

# LUNCH

11:00 – 14:00 vardagar

  
SUSHIKUNGEN  
スシクンゲン

**Ingår** till varje huvudrätt vid servering

- En skål misosoppa
- En kopp ekologiskt kaffe eller grönt te



S  
E  
R  
V  
E  
R  
I  
N  
G

LÄSK 25:-

Kimchi

45



Hemgjord kimchi, av syrad salladskål. En av världens nyttigaste rätter!

Sojaböner

45



Edamame: En skål lättsaltade kokta sojaböner. Högt proteininnehåll.

Sjögrässallad

49



Inlagd sjögrässallad: Miljösmart och näringsrik mat!

Salladsmix

69



Inlagd sjögrässallad och kryddig bläckfisksallad. Miljösmart, proteinrik mat med mycket kalcium och d-vitaminer

## SUSHI – KLASSISK

Handgjorda blandade klassiska sushibitar av norsk lax, hemkokt scampi, finskuren avokado och välfyllda rullar



### Sushimix

119 (9 bitar)



2 lax, 1 räka, 1 avokado  
och 5 rullar  
Extra rulle 13:-  
Extra lax eller räka 17:-

### Laxorullar

119 (9 bitar)



4 lax och 5 rullar  
Extra rulle 13:-  
Extra lax 17:-

### Avomaki

119 (9 bitar)



5 avokado och 4 rullar  
Extra rulle 13:-  
Extra avokado 15:-

### Hokkaido in flames

119 (6 bitar)



Flamberade laxrullar med  
sparris, avokado och  
Philadelphiaost.  
199:- ( 11 bitar )

## SUSHI - NIGIRI

Handgjorda blandade klassiska sushibitar av norsk lax, hemkokt scampi och finskuren avokado



### Laxavokado

119 (7 bitar)



4 lax och 3 avokado  
Extra rulle 13:-  
Extra lax eller räka 17:-

### Scampiavokado

119 (7 bitar)



3 scampi och 4 avokado  
Extra rulle 13:-  
Extra avokado 15:-

### Laxscampi

119 (6 bitar)



3 lax och 3 scampisushi  
Extra rulle 13:-  
Extra lax eller räka 17:-

### Nigirimix

119 (6 bitar)



2 lax, 1 avokado, 1 scampi  
1 tilapia och 1 tonfisk  
Extra rulle 13:-  
Extra lax eller räka 17:-

## VARMRÄTTER – NÖTKÖTT, FÄGEL & FISK

Våra populära varmrätter serveras med ris, sallad och Sushikungens nyttiga gröna chilisås



### Yakinikukött

125



*Yakiniku: Tunt skivat stekt nötkött, strimlade morötter, purjolök och hemgjord Yakinikusås*

### Kycklingspett

125



*Yakitori: Grillade kycklingspett med Yakinikusås*

### Kycklingbröstfilé

125



*Tori Teriyaki: Grillad kycklingbröstfilé i Yakinikusås toppad med rostad lök*

### Lax au four

125



*Ugnsbakad lax toppad med chilimajonnäs och rostad lök*

## KOMBIRÄTTER – BENTO

Våra populära kombirätter. Varmrätter med tre sushibitar. Serveras med ris, sallad och Sushikungens nyttiga gröna chilisås

Bento  
Yakinikukött  
159



*Tunt skivat stekt nötkött, med morötter, purjolök & hemgjord Yakinikusås. Plus 1 lax, 1 avokado och 1 rulle*

Bento  
Kycklingspett  
159



*Grillade kycklingspett med hemgjord Yakinikusås. Plus 1 lax, 1 avokado och 1 rulle*

Bento  
Kycklingbröstfilé  
159



*Stekt kycklingbröstfilé i hemgjord Yakinikusås. Plus 1 lax, 1 avokado och 1 rulle*

Bento  
Lax au four  
159



*Ugnsbakad lax med chilimajonnös. Plus 1 lax, 1 avokado och 1 rulle*

# SUSHI – VEGETARISK

Säg till om du är vegan

## Avokado

119 (8 bitar)



8 avokado  
Extra bit 15:-

## Avokadotofu

119 (8 bitar)



4 avokado, 4 tofu  
Extra bit 15:-

## Vegomix

139 (10 bitar)



6 vegorullar och 2 tofu, 2  
rättika nigiri  
Extra bit 15:-

## Veggie dumplings

139



8 vegodumplings i Gyozasås.  
Serveras med ris och sallad.

# RAMEN

Japansk nudelsoppa med marinerat sidfläsk eller kycklinglårfileé. Med färska nudlar och hemgjord buljong.



