

MAGNOLIA

FÖRRÄTTER

BAO

Ångkokta taiwanesiska bröd med varma fyllningar. Serveras med picklad morot/rättika och sesamchili. 125

PortabelloBAO

Ugnsbakad portabello med sriracha, soja, sockerärter vårlök & koriander.

VEGANSK

TofuBAO

Friterad tofu med kokossås, picklad gurka, vårlök & koriander.

VEGANSK

DuckBAO

Anklår med sichuansås, majonnäs & rädisor.

PorkBAO

Långkokt fläskside med hoisinsås, vårlök, picklad gurka & rädisor.

SalmonBAO

Bakad lax med sötstark sås, vårlök, krossade jordnötter & koriander.

GYOZA

Japanska fyllda degknyten med ingefära- och chilivinägrett. Välj mellan **Nöt-/Fläskfärs** eller **Svamp (VEGANSK)** 4 st för 140

EDAMAMEBÖNOR

Ångkokta edamamebönor med flingsalt. **VEGANSK** 95

HUVUDRÄTTER

Samtliga varmrätter serveras med varma krispiga grönsaker och garneras med groddar och sesamchili.

HONG KING KONG

Knaperstekt anka med Sichuanpepparsås, plommonsås, svartkål & ris. 385

TOO-FOO

Panengcurry med friterad tofu & ris.

VEGANSK

275

ZEB

Stekt portabello (svamp) med Sichuanpepparsås & risnudlar. **VEGANSK**

280

FULL MOON

Panengcurry med mör kycklinglårfile & ris.

295

ZOOP

Vietnamesiskt inspirerad risnudelsoppa.

Svamp (VEGANSK) 290

Atlantlax 310

PAUL

Fläskkarré med hoisinsås & ris.

310

SAL

Ugnsbakad Atlantlax med teriyakisås & risnudlar.

315

SASHI

Mirinmarinerad färsk Atlantlax på sallad med svart ris, Goma Wakame, Ginger Wakame (grönt och rött sjögräs), picklade gulbetor och ingefära, rödkål och vår helt oslagbara hemgjorda wasabimajonnäs. 345

DESSERTER

CHER

Körbärspannacotta med rostad vit choklad och färska bär.

115

APPIE

Äppelpaj med ingefära, digestivecrumble, en kula vaniljglass toppad med rostad kokos.

VEGANSKT ALT.FINNS

130

COCO

Kokospannacotta med färska bär.

VEGANSK

115

SPECIAL TREAT Bryggkaffe eller Espresso och 3 cl Agitator Rök (Swedish Smoke Wiskey). 150

BARNMENY À LA FRANCIS

Kycklingspett, jordnötssås, ris och gurstavar (inget nuddar varandra). Vaniljglass med chokladsås till efterrätt. 150

Berätta gärna om du är allergisk eller överkänslig mot någonting. De flesta rätter går att få utan gluten. Vi tar inte emot kontanter.

COCKTAILS

| | |
|---|-----|
| BOULEVARDIER CAMPARI, SWEET VERMOUTH, RYE WHISKY | 169 |
| WHISKY SOUR BOURBON, LEMON JUICE | 165 |
| PISCO SOUR PISCO, LEMON JUICE | 165 |
| DAIQUIRI RUM, LIME | 165 |
| ELDERFLOWER GIMLET ELDERFLOWER LIQUEUR, GIN, LIME JUICE, CAVA | 169 |
| RASPBERRY GIN FIZZ GIN, RASPBERRIES, LEMON | 169 |
| APPLE GRASS BISON GRASS VODKA, VANILLA, GINGER SYRUP, APPLE AND LEMON JUICE | 169 |
| MARGARITA TEQUILA, ORANGE, AGAVE, LIME AND SALT | 169 |
| ESPRESSO MARTINI VODKA, RUM, KAHLUA, ESPRESSO | 169 |
| CREME BRULEE VANILLA, HAZELNUT, LIMONCELLO, HONEY, LEMON JUICE AND CINNAMON | 169 |
| GRASSHOPPER CREME DE MENTHE, WHITE CREME DE CACAO, HALF N HALF & WHITE CHOCOLATE | 169 |
| MONK KAHLUA, FRANGELICO, DARK CREME DE CACAO & HALF N HALF | 169 |
| IRISH COFFEE IRISH WHISKEY, BROWN SUGAR, COFFEE & CREAM | 169 |
| KAFFE KARLSSON COINTREAU, BAILEYS, COFFEE, CREAM & WHITE CHOCOLATE | 169 |
| MOCKTAIL NON-ALC. NON-ALCOHOLIC COCKTAIL | 110 |

