

DAGENS DELIBRICKA

En plockbricka med våra asiatiska favoriter – som Sichuanmandlar, edamame, mangosalsa och friterade nori-chips. Fråga oss vad som ingår idag!
349

MAGNOLIA

3 FÖR 475

Förrätt, Huvudrätt och Dessert

FÖRRÄTTER

BAO

Ångkokta taiwanesiska bröd med varma fyllningar. Serveras med picklad morot/rättika och sesamchili. 1 st 129

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 **Kött** (nöt- & fläskfärs) eller **Svamp** (VEGANSK) 4 st för 149

EDAMAMEBÖNOR

Ångkokta edamamebönor med flingsalt. VEGANSK 99

HUVUDRÄTTER

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

SASHI

Mirinmarinerad färsk sashimilax på sallad med svart ris, Goma Wakame (sjögräs), edamamebönor, picklade gulbetor och ingefära, rödkål och vår helt oslagbara hemgjorda wasabimajonnäs.
349 (+95 i 3-rättersmenyn)

WHITE LOTUS

Koreansk sommarsallad med grillad kyckling marinerad i Gochujang-chili med svart ris, edamamebönor, picklad rödlök och rödkål, mango, rödbeta, bladspenat, rödkål, mynta, friterad palsternacka och chilimajonnäs.
299

KUNG FU TOFU

Vegansk sallad med friterad tofu, svart ris, edamamebönor, picklad rödlök och rödkål, gulbeta, bladspenat, rödkål, mynta, friterad palsternacka och kokoscreme.

VEGANSK

289

HONG KING KONG

Grillad anka med Sichuanpepparsås, plommonsås, svartkål & jasminris.
369 (+95 i 3-rättersmenyn)

FULL MOON

Panengcurry med bakad kycklinglårfilé & jasminris.
299

T00-F00

Panengcurry med friterad tofu & jasminris.

VEGANSK

279

ZEB

Grillad portabello (svamp) med Sichuan-pepparsås & risnudlar.

VEGANSK

279

SAL

Ugnsbakad Atlantlax med vår egen teriyakisås & risnudlar.
329 (+75 i 3-rättersmenyn)

DESSERTER

APPIE

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

VEGANSKT ALT. FINNS

125

MANGO

Mangopannacotta med physalis och björnbär.

95

CHER

Körsbärspannacotta med rostad vit choklad, hallon och blåbär.

95

DARK LADY

Chokladkaka med körsbärscoulis, kaffedroppar och vaniljglass.

VEGANSKT ALT. FINNS

125

BARNMENY À LA FRANCIS

Kycklingspett, jordnötssås, ris och gurkstavar (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

COCKTAILS

NEGRONI	175
GIN, CAMPARI, ANTICA FORMULA VERMOUTH, ORANGE BITTERS	
DRY MARTINI	175
LONDON DRY GIN, NOILLY PRAT VERMOUTH, OLIVE	
ELDERFLOWER GIMLET	155
ELDERFLOWER LIQUEUR, GIN, LIME JUICE, CAVA	
CLEMENTINE GIMLET	155
GIN, CAMPARI, LEMON, CLEMENTINE SYRUP & TONIC	
YUZU GT	155
GIN, YUZU & CARDAMON TONIC	
SPICY GONZALEZ	165
TEQUILA, COINTREAU, CHILI SYRUP, AGAVE, LIME, SALT, CHILI	
FULL MOON PARTY	165
AMARETTO, GALLIANO, LIMONCELLO, LEMON, BROWN SUGAR, EGG WHITE	
WHISKY SOUR	165
BOURBON, ANGOSTURA, LEMON JUICE, EGG WHITE	
MAGNOLIA TREE	165
COGNAC, APRICOT LIQOUR, VANILLA LIQOUR, HAZELNUT SYRUP, LEMON, EGG WHITE	
ESPRESSO MARTINI	165
VODKA, KAHLUA, ESPRESSO	
SWEET JASMINE NON-ALC.	95
JASMINE TEA, GINGER & PEACH SYRUP, LIME, TONIC	

