

## STARTERS

<b>Chef's Choice Tartar</b> 🌿 Tartar på tre av kockens noga utvalda fiskar. Serveras med yuzu mayo & ponzosås.	99 kr	<b>Fried Tempura Shrimps</b> 🌿 Tempurafriterade tigerräkor. Serveras på en fräsch avokado & grönsalladsbädd. Toppade med chilialioli & teriyakisås.	129 kr
<b>Beef Tataki</b> 🌿🍷 Lätthalstrad oxfilé. Serveras på gurkcrudité och toppas med koriander, rödbetschips, jordnötter samt ponzosås.	99 kr	<b>Edamame with Seasalt or Chilibeansauce</b> 🌿 Edamamebönor med havssalt eller chilibeansås.	69 kr
<b>Miso Soup with Tofu or Fish</b> Misosoppa, vårlök, alger, shiitakesvamp med tofu eller fisk (kockens val).	69 kr	<b>Charcoal Grilled Tiger Prawn</b> Kolgrillad jätteräka, serveras på en bädd av grönsallad med husets Tokyo 15 sås.	149 kr
<b>Hotate Kataifi</b> 🌿 Kataifi friterad kammusslor, serveras med chilialioli & sojaskum.	99 kr	<b>Japanese Chicken Gyoza</b> 🌿 Friterade japanska dumplings fyllda med kyckling & grönsaker. Serveras med teriyakisås & sesamaioli.	129 kr
<b>Fried Seasonal Tempura Vegetables</b> 🌿🍷🍷 Säsongens grönsaker friterade i tempura. Serveras med sesamchips på en grönsallad & sweet chilisås.	75 kr		

## SUSHI

	Nigiri (2pcs)	Sashimi (4pcs)	Tataki (4pcs)		
Salmon	49 kr	79 kr	79 kr	<b>Combination Plate</b>	
Tuna	55 kr	89 kr	89 kr	<b>Nigiri Moriawase - 12 pcs</b> 12st utvalda nigiri från kockens val.	239 kr
Halibut	55 kr	89 kr	89 kr	<b>Sashimi Moriawase - 12 pcs</b> 12st utvalda sashimi från kockens val, serveras med husets ponzosås.	229 kr
Scallop	89 kr	89 kr	89 kr	<b>Maki Moriawase - 24 pcs</b> 🌿🍷 8st Tokyo 15, 8st Shrimp Tempura & 8st Crispy Duck.	399 kr
Hamachi	55 kr	89 kr		<b>Nigiri &amp; Maki Moriawase - 14 pcs</b> 🌿 6st Nigiri & 8st Surf`n Turf.	259 kr
Sweet EBI	55 kr	89 kr		<b>Nigiri, Sashimi &amp; Maki Moriawase - 32 pcs</b> 🌿 12st Nigiri, 12st Sashimi & 8st Deluxe Tempura.	499 kr
Shrimp	49 kr	89 kr		<b>Special Menu</b>	
Beef	55 kr			<b>Pregnant Menu - 12 pcs</b> 🌿 En specialmeny för havande mammor.	195 kr
Hokkigai	55 kr			<b>Tokyo Kids Menu - 10 pcs</b> 2st Salmon Nigiri, 2st Shrimp Nigiri, 6st smårullar med avokado & mango.	125 kr
Avocado	35 kr			<b>Vegetarian Menu - 12 pcs</b> Kockens vegetariska val av 4st nigiri och 8st Vegetarian (maki).	189 kr
Inari Tofu	35 kr				
Tamago	35 kr				

