

MAGNOLIA

SNACKS

Sichuanmandlar 45
Rostade jordnötter 40
Oliver 45

FÖRRÄTTER

BAO

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

PortabelloBAO

Ugnsbakad portabello med sriracha, soja, sockerärtor 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.

SASHI

Mirinmarinerad färsk Atlantlax på sallad med svart ris, Goma Wakame (sjögräs), edamamebönor, picklade gulbeter och ingefära, rödkål och vår helt oslagbara hemgjorda wasabimajonnäs.

315

HONG KING KONG

Knaperstekt anka med Sichuanpepparsås, plummonsås, svartkål & ris.

365

ZEB

Stekt portabello (svamp) med Sichuanpepparsås & risnudlar. VEGANSK

280

PAUL

Fläskkarré med vår egen hoisinsås & ris.

310

FULL MOON

Panengcurry med mör kycklinglårfile & ris.

295

T00-F00

Panengcurry med friterad tofu & ris.

VEGANSK

275

SAL

Ugnsbakad Atlantlax med teriyakisås & risnudlar.

315

MOO DENG RAMEN

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

215

MAPO RAMEN

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

215

DESSERTER

CHER

Körbärspannacotta med rostad vit choklad och färska bär.

95

APPIE

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

VEGANSKT ALT. FINNS

125

COCO

Kokospannacotta med färska bär.

VEGANSK

95

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.

MAGNOLIA

SNACKS

Sichuan Almonds 45
Rosted Peanuts 40
Olives 45

COCKTAILS

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 & LEMON JUICE	169
DAIQUIRI RUM, LIME	169
MARGARITA TEQUILA, ORANGE, AGAVE, LIME & SALT	169
WHISKY SOUR BOURBON, ANGOSTURA, LEMON JUICE	169
ESPRESSO MARTINI VODKA, KAHLUA, ESPRESSO	169

BEER ON TAP

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

BEER ON BOTTLES / CANS

TOKYO OMNIPOLLO, SWEDISH IPA, 5.4%	120
ASAHI JAPANESE DRY PREMIUM LAGER, 5.0%	99
EL PERRO NEGRO GLUTEN FREE WILLIAMS BROTHERS, BRITISH PILSNER, 4.5%	99
AYINGER BRÄUWEISSE GERMAN WHEAT BEER, 5.1%	99
DUGGES GOLDEN ALE SWEDISH GOLDEN ALE, 4.4%	99
NEBUCHADNEZZAR OMNIPOLLO, SWEDISH IPA, 8.5%	120
IMPLOSION NON-ALC. TO ØL, LAGER, RASPBERRIES & ELDERFLOWER, 0.3%	55
IMPLOSION NON-ALC. TO ØL, PALE ALE, 0.3%	55
KIRIN FREE NON-ALC. JAPANESE LAGER, 0.0%	55

SPARKLING

LOS MONTEROS CAVA Cava, 100% Macabeo, Bodegas Murviedro, Spain.	120/580
DIRLER-CADÉ CRÉMANT 2019, Brut Nature, Crémant d'Alsace, France.	- /695

RED WINE

CLARA PINOT NOIR BIO 2021, Pinot Noir, Stellenbosch, South Africa.	145/580
KRUIHOF YMER SHIRAZ 2018, Shiraz, Wellington, South Africa.	150/600
BELLINO MERLOT BIO 2023, Merlot, Sicily, Italy.	130/520
TRINCHERO TRERRA DEL NOCE 2018, Barbera, Agliano Terme, Piemonte, Italy.	- /680

WHITE WINE

KUNG FU GIRL BIO 2023, Riesling, Washington State, USA.	159/630
MOOPLAAS CHARDONNAY BIO 2022, Chardonnay, Stellenbosch, South Africa.	150/600
BELLINO PINOT GRIGIO BIO 2022, Pinot Grigio, Sicily, Italy.	130/520
DIRLER-CADÉ RIESLING BIO 2021, Riesling, Alsace, France.	175/700
LA JOUVENCELLE BLANC BIO 2022, Rolle, Chateau des Anniblas, Haute Provence, France.	- /680

ROSÉ

CUVÉE DES ANNIBALS 2022, Grenache, Cinsault, Syrah Haute Provence, France.	140/560
---	---------

CIDER

GALIPETTE Dry, apple, 4.5%, France.	89
GALIPETTE NON-ALC. Dry, apple, 0.0%, France.	65

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	48

DESSERT DRINKS

HOT SHOT GALLIANO, COFFEE, WIPPED CREAM	99
CRÈME BRÛLÉE VANILLA, HAZELNUT, LIMONCELLO, HONEY, LEMON JUICE & CINNAMON	169
IRISH COFFEE IRISH WHISKEY, BROWN SUGAR, COFFEE & CREAM	155
KAFFE KARLSSON COINTREAU, BAILEYS, COFFEE, CREAM	155
MOCKTAIL NON-ALC. NON-ALCOHOLIC COCKTAIL	99

AVEC

LIMONCELLO ITALIAN LEMON LIQUEUR	32
GRÖNSTEDS MONOPOLE SWEDISH COGNAC VSOP	38
CHÂTEAU DU BREUIL CALVADOS VSOP	45
BAILEYS CREAM LIQUEUR	32
COINTREAU FRENCH ORANGE-FLAVOURED LIQUEUR	38
DISARONNO ITALIAN ALMOND LIQUEUR	32
AGITATOR RÖK SWEDISH SMOKE WHISKEY	45
BULLEIT BOURBON KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY	40
BULLEIT RYE KENTUCKY STRAIGHT RYE WHISKEY	40

HOT

ESPRESSO	40
CAPPUCCINO	45
CAFFE LATTE	55
FILTER COFFEE	40
TEA BLACK, GREEN OR RED BIO, FAIR TRADE	40