

LUNCH

- 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 gulbetor och ingefära, rödkål och vår lyxiga wasabimajonnäs. 175
- NYHET! 1.1** Thailändsk glasnudelsallad med handskalade **Räkor**, isbergssallad, lök, tomat, selleri, fisksås, lime, chili, jordnötter och koriander. 169
- NYHET! 1.2** Thailändsk glasnudelsallad med **Kyckling**, isbergssallad, lök, tomat, selleri, lime chili, jordnötter och koriander. 169
- 2.0** Magnolisk panengcurry med **Kycklinglårfile**, krispiga varma grönsaker och jasminris. 139
- 2.1** Vegansk panengcurry med friterad **Tofu**, krispiga varma grönsaker och jasminris. 139
- 3.0** Grillad **Portabello** (svamp) i lagom het Sichuansås med krispiga varma grönsaker och risnudlar. Helt vegansk. 135
- 4.0** En redig bit **Ugnsbakad Atlantlax** med teriyakisås, grönsaker och kinesiska risnudlar. 169

BAO

Ångkokta taiwanesiska bröd med magiska fyllningar. Serveras med picklad morot/rättika, sesamchili. **2 st Bao + Edamamebönor** (A, B eller C). 159

<p>A</p> <p>DuckBAO</p> <p>Anklår, Sichuansås, majonnäs, rädisor.</p> <p>+</p> <p>SalmonBAO</p> <p>Bakad lax, sötstark sås, vårlök, krossade jordnötter, koriander.</p>	<p>B</p> <p>SalmonBAO</p> <p>Bakad lax, sötstark sås, vårlök, krossade jordnötter, koriander.</p> <p>+</p> <p>TofuBAO</p> <p>Friterad tofu, kokossås, picklad gurka, vårlök, koriander. Vegansk.</p>	<p>C VEGANSK</p> <p>PortabelloBAO</p> <p>Stekt portabello, sriracha, soja, sockerärtor, vårlök, koriander.</p> <p>+</p> <p>TofuBAO</p> <p>Friterad tofu, kokossås, picklad gurka, vårlök, koriander. Vegansk.</p>
--	---	---

Lunchdryck 30. Ekologiskt CO2-kompenserat lunchkaffe 30.
Berätta gärna om du är allergisk eller överkänslig mot någonting.