

# BRUNCH

- 1.0** Sesam-, soja- och mirinmarinerad **Färsk Atlantlax** på sallad med svart ris proppat med antioxidanter. Goma Wakame: grönt sjögräs med sesamfrön och chili, picklade gulbeter och ingefära, rödkål och vår lyxiga wasabimajonnäs. 210
- 2.0** Thailändsk glasnudelsallad med handskalade **Räkor**, isbergssallad, lök, tomat, selleri, fisksås, lime, chili, jordnötter och koriander. 169
- 3.0** Thailändsk glasnudelsallad med **Kyckling**, isbergssallad, lök, tomat, selleri, lime chili, jordnötter och koriander. 169
- 4.0** Knaperstekt anka med krispigt skinn på en bädd av svartkål med lagom het Sichuanpepparsås, fruktig plommonsås och jasminris. 210
- 5.0** Magnolisk panengcurry med kycklinglårfilé, krispiga varma grönsaker och jasminris. 159
- 6.0** Grillad portabello (svamp) i lagom het Sichuansås med krispiga varma grönsaker och risnudlar. Helt vegansk. 155
- 7.0** En redig bit ugnsbakad Atlantlax med teriyakisås, grönsaker och kinesiska risnudlar. 179

## BAO

Ångkokta taiwanesiska bröd med magiska fyllningar. Serveras med picklad morot/rättika, sesamchili. **2 st Bao + Edamamebönor** (A, B eller C). 165

**A**

### DuckBAO

Anklår, Sichuansås, majonnäs, rädisor.

+

### SalmonBAO

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

**B**

### SalmonBAO

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

+

### TofuBAO

Friterad tofu, kokossås, picklad gurka, vårlök, koriander. Vegansk.

**C**

VEGANSK

### PortabelloBAO

Stekt portabello, sriracha, soja, sockerärter, vårlök, koriander.

+

### TofuBAO

Friterad tofu, kokossås, picklad gurka, vårlök, koriander. Vegansk.