

NOROBATA

AT GROW HOTEL

MENY TOKYO

OTOSHI / APPETIZER

Kockens val

FÖRRÄTT

Laxtartar

Laxfilé skuren i japansk stil, med dill-togarashimayo och Norobata citronsa. Serveras med en mix av gräslök, kapis, rädisa, shiso och tagarashi på wontonfriterad toast.

HUVUDRÄTT

Miso-tryffelbiff

250 gram grillad rökt entrecôte, asiatisk salsa, miso potatispuré, vårlök, wokad shitakesvamp, lila majs, reducerad balsamico och tryffelolja. Serveras med friterad smashad potatis, furikake och en gul chilicreme.

EFTERRÄTT

Mangosorbet

Med färsk mynta och citrongrässyrup. Serveras med en violett maräng.

PRIS: 545 kr

NOROBATA

AT GROW HOTEL

MENY OSAKA

OTOSHI / APPETIZER

Kockens val

FÖRRÄTT

Tataki oxfilé

Med Nikkei Yakunikusalsa, friterad kyosas, togararashi och grönsallad.

HUVUDRÄTT

Sake 2 Ajies

Lax marinerad med aji amarillo, mirasol och en miso- och sakereduktion. Serveras med kokt potatis och en basilikatogarashi-thaicrème, samt japanskt smörstekt sparris och krispigt ris.

EFTERRÄTT

Yuzu Cheesecake

Med krispiga hallon, mynta och chokladspån.

PRIS: 495 kr