

Haru moya ya / Keshiki totonou / Tsuki to ume

The spring haze / The scent already in the air / The moon and ume

Matsuo Basho

M I N A M O

På japanska betyder Minamo vattenspegel. Ljusa dagar kan man se vattnet spegla sig i raket och drömma sig bort till en annan värld.

In Japanese, Minamo means water mirror. On bright days, you can see the water reflecting in the ceiling and dream away to another world.

Rödbetor & Tomat 10, 12
Fläderkokta rödbetor, Yuzu,
Mirin Inlagd Silverlök, Senap frön
225 kr

Pilgrimsmusla Carpaccio 2, 3, 10, 12
Rabarberconfitering, Vindruvor,
Fermenterad Sparris, Pepparrot, Rökt Ikura
225 kr

Ryggbiff Tartar 1, 3, 8
Kimchi Mayo, Tonkatsu, Cashewnötter,
lök, Rågbröd knaprig.
225 kr

Krabba 2, 3, 7, 10, 12
Snökrabba på potatistoast
Curry picklad rädisa
Wasabi majonnäs
225 kr

FÖRRÄTTER

STARTERS

Beetroot & Tomato 10, 12
Elderflower Cooked Beetroots, Yuzu,
Mirin Pickled Silver Onion, Mustard seeds
225 kr

Scallop Carpaccio 2, 3, 10, 12
Rhubarb Confit, Grapes,
Fermented Asparagus, Horseradish, Smoked Ikura
225 kr

Sirloin Tartar 1, 3, 8
Kimchi Mayo, Tonkatsu, Cashew nuts,
Onions, Rye Bread Crisp.
225 kr

Krabba 2, 3, 7, 10, 12
Snow crab on potato toast
Curry pickled radish
Wasabi Mayonnaise
225 kr

Visste du att...

Mönstret på din yukata är ett uråldrigt mönster som på japanska heter Asanoha. Det föreställer stiliserade hampablada och symboliserar hälsa och tillväxt, eftersom hampa är en snabbväxande och mycket stark växt.

Japan består av fyra huvudöar och många mindre öar. Totalt sett består Japan av över 6 800 öar. De fyra största öarna, kända som "De fyra stora öarna" är Hokkaido, Kyushu, Shikoku och Honshu och utgör tillsammans huvuddelen av Japans landmassa.

Sake, den japanska risbrygden är en djupt rotad del av den japanska kulturen och är inte bara en dryck utan också en del av sociala, kulturella och rituella sammanhang. Sake är en mångsidig dryck som kan kombineras med olika typer av mat. Sake kan serveras antingen varm (atsukan) eller kall (reishu), beroende på personliga preferenser eller säsongsvariationer.

Did you know...

The pattern on your yukata is an ancient design called Asanoha in Japanese. It depicts stylized hemp leaves and symbolizes health and growth, as hemp is a fast-growing and very strong plant.

Japan consists of four main islands and many smaller islands. In total, Japan comprises over 6,800 islands. The four largest islands, known as "The Four Great Islands," are Hokkaido, Kyushu, Shikoku, and Honshu, together forming the majority of Japan's landmass.

Sake, the Japanese rice brew, is a deeply ingrained part of Japanese culture and is not just a beverage but also a part of social, cultural, and ritual contexts. Sake is a versatile drink that can be paired with various types of food. It can be served either warm (atsukan) or cold (reishu), depending on personal preferences or seasonal variations.

MED VÖRDNAD FÖR MATEN

Den japanska kokkonstens tusenåriga historia bygger på principer kring hälsa och harmoni med naturen och årstiderna, något som även ligger till grund för vår tolkning av rätterna på menyn. Tacksamhet och respekt är viktiga ledord i hela processen från jord till bord och råvarorna står alltid i fokus.

På Yasuragi värdesätter vi hållbarhet och väljer därför aktivt våra råvaror. Fisken kommer från livskraftiga bestånd och fiskas med omtanke om havsmiljön. Våra kokkar lagar mat med hängivenhet och ingredienser efter säsong och låter inget gå till spillo.

Riset utgör essensen av japansk matkultur och det lilla kornet visas stor vördnad och respekt. Det japanska ordet för måltid gohan är i själva verket ordet för kokt ris.