Tonkotsu (sidfläsk) Spicy Miso	149
Tonkotsu (sidfläsk) Shoyu	149
Chicken Spicy Miso	149
Chicken Shoyu	149



**Tonkotsu Spicy Miso**

*Marinad till fläsk/kyckling: Färsk ingefära, vitlök, sojasås, mirin, saké, honung & diverse kryddor*

*Buljong: Majskyckling, benmärg av nöt, morötter, purjolök, vitlök, selleri, ingefära, salladskål, mirin & lök*

*Ramenägg: Löskokt ägg i marinad av sojasås, mirin, ingefära, vitlök, honung & kycklingbuljong*

*Chiliolja: Sesamolja, senapsolja, olivolja, Chiliflingor, färsk ingefära & vitlök*



# RAMEN

Japansk nudelsoppa med marinerat tofu och Shitakesvamp. Med färska nudlar och hemgjord grönsaksbuljong

Veggie Spicy Miso Tofu	149
Veggie Shoyu Tofu	149
Shoyu Veggie dumplings	149



**Veggie Shoyu Tofu**

*Marinad till tofu: Färsk ingefära, vitlök, sojasås, mirin, saké, honung & diverse kryddor*

*Buljong: Selleri, blomkål, broccoli, morötter, purjolök, vitlök, sötpotatis, ingefära, salladskål, mirin & lök*

*Ramenägg: Löskokt ägg i marinad av sojasås, mirin, ingefära, vitlök, honung & kycklingbuljong*

*Chiliolja: Chili i sesamolja, senapsolja, olivolja, färsk ingefära & vitlök*

## BOWLS – NÖTKÖTT, KYCKLING & SCAMPI

På en bas av specialris med strimlad gurka, cashewnötter, sojaböner, cocktailtomater, hemgjord picklad rödlök & ingefära

### Yaki Bowl

159



*Bowl med tunt skivat Yakinikukött och strimlade morötter. Serveras med Sushikungens hemgjorda chilimajonnäs och nyttiga gröna chilisås*

### Chicky Bowl

159



*Bowl med kycklingbitar. Serveras med Sushikungens hemgjorda chilimajonnäs och nyttiga gröna chilisås*

### Scampi Tempura Bowl

159



*Bowl med friterad scampi. Serveras med Sushikungens hemgjorda chilimajonnäs och nyttiga gröna chilisås*

## POKÉ BOWL

Hawaiiansk hälsorätt med lax och/eller tonfisk i hemgjord marinad

Lax eller Tonfisk 149

Lax & Tonfisk 149

### Lägg till extra:

Kryddig Kimchi 10

Sjögrässallad 10

Inlagd Ingefära 10



POKÉ BOWL

*Lax och/eller tonfisk i egen marinad på en bas av specialris med avokado, cashewnötter, sojaböner, cocktaltomater, gurka, mango och citron. Serveras med chilimajonnäs & Sushikungens nyttiga gröna chilisås*

# LAX TEMPURA BOWL

Sushikungens specialbowl med friterade laxbitar



Lax Tempura Bowl 159

## Lägg till extra:

Kimchi	10
Sjögrässallad	10
Mango	10
Cashewnötter	10



**LAX TEMPURA BOWL**

*Friterade laxbitar på en bas av specialris med strimlad gurka, avokado, sojabönor, cocktailtomater & citron. Serveras med Sushikungens hemgjorda chilimajonnäs och nyttiga, gröna chilisås*

## KIMCHI BOWL

Vegetarisk bowl med vår egen hemgjorda kimchi-klassad som en av världens nyttigaste maträtter

Kimchi Bowl (vegetarisk) 135

Buddha Bowl (vegansk) 135

### Lägg till extra:

Cashewnötter 10

Sjögrässallad 10

Inlagd Ingefära 10



**KIMCHI BOWL**

*Hemgjord kimchi på en bas av specialris med sojabönor, cocktailtomater, gurka och mango. Serveras med chilimajonnäs & Sushikungens nyttiga gröna chilisås*

# DRYCKER



## LÄTTDRYCK

MINERALVATTEN - <i>kolsyrad, naturell</i>	24
MINERALVATTEN - <i>kolsyrad, citron</i>	24
COCA COLA - <i>original</i>	24
COCA COLA - <i>zero</i>	24
COCA COLA - <i>light</i>	24
FANTA - <i>orange</i>	24
FANTA - <i>exotic</i>	24
JAPANSK RAMUNE – <i>original</i>	45
JAPANSK RAMUNE – <i>blåbär</i>	45
JAPANSK RAMUNE – <i>melon</i>	45
MER, - <i>olika smaker</i>	15
LÄTTÖL 2,2%	24

## KAFFE & TE

KAFFE – <i>ekologiskt</i>	19
GRÖNT TE- <i>ekologiskt</i>	17

## ÖL & VIN

ÅBRO - <i>bästa ekologiska 50cl, 5,0%</i>	69
ÅBRO - <i>premium guld 50cl, 5.7%</i>	79
MONTGRAVET Chardonnay - <i>vitt vin 18,7cl, 12.5%</i>	99
MONTGRAVET Merlot - <i>rött vin 18,7cl, 12,5 %</i>	99
PLAYLIST SPANISH BLANC- <i>vitt vin 18,7cl, 12,5%</i>	99

Alkoholhaltiga drycker serveras endast i samband med måltid. Åldersgräns 18 år