

NOROBATA

AT GROW HOTEL

FÖRRÄTTER

Nor-Ebi	halv 85 / hel 135
Rökta räkor med arom av konjak, serveras i en smakrik purjolökssås med peruansk pankakräm, gräslök, tempuraflarn och ikurakaviar.	
Hanoi	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.	
Tori Karagee	155
Friterad sakemarinerad kyckling med pisco och peruanska örter, serveras med en apelsin- och honungsdressing gjord på grön curry, kimchi och nikkei-majonnäs.	
Calamares Avokadokräm	155
Friterade calamares med asiatisk aioli, koriander och grillad avokado med en touch av togarashi.	
Yuzu Halloumi	105
Friterad halloumi serveras med yuzu-matcha-chili, chimi-aioli och en honungsdressing.	

VARMRÄTTER

FRÅN GRILLEN

Entrecôte med Balsamico och Tryffel	310
Entrecôte serveras med en asiatisk potatispuré, lökblandning och wokad svamp, samt en balsamico-reduktion med tryffel.	
Niku Wagyu	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.	
Ao-Tori	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

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

NOROBATA

AT GROW HOTEL

VARMRÄTTER

FRÄSCHT OCH TRENDIGT

Tofu och Papayasallad	200
Salladsblandning med kokosgrädde och asiatisk curry, avokado, mynta, basilika, rostade cashewnötter och papaya på två vis.	
Lax och Papayasallad	200
Med morötter, mix av kålrot, kokosgrädde, röd curry, halstrad lax, avokado, mynta och papaya i två presentationer samt en touch av citrus.	
Salladwraps	190
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	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.	
Nordisk Confit	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.	
Lax Ebi Hav	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.	
Tomat Udon Ebi	200
Udon-spagetti, wokade räkor, tomatreduktion, konfiterad vitlök, inslag av koriander, japansk smör, mintaromer och texturer av parmesan.	

PASTA

Pasuta-Nara-Carbonara	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.	
Sarusa Panka Ebi	200
Spagetti i en skaldjursbuljong, med svamp och i en pankapepparsås, rökta räkor och aromer av koriander, gräslök och parmesan.	

EFTERRÄTTER

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