Tillåt dig att på japanskt vis låta nyfikenhet och närvaro stå i centrum av din måltid. Låt maten väl smaka eller som man säger i Japan, itadakimasu.

WITH REVERENCE FOR THE FOOD

The thousand-year history of Japanese culinary art is built on principles of health and harmony with nature and the seasons, which also form the basis of our interpretation of the dishes on the menu. Gratitude and respect are important guiding principles throughout the process from soil to table, and the focus is always on the ingredients.

At Yasuragi, we value sustainability and actively choose our ingredients. The fish comes from thriving stocks and is caught with consideration for the marine environment. Our chefs prepare the food with dedication, using seasonal ingredients and ensuring nothing goes to waste.

Rice is the essence of Japanese food culture, and the small grain is treated with great reverence and respect. The Japanese word for a meal, "gohan", is actually the word for cooked rice.

Allow yourself to, in the Japanese way, let curiosity and presence be at the center of your meal. Let yourself enjoy your meal, or as they say in Japan, itadakimasu.

Ankterrin 7, 12
Vild vitlökspotatismousse,
inlagd kålrabbi, rosmaringlasyr.
345 kr

Lamm 6, 7, 12
Lammstek, Haricots Verts, Mizuna,
Kycklingglasyr
345 kr

Piggvar 2, 4, 7
Spenatmousseline, Shottsuru Blanquette- Sås
Vit sparris, Fingerlime.
345 kr

Maki 1, 6, 11, 12
Panko friterad portobello
Tryffelmajonäs
345 kr

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

Duck Terrine 7, 12
Wild Garlic Potato Mousse,
Pickled Kohlrabi, Rosemary Glaze.
345 kr

Lamb loin 6, 7, 12
Lamb roast, Haricots Verts, Mizuna,
Chicken Glaze
345 kr

Turbot 2, 4, 7
Spinach Mousseline, Shottsuru Blanquette Sauce
White Asparagus, Finger Lime.
345 kr

Maki 1, 6, 11, 12
Panko fried portobello
Truffle mayonnaise
345 kr

(1) Celiaki/Gluten (2) Kräftdjur/Crustacean (3) Ägg/Egg (4) Fisk/Fish (5) Jordnötter/Peanuts
(6) Soja/Soy (7) Mjölk/Milk (8) Nötter/Nuts (9) Selleri/Celery (10) Senap/Mustard
(11) Sesam/Sesame (12) Sulpites (13) Lupin (14) Blötdjur/Mollusc

DESSERTER

DESSERTS

145 kr **Coffee "Candy" & Mascarpone**

Vanilj- och kaffeglass, bakad chokladpastej, kolasås samt yuzu
Vanilla and coffee ice cream, baked chocolate pie, caramel sauce and yuzu
1, 3, 7

145 kr **Kalamansi tart & mango sorbet**

Med Italiensk maräng, mangosorbet, hallon maräng, hallon kräm
With Italian meringue, mango sorbet, raspberry meringue, raspberry cream
1, 3, 7

8 **Almond Sponge & Cherry**

Mandelkaka mazarin, körsbärskompott samt mandel- och vit chokladkräm
Almond cake mazarin, cherry compote and almond and white chocolate cream
145 kr

KAFFE COFFEE

Espresso

30 kr

Double Espresso

35 kr

Cappuccino

40 kr

Filter Coffee

35 kr

Caffe Latte

40 kr

JAPANESE PREMIUM TEA

Sencha Kagoshima

Fruktigt, grönt te med en robust kropp och smak av umami och citron med en viss gräsighet.
Robust, green tea with a strong body and flavors of umami and lemon with a hint of grassiness.

45 kr

Hojicha Shizuoka

En söt, behaglig rostad arom, kryddig och söt med en kexliknande karaktär, låg koffeinhalt.
A sweet, pleasant roasted aroma, spicy and sweet with a biscuit-like taste, low caffeine.

45 kr

Genmaicha

En blandning av Sencha och rostat ris som ger en subtil smak med friska gräsiga toner samt en smörig och nötig hint.