AVEC

| | |
|--|----|
| GRÖNSTEDS MONOPOLE SWEDISH COGNAC VSOP | 45 |
| CHÂTEAU DU BREUIL CALVADOS VSOP | 45 |
| BAILEYS CREAM LIQUEUR | 40 |
| DISARONNO ITALIAN ALMOND LIQUEUR | 40 |
| AGITATOR RÖK SWEDISH SMOKE WHISKEY | 50 |

SPARKLING

| | |
|--|---------|
| LOS MONTEROS Cava, 100% Macabeo, Bodegas Murviedro, Spain. | 120/580 |
| DIRLER-CADÉ CRÉMANT 2019, Brut Nature, Crémant d'Alsace, France. | - /755 |

RED WINE

| | |
|--|---------|
| CLARA BIO 2021, Pinot Noir, Stellenbosch, South Africa | 145/580 |
| KRUISSHOF YMER SHIRAZ 2018, Shiraz, Wellington, South Africa. | 145/580 |
| BELLINO MERLOT BIO 2023, Merlot, Sicily, Italy. | 120/480 |
| TRINCHERO TRERRA DEL NOCE 2018, Barbera, Agliano Terme, Piemonte, Italy. | - /680 |

WHITE WINE

| | |
|---|---------|
| MOOIPLAAS BIO 2022, Chardonnay, Stellenbosch, South Africa | 145/580 |
| BELLINO PINOT GRIGIO BIO 2022, Pinot Grigio, Sicily, Italy. | 120/480 |
| DIRLER-CADÉ RIESLING BIO 2021, Riesling, Alsace, France. | 160/640 |
| LA JOUVENCELLE BLANC BIO 2022, Rolle, Chateau des Anniblas, Haute Provence, France. | - /650 |

ROSÉ

| | |
|---|---------|
| VIÑA MAIPO 2021 Syrah, Valle Central, Chile. | 120/480 |
| CHATEAU DES ANNIBALS 2022, Grenache, Cinsault, Syrah Haute Provence, France. | - /560 |

CIDER

| | |
|---|----|
| GALIPETTE Dry, apple, 4.5%, France. | 95 |
| GALIPETTE NON-ALC. Dry, apple, 0.0%, France. | 55 |

BEER ON TAP

| | |
|--|----|
| ÅBRO SWEDISH LAGER, FAT21, 5.0% | 85 |
| KIRIN ICHIBAN JAPANESE LAGER, 5.0% | 99 |
| IPA SWEDISH INDIAN PALE ALE, BRON, 5.6% | 99 |
| APA SWEDISH AMERICAN PALE ALE, BRON, 5.6% | 99 |
| MELLANÖL SWEDISH, LAGER, ÅBRO, 4.5% | 80 |

BEER ON BOTTLES / CANS

| | |
|---|-----|
| TOKYO OMNIPOLLO, IPA, 5.4% | 120 |
| LUZ GLUTEN-FREE OMNIPOLLO, MEXICAN LAGER, 4.2% | 105 |
| AYINGER BRÄUWEISSE HEFEWEIZEN, WHEAT BEER, 5.1% | 95 |
| CABANA BOY SHAPES & OBJECTS, SOUR/WILD ALE, 6.0% | 125 |
| BALI MARMALADE SHAPES & OBJECTS, SOUR/WILD ALE, 6.0% | 125 |
| DUGGES GOLDEN ALE GOLDEN ALE, 4.4% | 120 |
| NEBUCHADNEZZAR OMNIPOLLO, IPA, 8.5% | 129 |
| ASAHI DRY PREMIUM LAGER, 5.0% | 99 |

| | |
|--|----|
| LOWMOTION PINK NON-ALC. TO ØL, DRAGONFRUIT, LYCHEE & HIBISCUS, 0.3% | 55 |
| IMPLOSION NON-ALC. TO ØL, LAGER, 0.3% | 52 |
| KIRIN FREE NON-ALC. JAPANESE LAGER, 0.0% | 48 |

COLD

| | |
|---|----|
| HWILA SWEDISH SPARKLING MINERAL WATER | 38 |
| SODAS COKE, COKE ZERO, SPRITE, FANTA ... | 38 |
| GINGER SODA SWEDISH CRAFT SODA | 48 |
| VICTORIAN LEMONADE FENTIMANS | 48 |
| GINGER BEER FEVERTREE | 45 |

HOT

| | |
|--|----|
| COFFE FROM ARVID NORDQUIST CHEF'S BLEND. EU-ORGANIC, CO2 COMP. | |
| ESPRESSO | 40 |
| CAPPUCINO | 45 |
| CAFFE LATTE | 55 |
| FILTER COFFEE | 40 |
| TEA BLACK, GREEN OR RED BIO, FAIR TRADE | 40 |