Izakaya

***Smårätter**/Small dishes*

Yellowtail 195
Hamachi, yuzu, vit soja, sake, salsa, mynta

Yellowtail, yuzu, white soy sauce, sake, salsa, mint

Sea bream 195
Guldsparid, passionsfruktsvinägrett, regnbågsrom, jalapeños

Sea bream, passionfruit vinaigrette, trout roe, jalpeños

Bluefin tuna caviar 395
Blåfenad tonfisk, rökig sojasås, färsk wasabi, vårlök, 10 g störkaviar

Bluefin tuna, smoky soy sauce, fresh wasabi, spring onion, 10 g sturgeon caviar

Ohyōu 265
Lätthalstrad hälleflundra, mangosås på ajío amarillochili, ponzu, färsk mynta, kumquat och physalis

Lightly seared halibut, mango sauce made of ajío amarillo chili, ponzu, mint, kumquat and physalis

Kaki no furai 105
Pankofriterade ostron, koriander och gräslöksemulsion, tomatsalsa

Panko fried oysters, coriander and chives emulsion, tomato salsa

En no Hotate 135
Sotade drottningkammusslor, soja, sherryvinäger, örtblandning

Seared queen scallops, soy, sherry vinegar, mix of herbs

Kankitsu hotate 145
Kammussla, japansk mayo, citron, picklad lök, chili

Scallop, japanese mayo, lemon, pickled onion, chili

Kohitsuji no Katsu 165
Pankofriterad lammbräss, yuzukosho ranch

Panko-fried lamb sweetbread, yuzu kosho ranch

Tataki Shigure 265
Halstrad oxfilé, rökt ponzu

Seared tenderloin, smoked ponzu

Akame To Hone 195
Rökt benmärg, nötinnanlår, gräslöksemulsion, wasabi

Smoked bone marrow, beef topside, chive emulsion, wasabi

Kuro No Hi 265
Kolgrillad flankstek Black Angus, asiatisk gremolata

Charcoal-grilled flank steak Black Angus, asian gremolata

Teba Tsume 175
Fyllda urbenade majskycklingvingar, karamelliserad sojaglaze

Stuffed deboned corn-fed chicken wings, caramelized soy glaze

Nasu Dengaku 155
Grillad aubergine, vit miso

Grilled eggplant, white miso

Gyoza 165
Stekt gyoza, skogssvamp, lök, vitlök, tofu, chili

Fried gyoza, mushrooms, onion, garlic, tofu, chili

Edamame 85
Edamamebönor, salt, citron

Edamame beans, salt, lemon

Kyabia 695
Störkaviar, 30 gram

Sturgeon caviar, 30 grams

Omakase

Liten avsmakningsmeny 695
6 serveringar (minst 2 pers, pris per person)

Small tasting menu
6 servings (minimum 2 persons, price per person)

Stor avsmakningsmeny 995
9 serveringar (minst 2 pers, pris per person)

Large tasting menu
9 servings (minimum 2 persons, price per person)

Hattori Signature *+ 195 / p.p.*

Fråga oss gärna om dryckespaket till menyerna!

HATTORI

Nigiri

Kockens urval av fiskar och skaldjur
Chef´s choice of fishes and sea food

6 pieces	240
8 pieces	320
10 pieces	395
14 pieces	560

Chirashi 385
Sushiris, toppat med fisk och skaldjur

Sushi rice, topped with fish and shellfish

Vegetarisk chirashi 235
Sushiris toppat med säsongens grönsaker

Sushi rice topped with vegetables of the season

Sashimi

Kockens urval av fiskar och skaldjur
Chef´s choice of fishes and sea food

Shoshinsha	***10 bitar**/pieces*	420
Ekisupato	***20 bitar**/pieces*	840

Gasu-Yaki
Halstrat med vitlökssmör/chilimajonnäs

Seared with garlic butter/chilli mayo — *2 Nigiri/2 Sashimi*

Shake	*lax/salmon*	80/95
Hotategai	*pilgrimsmussla/scallop*	125/140

Tataki
Grillmarinerad

Marinated and grilled with — *2 Nigiri/2 Sashimi*

Shake	*Sesam/sesame*	80/95
Maguro	*Chili soja/chili soy*	95/115
Hamachi	*Yuzu-soja/yuzu-soy*	95/115

Maki

***Rullar**/Rolls*

Spicy tuna 275
Tonfisk, gurka, avokado, gochujang, rom

Tuna, cucumber, avocado, gochujang, roe

Chillax 275
Halstrad lax, färskost, pepparrot, avokado, gurka, jalapẽnomajonnäs, rom

Seard salmon, cream cheese, horseradish, avocado, cucumber, jalapẽno mayo, roe

Tropical Hamachi 295
Hamachi, mango, avokado, gurka, yuzu kosho, salsa, koriander, jalapẽnomajonnäs

Hamachi, mango, avocado, cucumber, yuzu kosho, salsa, cilantro, jalapẽno mayo

Shake no furai 275
Tempurafriterad maki, kimchi, lax, salladslök, parmesan, kimchimajonnäs, gräslök

Tempura fried maki, kimchi, salmon, scallions, parmesan, kimchi mayo, chives

Takumi roll 295
Snökrabba, tempura friterad räka, avokado, wasabimajonnäs, gräslök, panko, teriyaki, rom

Snow crab, tempura-fried shrimp, avocado, wasabi mayo, chives, panko, teriyaki, roe

Hotto Maguro 275
Tempurafriterad maki, tonfisk, picklad jalapeño, pimento de padron, anchomajonnäs.

Tempura fried maki, tuna, pickled jalapeño, pimento de padron, ancho mayo

Shiromisakana 275
Tempurafriterad maki, yuzumarinerad vit fisk, chiligurka, svart vitlöksmajonnäs, friterad lök och koriander

Tempura fried maki, yuzu marinated white fish, chili cucumber, black garlic mayo, deep-fried onion and cilantro

Vid allergier vänligen fråga oss vad maten innehåller!

HATTORI

Dezato

***Efterrätt**/Desserts*

Miso Kanmi 145
Sojaglass, misokolasås, kinako crumble

Soy ice cream, miso caramel, kinako crumble

Kogane banana 155
Banan, kondenserad mjölk och dulce de leche

Banana with condensed milk and dulce de leche

Mochi glass 55
Fråga personalen om veckans smaker

Ask your waiter about this week´s flavours
samyang

Kohi & Kocha

***Kaffe & Te**/Coffee & Tea*

Kaffe/Coffee 45

Bryggkaffe från Johan & Nyström

Filter coffee from Johan & Nyström

Te/Tea (kanna/pot) 85

Grönt/Green
Sencha, citron, ingefära

Sencha, lemon, ginger

Grönt/Green
Gen mai cha från Japan med rostat ris

Gen mai cha from Japan, roasted rice

Vitt/White
Physalis, granatäpple, ginkgo

Cape gooseberry, pomegranate, ginko

Rött/Red
Rooibos, chaikryddor rosépeppar, vanilj

Rooibos, chai spices, pink pepper, vanilla

Svart/Black
Rökt te från Kina som röks under brinnande furu

Smoked tea from China

HATTORI