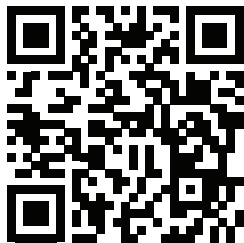


# VÄLKOMMEN TILL YOKO

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.

Har du frågor om ursprungsland vänligen fråga någon i personalen.



# FÖRE MATEN

## COCKTAILS

BRUCE LEE 2.0 160  
vanilj, passion, champagne – tänk pornstar martini

THAI-BASIL 160  
gin, basilika, citron, kokos – tänk kryddig, syrlig & söt

MR MIYAGI 160  
gin, körsbär, citrongräs – tänk Gin & Tonic

## BUBBEL PÅ GLAS

PHILIPPONNAT ROYAL RESERVE NON DOSÉ 165/995  
Frankrike, Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

PICCINI PROSECCO 105/545  
Italien, Veneto, Glera



# 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<br>havssalt                                                        | 69      |
| EDAMAME "YOKOSTYLE"<br>söt soja, chili, furikake                           | 89      |
| OYSTER GILLARDEAU NO.6 NATURAL<br>citron, schalottenlök, risvinäger        | 49      |
| BROCCOLINI<br>avokadocrème, chili, rostat ris                              | 75/3 st |
| LANGOUSTINE TEMPURA<br>puffat ris, black garlic, lime                      | 95/2 st |
| MISO POPCORN                                                               | 45      |
| SHRIMP CROQUETTE<br>rostad chilipasta, limeblad, vitlök, citrongräs, panko | 55      |



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

# FISH/SEAFOOD

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| HALIBUT "TOSAZU"                                        | 165 |
| enoki, krispigt ris, chiliolja                          |     |
| YELLOWTAIL "HOMMAGE NOBU"                               | 185 |
| yuzu ponzu, jalapeño, koriander                         |     |
| SQUID & GRILLED BACON                                   | 145 |
| black garlic, lime, black pepper                        |     |
| LOBSTER WONTON                                          | 179 |
| krondill, bakad hummer, hummerdashi, vårlök             |     |
| LEMON SOLE TEMPURA                                      | 185 |
| limebuljong, fänkål, pak choi, haricots verts, vårlök   |     |
| MONKFISH "TOM YUM STYLE"                                | 175 |
| tomat, champinjon, vårlök, chili                        |     |
| BLUE MUSSEL GYOZA                                       | 165 |
| skummig musselsås, kyckling, milk bread-krutonger, dill |     |
| HITRA CRAB                                              | 169 |
| grillad paprika, jalapeño, pumpa, gurka, avokado        |     |
| SHRIMP TEMPURA                                          | 169 |
| chilimayo, jalapeño, furikake                           |     |
| SPICY TUNA                                              | 175 |
| chilimayo, crispy rice, parmesan, vårlök                |     |



# MEAT

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| DUCK CONFIT                                                   | 175 |
| tryffel, dirty rice, picklad kålrabbi, gräslök                |     |
| HONEY MUSTARD GLAZED ST. LOUIS CUT                            | 165 |
| spetskålssallad, gula senapskorn                              |     |
| BEEF TARTARE 50/50                                            | 179 |
| wagyu, oxinnanlår, dragoncrème, krasse, friterad potatis      |     |
| BAO "REUBEN SANDWICH"                                         | 75  |
| biff, gruyère, spetskålssallad, pickles                       |     |
| HANGOVER SOUP                                                 | 169 |
| grillad fläskside, griskind, kimchi, vårlök, friterade nudlar |     |
| WAGYU                                                         | 295 |
| yuzu teriyaki, habanero, sallad på haricots verts             |     |
| STICKY CHICKEN "TSO"                                          | 169 |
| kimchimayo, crudité, krasse, sesam                            |     |



## GREENS/RICE

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| AVOCADO                                 | 115 |
| unagi, goma, sakura                     |     |
| MUSHROOM SPRING ROLL                    | 135 |
| plommonsås, spetskål, vårlök            |     |
| CAULIFLOWER KARAAGE                     | 125 |
| lime, misomayo, japansk curry           |     |
| STICKY TOFU                             | 135 |
| sesamdressing, crudité, krasse          |     |
| KIMCHI                                  | 75  |
| koreansk kryddig kålsallad              |     |
| FRIED RICE                              | 89  |
| kimchi, bakat ägg, shiso                |     |
| STEAMED RICE                            | 29  |
| STEAMED RICE "YOKO STYLE"               | 59  |
| rostad sesam, misodressing, solrosskott |     |



## DESSERT

MILK PUDDING  
karamell, crème pâtissière

135

CHOCOLATE & COCONUT  
ananassorbet, kokosskum, rostad kokos

135

MOCHI ICE CREAM

55/st

GLASS/SORBET

45/st

YOKO PRALIN

35/st