A blend of Sencha and roasted rice that imparts a subtle flavor with fresh grassy notes, as well as a buttery and a nutty hint.

45 kr

BEER & CIDER

Kirin Ichban Lager

Draft 40cl
115 kr

Carlsberg Export

Draft 40cl
85 kr

Brooklyn Ipa

Draft 40cl
105 kr

Kirin Ichban Lager

33cl 90 kr

Lucky Cat White Ale

33cl 100 kr

Lucky Dog Ipa

33cl 100 kr

Lucky Chicken Red Ipa

33cl 100 kr

Somersby Pear Cider

33cl 65 kr

NON-ALCOHOLIC

Carlsberg

0,5%
33cl 50 kr

Kirin

0,0%
33cl 55 kr

Still red/white wine

80 kr Glass
360 kr Bottle

Sparkling wine

90 kr Glass
450 kr Bottle

SPARKLING SOFT DRINKS

Sparkling Cucumber & Yuzu

Japan
25cl 60 kr

Sparkling Yuzu

Japan
25cl 60 kr

Törst Lemon Lemonade

Sweden
33cl 60 kr

Törst Raspberry Lemonade

Sweden
33cl 60 kr

Bagarmossen Kombucha

Sweden
25cl 45 kr

Compagnie de Limonadiers Rooibos

Sweden
33cl 55 kr

Compagnie de Limonadiers Cucumber

Sweden
33cl 55 kr

Sparkling Tea

Sweden
25cl 120 kr

COLD-PRESSED JUICE

Kallpressen

Sweden
35cl 85 kr

BEVERAGE PAIRING

Small Pairing

Tre glas
Three glasses
445 kr

Great Pairing

Fem glas
Five glasses
695 kr

Grand Pairing

Fem glas av det bästa
A pairing of la crème de la crème
895 kr

No Alcohol Way of Life

Alkoholfritt paket med tre dryckesglas
Alcohol-free package with three glasses of beverages
350 kr

The Japanese Selection

En förtjusande trio bestående av ett glas sake,
ett glas japanskt vin och ett glas umeshu
*A delighting trinity consisting of one glass of sake,
one glass of Japanese wine and one glass of umeshu*
450 kr

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

P Prosecco

Alpha Zeta, Italy

130 kr / 650 kr

Frèrejean Frères Grande Réserve

NV, Champagne, France

195 kr / 995 kr

SAKE

Sparkling Red Rice Junmai Ginjo

Fruktiga smaker, naturlig sötma och syra.

Fruity flavours, natural sweetness and acidity.

145 kr / 335 kr

Green Ninki Organic

Fermenterad i traditionella trätankar.

Fermented in traditional wooden tanks.

120 kr

Ninki Ichi Yuzushu

Uppfriskande yuzusmak och ren shochu som
skapar en välbalanserad likör

*Refreshing yuzu flavor and clean shochu making a
well-balance liqueur.*

120 kr

Masumi Sake

Vår egen Sake – i samarbete med
Masumi-bryggeriet

*Our own sake, collaboration with
Masumi brewery*

125 kr

RED WINES

La Campagne Cabernet Sauvignon

Pays d'Oc, France

130 kr / 650 kr

Thörle Spätburgunder Classic

Rheinhessen, Germany

175 kr / 870 kr

Peirano Estate Cabernet Sauvignon

California, USA

190 kr / 970 kr

Constitution Road Sirah

Robertson, South Africa

190 kr /

970 kr

Côtes du Rhône Les Albizzias

Côtes du Rhône, France

750 kr

Peppoli Chianti Classico

Chianti, Italy

1050 kr

WHITE WINES

La Campagne

Vin de France, France

130 kr / 650 kr

Thörle Riesling Classic

Rheinhessen, Germany

150 kr / 750 kr

Comte Henri d'Assay Touraine

Loire, France

175 kr / 870 kr

L Chablis by Laroche

Burgundy, France

180 kr / 900 kr

Roux Pere & Fils Les Murelles

Burgundy, France

950 kr

ROSE WINES

La Campagne

Languedoc-Roussillon, France

130 kr / 650 kr

M de Minuty

Provance, France

165 kr / 850 kr