

**G R O W**

**N**

**B**

**O**

**A**

**NOROBATA**

AT GROW HOTEL

**R**

**T**

**O**

**A**

**H O T E L**

# NOROBATA

AT GROW HOTEL

## FÖRRÄTTER

<b>Nor-Ebi</b>	halv 85 / hel 135
Rökta räkor med arom av konjak, serveras i en smakrik purjolökssås med peruansk pankakräm, gräslök, tempuraflarn och ikurakaviar.	
<b>Hanoi</b>	halv 85 / hel 135
Gyoza med confiterad anka, shiitake-svampblandning och karamelliserad lök i en Nikkeisås gjord på gul chili och parmesanost, med arom av citrongräs.	
<b>Tori Karagee</b>	155
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>	155
Friterade calamares med asiatisk aioli, koriander och grillad avokado med en touch av togarashi.	
<b>Yuzu Halloumi</b>	105
Friterad halloumi serveras med yuzu-matcha-chili, chimi-aioli och en honungsdressing.	

## VARMRÄTTER

### FRÅN GRILLEN

<b>Entrecôte med Balsamico och Tryffel</b>	310
Entrecôte serveras med en asiatisk potatispuré, lökblandning och wokad svamp, samt en balsamico-reduktion med tryffel.	
<b>Niku Wagyu</b>	245
Grillad niku-wagyu-hamburgare med rökiga toner serveras med bacon och två olika slags ostar, picklad chili och BBQ-majonnäs. Välj mellan shichimi-togarashi-pommes eller sallad som tillbehör.	
<b>Ao-Tori</b>	245
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 eller sallad som tillbehör.	

### TILLBEHÖR

<b>Togarashi-Pommes</b>	50
Pommes frites med shichimi-togarashi, serveras med sötsur rökig majonnäs.	
<b>Kiuri-Sallad</b>	65
Japansk gurka serveras med aburasås, aromer av sesam och rökt ost.	
<b>Asiatisk Pita</b>	50
Pitabröd med arom av sesam, serveras med misotryffelsmör.	

# NOROBATA

AT GROW HOTEL

## VARMRÄTTER

---

### FRÄSCHT OCH TRENDIGT

<b>Tofu och Papayasallad</b>	200
Salladsblandning med kokosgrädde och asiatisk curry, avokado, mynta, basilika, rostade cashewnötter och papaya på två vis.	
<b>Lax och Papayasallad</b>	200
Med morötter, mix av kålrot, kokosgrädde, röd curry, halstrad lax, avokado, mynta och papaya i två presentationer samt en touch av citrus.	
<b>Salladwraps</b>	190
Krispig anka i en blandning av lök, shiitake- och portobellosvamp, på en bädd av grönsallad med sesamfrö och aromer av svarta bönor (douchi).	
<b>Sake 2 Ajies</b>	235
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.	
<b>Nordisk Confit</b>	235
Anka konfiterad i sitt eget fett, långsamt tillagad i 8 timmar med nordiska och asiatiska örter. Serveras med mosad potatis, lök, shiitake-svamp, apelsinhonung och grön curry doftande av batayakismör.	
<b>Lax Ebi Hav</b>	175
En soppa med lax och räkor som innehåller en reduktion av hummer och tomat, aromer av koriander, texturer av ingefära och inslag av citron. Det perfekta valet i säsong.	
<b>Tomat Udon Ebi</b>	200
Udon-spagetti, wokade räkor, tomatreduktion, konfiterad vitlök, inslag av koriander, japansk smör, mintaromer och texturer av parmesan.	

### PASTA

<b>Pasuta-Nara-Carbonara</b>	200
Spagetti med paprika, rökt svamp, premiumbacon och peruansk gul chili i en demiglace av vitt vin, toppat med parmesan, furikake, gräslök och vit tryffelolja.	
<b>Sarusa Panka Ebi</b>	200
Spagetti i en skaldjursbuljong, med svamp och i en pankapepparsås, rökta räkor och aromer av koriander, gräslök och parmesan.	

## EFTERRÄTTER

---

<b>Grön Kakao</b>	115
Bitter chokladglass med pekannöt, söt matchalikör, chokladflarn och torkade jordgubbar.	
<b>Mocka-Chai</b>	115
Espressoglass med vispgrädde, toner av kardemumma, kanel och stjärnanis.	
<b>Miso-Chia-Brulée</b>	105
Crème brûlée med smak av kokosnöt, serveras med söt miso, inslag av mango och sake	
<b>Sake &amp; Pisco Sour Cheesecake</b>	135
Serveras med en litchi- och mangoreduktion, syrlig maräng, chokladflarn och frystorkade hallon.	
<b>Norobatas Sorbet</b>	105
Finns i mango, jordgubb, passionsfrukt eller citronsmak.	