sesam, vitlök, sojadressing sesam, lök, gluten, soja	89
KIMCHI, koreansk spicy kålsallad lök	75
MUSHROOM SPRINGROLL endiv, råmarinerad champinjon, rökt majo ägg, senap, gluten, svamp, sesam, mjölkprotein, lök	135
FRIED RICE, kimchi, bakat ägg, shiso ägg, fisk, lök, kärnfrukt	89
STEAMED RICE	25
STEAMED RICE "YOKO STYLE" rostad sesam, misodressing, solrosskott ägg, senap, baljväxter, sesam, soja	59

DESSERT

BLUEBERRY AND YUZU, blåbär, yuzu, vanilj laktos, mjölkprotein, citrus	125
CRÈME BRÛLÉE, apelsin, sancho peppar, choklad laktos, mjölkprotein, citrus, ägg	125
MOCHI ICECREAM laktos	55
GLASS/SORBET fråga personalen	45/st
YOKO PRALIN fråga personalen	35/st