All Sashimi & Tataki serveras med husets ponzosås

### Inside Out Roll - 8 pcs

<b>Vegetarian</b> 🌿🍷 Tempurafriterad sparris med tofu, mango, picklad rödlök & nori. Toppad med avokado, teriyakisås & sesamfrö.	129 kr	<b>Soft Shell Crab Tempura</b> 🌿 Friterad snökrabba med avokado & nori. Toppad med tobiko, teriyakisås & chilialioli.	179 kr
<b>California Deluxe</b> Gurka, avokado & nori. Toppad med snökrabba, sjögrässallad, yuzu mayo & sesamfrö.	159 kr	<b>Shrimp Tempura</b> 🌿 Tempurafriterade räkor med avokado & nori. Toppad med chilialioli, teriyakisås & krispig pankot.	159 kr
<b>Tokyo 15</b> 🌿 Lax med mango, philadelphia, avokado & nori. Toppad med halstrad lax, tobiko, sesamaioli & teriyakisås.	169 kr	<b>Deluxe Tempura (fried futomaki)</b> 🌿 Lax med avokado & nori. Toppad med ikura, teriyakisås & chilialioli (friterad).	169 kr
<b>Hal ibut</b> Avokado med gurka, picklad rödlök & nori. Toppad med halstrad hälleflundra, sojasmör & gräslök.	159 kr	<b>Beef' Uramaki</b> 🍷 Kolgrillad sparris med avokado & nori. Toppad med lätthalstrad oxfilé, tryffelaioli, vårlök, pinjenötter & havssalt.	169 kr
<b>Surf`n Turf</b> 🌿 Tempurafriterade räkor med avokado & nori. Toppad med biffcarpaccio, balsamico glasyr, tryffelaioli & krispig pankot.	159 kr	<b>Crispy Duck</b> 🌿🍷 Pankofriterad anka med gurka & nori. Toppad med avokado, jordnötter & hoisinsås.	159 kr
<b>Scallop &amp; Bacon</b> 🌿 Tempurafriterade kammusslor med sparris & nori. Toppad med avokado, knaperstekt bacon & sweet chilisås.	159 kr		

## GRILL

<b>Rib Eye</b> Australienskt entrecôte. Serveras med asiatisk sesampotatis, grillad pimiento de padron med kvisttomater, skogssvamp sauterad i tryffelolja & chilialioli.	275 kr
<b>Fillet Mignon</b> 🌿🍷 Organisk uppfödd oxfilé. Serveras med en blomkålspuré, sauterad silverlök, kanelslungad sötpotatis, grönsallad, koreansk tamarin & jordnötssås.	279 kr
<b>Japanese Style Lamb Rack</b> 🌿 Chili & sesammarinerad lammspjäll. Serveras med japansk potatissallad, smörfräst svampkopp, silverlök i tryffelolja, grönsallad & kimchisås.	235 kr
<b>Teriyaki Grilled Salmon</b> 🌿 Teriyakiglaserad vildlaxfilé. Serveras med blomkålspuré, kanelslungad sötpotatis, grillad sparris, löskokt mirinägg, grönsallad & teriyakisås.	195 kr
<b>Beef Salad</b> Hängmörad flankstek. Serveras på en bädd av asiatisk blandsallad med papaya, shiratakinudlar & husets Tokyo 15 sås.	229 kr

## DESSERT

<b>Chocolate Fondue (2 pers)</b> Chokladfondue för två. Doppa marshmallows, kex och utvalda frukter i ett varmt bad av smält choklad.	169 kr
<b>Lakritskladdkaka</b> Klassisk lun lakritskladdkaka toppad med ett lager av choklad serveras tillsammans med gammeldags vaniljglass & hallongrädde.	89 kr
<b>Matcha Cheesecake</b> Matcha cheesecake med choklad & digestive botten, serveras med bärpuré.	79 kr
<b>Pannacotta</b> Fråga servitören efter tillgänglighet och smak.	79 kr

## SIDES

<b>Wakame salad</b>	39 kr	<b>Crispy Seaweed</b>	39 kr
<b>Kimchi salad</b>	29 kr	<b>Dips</b>	10 kr

