

## LUNCH

## BOWLS

**1.0 SASHIMI BOWL** 179

Sesam-, soja- och mirinmarinerad färsk Atlantlax på sallad med svart ris proppat med antioxidanter. Goma Wakame (sjögräs) med sesamfrön och chili, picklade gulbeter och ingefära, rödkål, edamamebönor och vår lyxiga wasabimajonnäs.

**2.0 PANENCKYCKLING** 149

Panengcurry med kycklinglårfile, krispiga varma grönsaker och jasminris.

**2.1 PANENG-TOFU VEG** 149

Vegansk panengcurry med friterad Tofu, krispiga varma grönsaker och jasminris.

**3.0 PORTABELLO BOWL VEG** 139

Grillad Portabello (svamp) i lagom het Sichuansås med krispiga varma grönsaker och risnudlar.

**4.0 BAKAD LAX** 179

En redig bit Ugnsbakad Atlantlax med teriyakisås, grönsaker och kinesiska risnudlar.

## NEW! RAMEN

**5.0 MOO DENG RAMEN** 🍢🍢🍢 155

Magnolisk Ramen på »studsigt fläsk«, sojamarinerat ägg, nudlar, ingefära, salladslök, chiliolja, enokisvamp, fläskbuljong, pak choi, nori och sesamchili.

**5.1 MAPO RAMEN VEG** 🍢🍢🍢 155

Magnolisk Ramen inspirerad av den kinesiska klassikern Mapo tofu, med silkestofu, svamp, salladslök, chiliolja, pak choi, nudlar, bambuskott, nori och sesamchili.

## BAO

Taiwanesiska burgare med ångkockt bröd  
**2 st Bao + Edamamebönor (A, B eller C)** 165

**A****DuckBAO**

Anklår med sichuansås, majonnäs & rädisor

**SalmonBAO**

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

**B****SalmonBAO**

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

**TofuBAO VEG**

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

**C****PortabelloBAO VEG**

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

**TofuBAO VEG**

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

**Lunchdryck 30. Lunchkaffe 30.**

Berätta gärna om du är allergisk eller överkänslig mot någonting.