BEER ON TAP

LAGER SWEDISH LAGER, FAT21, 5.0%	85
IPA SWEDISH INDIAN PALE ALE, BRON, 5.6%	99
KIRIN ICHIBAN JAP. PREMIUM LAGER, 5.0%	99

BEER ON BOTTLES / CANS

TOKYO	115
OMNIPOLLO, SWEDISH IPA, 5.4%	
ASAHI	99
JAPANESE DRY PREMIUM LAGER, 5.0%	
LUZ GLUTEN FREE	99
OMNIPOLLO, MEXICAN LAGER, 4.4%	
AYINGER BRÄUWEISSE	99
GERMAN WHEAT BEER, 5.1%	
DUGGES GOLDEN ALE	99
SWEDISH GOLDEN ALE, 4.4%	
DUGGES TROPIC THUNDER	110
SWEDISH SOUR FRUIT ALE, 4.5%	
NEBUCHADNEZZAR	129
OMNIPOLLO, SWEDISH IPA, 8.5%	
ZODIAK NON-ALC.	69
OMNIPOLLO, IPA, 0.3%	
MAZ NON-ALC.	69
OMNIPOLLO, OAT PALE ALE, 0.3%	
BIANCA PINEAPPLE SOUR NON-ALC.	79
OMNIPOLLO, SOUR FRUIT ALE, 0.3%	
MELLERUDS NON-ALC.	59
SWEDISH LAGER, 0.5%	

SPARKLING

LOS MONTEROS CAVA	125/495
Cava, 100% Macabeo, Bodegas Murviedro, Spain.	
L'EXTRA PAR LANGLOIS CRÉMANT	— /695
Chardonnay, Chenin Blanc, Loire, France	
FREIXENET NON-ALC.	95
Muscat, 0.0%, 200 ml, Spain	
PET NAT	
DANS LE VENT PETNAT BIO	—/750
2023, Sylvaner & Muscat, Alsace, France.	

ORANGE

VAIRON VIN DE MACERATION BIO	—/750
2021, Muscat & Gewürztraminer, Alsace, France.	

RED WINE

TRINCHERO TRERRA DEL NOCE BIO	185/715
2018, Barbera, Agliano Terme, Piemonte, Italy.	
CAMINANTE TEMPRANILLO BIO	159/635
2023, Tempranillo, Rioja Alavesa, Spain.	
CROS DES CALADES BIO	145/580
2022, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Rhône, France.	
BELLARETTA CAB. SAUV. BIO	130/520
2023, Cabernet Sauvignon, Abruzzo, Italy.	
CLARA PINOT NOIR BIO	150/600
2021, Pinot Noir, Stellenbosch, South Africa.	
KRUIHOF YMER SHIRAZ BIO	150/600
2018, Shiraz, Wellington, South Africa.	

WHITE WINE

DIRLER-CADÉ RIESLING BIO	185/715
2021, Riesling, Alsace, France.	
KUNG FU GIRL BIO	159/630
2023, Riesling, Washington State, USA.	
CHENIN BLANC DE MACERATION BIO	150/600
2024, Chenin Blanc, Testalonga, South Africa.	
BELLARETTA CHARDONNAY BIO	130/520
2023, Chardonnay, Abruzzo, Italy.	
MOOIPLAAS CHARDONNAY BIO	160/640
2022, Chardonnay, Stellenbosch, South Africa.	
LA JOUVENCELLE BLANC BIO	175/700
2022, Rolle, Chateau des Anniblas, Haute Provence, France.	
ROSÉ	
CUVÉE DES ANNIBALS	145/580
2022, Grenache, Cinsault, Syrah Haute Provence, France.	
VIÑA MAIPO	130/520
2024, Syrah, Valle Central, Chile.	

CIDER

GALIPETTE	95
Dry, apple, 4.5%, France.	
GALIPETTE NON-ALC.	75
Dry, apple, 0.3%, France.	

COLD

HWILA SWEDISH SPARKLING MINERAL WATER	40
SODAS COKE, COKE ZERO, SPRITE, FANTA ...	40
GINGER SODA SWEDISH CRAFT SODA	65
LIMONCELLO SODA SWEDISH CRAFT SODA	65
RHUBARB SODA SWEDISH CRAFT SODA	65
APOLINAIRE NR 07 ORGANIC COLD-PRESSED	89
APPLE, BLUEBERRY, LEMON, TARRAGON	

HOT

ESPRESSO	48
CAPPUCCINO	55
CAFFE LATTE	65
FILTER COFFEE	45
TEA BLACK, GREEN OR RED BIO, FAIR TRADE	40

DESSERT DRINKS

MAGNOLIA CAFFE	165
FRANGELICO, GALLIANO, COFFEE, WHIPPED CREAM	
IRISH COFFEE	165
IRISH WHISKEY, BROWN SUGAR, COFFEE & CREAM	
KAFFE KARLSSON	165
COINTREAU, BAILEYS, COFFEE, CREAM, CHOCOLATE FLAKES	

AVEC

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

SNACKS

Olives	65
Sichuan Almonds	59
Deep Fried Nori Crisps	55