## COCKTAILS

<b>Margarita</b> <i>Calle 23 Tequila, Giffard Triple Sec &amp; Limejuice.</i> En fräsch klassiker med kvalitativ sprit som kan avnjutas frusen eller vanlig.	119 kr	<b>Premium Old School Sours</b> <i>Fresh Limejuice, Simple Syrup, Fresh Egg White &amp; Liqour of your choice.</i> Färsk lime & skakad äggvita tillsammans med ditt val av sprit eller likör.	119 kr
<b>Orchid Touch</b> <i>Doorleys 5 year old Rum, St Germain Elderflower Liqueur &amp; Fentimans Rose Lemonade.</i> En söt höggglas drink med balanserade toner av fräscha frukter & blommor.	119 kr	<b>Litchilini</b> <i>Litchi Purée &amp; Piccini Prosecco.</i> Smakrik litchi frukt tillsammans med prosecco gör den till ett enkelt val.	119 kr
<b>High End Lynchburg Lemonade</b> <i>Makers Mark bourbon, Giffard Triple Sec, Limejuice &amp; Fentimans Victorian Lemonade.</i> Härligt syrlig & uppfriskande drink med toner av citrus och ingefära.	119 kr	<b>Cheerio Alexander</b> <i>Heering Cherry, Giffard Crème de Cacao, Rémy Martin Congac &amp; Whipping Cream.</i> Vår egna bartenders bidrag till 2016 Heering Cherry Classic Competition.	119 kr
<b>Frozen Daiquiri</b> <i>Doorleys 3 year old white Rum, Giffard Triple Sec, Limejuice &amp; Fruit.</i> Frusen Daiquiri med ditt val av frukt: Björnbär, Mango och Havtorn.	119 kr	<b>Irish Coffee Tokyo Style</b> <i>Makers Mark bourbon, Giffard Premium Vanilla liqueur, Espresso, Crema Milk &amp; Agave Syrup.</i> Moderniserad Irish Coffee med Kentucky Straight Bourbon & Espresso.	119 kr
<b>Elder Sakura</b> <i>Pure Green Vodka, Giffard Manzana Verde Liqueur, Limejuice &amp; Fentimans Elderflower Lemonade.</i> Med en balanserad syrlighet & sötma gör denna drink till en av favoriterna.	119 kr		

## SPARKLING WINE

	Glas	Flaska
<b>Piccini Prosecco Extra Dry</b> Prosecco från Ventien där vi hittar en torr, ungdomlig, fruktig smak med inslag av päron, gröna äpplen och citrus. Lätt och lekande mousse som ger härlig munkänsla.	69 kr	349 kr
<b>Jane Ventura DO Grande Reserva Cave</b> En riktigt bra Cava med blek, gul färg med ihärdig skumkrona. Arom av mogna äpplen, aprikos och kvitten men även tydliga lagringsaromer, patisserie, brioche, sirup. Fyllig munkänsla, med bra krämigt och balanserad syra. Bra komplexitet i den medellånga eftersmaken.	89 kr	449 kr
<b>Rotari Brut Rosé</b> En Rosé från Trentito som alltid gör succé. Stor fruktig doft med inslag av smulton, citrusfrukt och nybakad brioche. Torr med härligt frisk aptitretande syra och små fina bubblor. Fruktig smak med mängder av smultron, blodapelsin och nötter.	69 kr	349 kr
<b>Alfred Gratien Brut Champagne</b> En Champagne med lätt, elegant gyllene färg med många små bubblor och långlivad mousse. Doften är elegant med toner av citrusfrukter, mango, persika och aprikos. Smaken är väl balanserad med en aromatisk styrka och friskhet med inslag av exotiska frukter.		699 kr
<b>Pol Roger Brut Reserve Champagne</b> Champagne när den är som bäst. Diskret, brödig doft med inslag av grönt äpple, citrus och choklad. Torr, frisk, harmonisk smak med inslag av grönt äpple, citrus, choklad och rostade nötter med livlig mousse och en lång mineralbetonad eftersmak.		1,199 kr

