

# NOROBATA

AT GROW HOTEL

## FÖRRÄTTER

<b>Nor-Ebi</b>	halv 75 / hel 120
Rökta räkor med arom av konjak, serveras i en smakrik purjolökssås med peruansk pankakräm, gräslök, tempuraflarn och ikurakaviar.	
<b>Hanoi</b>	halv 75 / hel 120
Gyoza med confiterad anka, shiitake-svampblandning och karamelliserad lök i en Nikkeisås gjord på gul chili och parmesanost, med arom av citrongräs.	
<b>Yasai</b>	140
Vegansk ceviche med rökt majs, en wasabi-lime kräm, rödlök, tofu, ponzu och rädisa, med aromer av koriander, mynta och citron.	
<b>Tori Karagee</b>	140
Friterad sakemarinerad kyckling med pisco och peruanska örter, serveras med en apelsin- och honungsdressing gjord på grön curry, kimchi och nikkei-majonnäs.	
<b>Calamares Avokadokräm</b>	140
Friterade calamares med asiatisk aioli, koriander och grillad avokado med en touch av togarashi.	
<b>Yuzu Halloumi</b>	95
Friterad halloumi serveras med yuzu-matcha-chili, chimi-aioli och en honungsdressing.	

## VARMRÄTTER

### FRÅN GRILLEN

<b>Entrecôte med Balsamico och Tryffel</b>	280
Entrecôte serveras med en asiatisk potatispuré, lökblandning och wokad svamp, samt en balsamico-reduktion med tryffel.	
<b>Niku Wagyu</b>	220
Grillad niku-wagyu-hamburgare med rökiga toner serveras med bacon och två olika slags ostar, picklad chili, shichimi-togarashi-pommes och BBQ-majonnäs.	
<b>Ao-Tori</b>	220
Grillad kycklingfiléburgare med mögel- och cheddarost, sallad, söt lök, en apelsin- och honungsdressing gjord på grön curry, grillad avokado och rökig majonnäs. Serveras med shichimi-togarashi-pommes frites.	

### TILLBEHÖR

<b>Togarashi-Pommes</b>	45
Pommes frites med shichimi-togarashi, serveras med sötsur rökig majonnäs.	
<b>Kiuri-Sallad</b>	60
Japansk gurka serveras med aburasås, aromer av sesam och rökt ost.	
<b>Asiatisk Pita</b>	45
Pitabröd med arom av sesam, serveras med misotryffelsmör.	

# NOROBATA

AT GROW HOTEL

## VARMRÄTTER

---

### FRÄSCHT OCH TRENDIGT

- Quinoa Tori-Sallad** 180  
Marinerad quinoa, tofu och fetaost med körsbärstomater, rödlök, grillad majs och en tartar på svarta oliver, serveras med sesamkrispig grillad kyckling och en Nikkei-salsa (veganskt alternativ finns).
- Tofu och Papayasallad** 180  
Salladsblandning med kokosgrädde och asiatisk curry, avokado, mynta, basilika, rostade cashewnötter och papaya på två vis.
- Lax och Papayasallad** 180  
Med morötter, mix av kålrot, kokosgrädde, röd curry, halstrad lax, avokado, mynta och papaya i två presentationer samt en touch av citrus.
- Salladwraps** 170  
Krispig anka i en blandning av lök, shiitake- och portobellosvamp, på en bädd av grönsallad med sesamfrö och aromer av svarta bönor (douchi).
- Sake 2 Ajies** 210  
Lax marinerad med aji amarillo, mirasol och en miso- och Sakereduktion. Serveras med kokt potatis och en basilika togarashi thai crème samt japanskt smörstekt sparris och krispigt ris.

### PASTA

- Pasuta-Nara-Carbonara** 180  
Spaghetti med paprika, rökt svamp, premiumbacon och peruansk gul chili i en demiglace av vitt vin, toppat med parmesan, furikake, gräslök och vit tryffelolja.
- Udon Ebi** 180  
Nudlar i en skaldjursbuljong, med svamp och i en pankapepparsås, rökta räkor och aromer av koriander, gräslök och parmesan.

## EFTERRÄTTER

---

- Grön Kakao** 105  
Bitter chokladglass med pekannöt, söt matchalikör, chokladflarn och torkade jordgubbar.
- Mocka-Chai** 105  
Espressoglass med vispgrädde, toner av kardemumma, kanel och stjärnanis.
- Miso-Chia-Brulée** 95  
Crème brûlée med smak av kokosnöt, serveras med söt miso, inslag av mango och sake
- Sake & Pisco Sour Cheesecake** 120  
Serveras med en litchi- och mangoreduktion, sylrig maräng, chokladflarn och frystorkade hallon.
- Norobatas Sorbet** 95  
Finns i mango, jordgubb, passionsfrukt eller citronsmak.