## BEER

<b>Litovel Premium (draft)</b> Ljus lager med fyllig beska och fruktig karaktär med inslag av citrus och malt.	60 kr	<b>Mohawk Citra Session Ale (33cl bottle)</b> En Pale Ale med stor doft och smak. I doften finns tydlig tropisk frukt och inslag av citrus.	89 kr
<b>Innis &amp; Gunn Lager (33cl bottle)</b> Ekfatslagrad lager med maltig, fruktig smak med inslag av ljust bröd, honung och citrus.	69 kr	<b>Dark Penance Imperial Black IPA (33cl bottle 8,9%)</b> Perfekt balans mellan rostad malt och smakrik humle. Tall, grapefrukt, lakrits och kakao i smaken.	109 kr
<b>Peroni ( 33cl bottle)</b> Fruktig smak med inslag av örter, honung och citrus.	59 kr	<b>ClownShoes Clementine (33cl bottle)</b> En Belgisk Wit smaksatt med clementine, apelsin-zest och lite koriander. Veteöl med balanserad lågmäld humle-profil.	99 kr
<b>Sapporo (33cl bottle)</b> Lager med frisk och ren smak med bra maltighet och balanserad beska.	59 kr	<b>Shöfferhofer Hefeweisen (bottle)</b> Len, fruktig och torr smak med en uppfriskande ton. Viss jästfällning i flaskan vilket ger smak och extra finess.	59 kr
<b>Lucky Buddha Lager (33cl bottle)</b> Krispig och torr lager med en lätt beska och inslag av citrus, honung och knäcke.	59 kr	<b>Seasonal Beers</b> Fråga din servitör om våra säsongösl.	59 kr
<b>Innis &amp; Gunn Toasted Oak IPA (33cl bottle)</b> En underbart balanserad och smakrik IPA, de rostade whiskyfatet bidrar med smak och komplexitet.	69 kr		

## WINE

Red Wine	Glas	Flaska	White Wine	Glas	Flaska
<b>Origami Mysti Garnatxa</b> <i>Spanien, Montsant, Origami Wines -Garnatxa.</i> Ungt och fräscht vin på grenache, Arom av skogsbär med viss örtighet. Smaken balanseras av massor med frukt, bra syra och lite vitpeppar i slutet.	99 kr	420 kr	<b>Hugel Gentil</b> <i>Frankrike, Alsace, Famille Gentil -Riesling, Pinot Blanc, Pinot gris, Sylvaner, Geuwuztraminer, Muscat</i> En härlig blandning på alla sex Alsacedruvor. Frisk, fruktig smak med viss restsötma och inslag av päron, äpple, honung och persika.	99 kr	420 kr
<b>Podere Montepuliciano d’Abruzzo</b> <i>Italien, Abruzzo, Umani Ronchi -Montepuliciano,</i> Medelfyllig med en balanserad syra och karaktär av körsbär och mörka bär, gummi och tobak.	89 kr	375 kr	<b>Castro Valdes</b> <i>Spanien, Rias Baxias, Castro Brey -Albariña</i> Fruktigt, välbalanserat vin med inslag av citrus, gröna äpplen, jasmin och örter.	99 kr	395 kr
<b>La Vielle Ferme Rouge</b> <i>Frankrike, Côtes du Rhône Famille Perrin -Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah,</i> Ungdomlig, kryddig doft med mörk frukt och röda bär, björnbär och blåbär i smaken följt av kryddor med långt avslut.	89 kr	385 kr	<b>La Vielle Ferme Blanc</b> <i>Frankrike, Côtes du Rhône Famille Perrin -Bourboulenc, Grenache blanc, Vermentino, Ugni Blanc.</i> Doft av exotisk frukt, gröna äpplen och hasselnötter. I smaken finns citrus, gröna äpplen och honung med en frisk frukt syra.	89 kr	385 kr
<b>Istrian Cuvée</b> <i>Kroatien, Istrien, Monero Degrassi -Merlot, Cabernet Sauvignon, Terrane,</i> Doft av mogna körsbär, hallon och rosblad, smaken är lätt fruktig och mineralisk.	79 kr	349 kr	<b>Parallel 45,3</b> <i>Kroatien, Kutjo, Krauthaker -Grasevina.</i> Smaken är frisk och krispig med inslag av fläder, vita persikor och ett uns av passionsfrukt.	79 kr	349 kr

## NON ALCOHOLIC WINE, BEER & COCKTAILS

	Glas	Flaska
<b>Barrels and Drums Chardonay</b>	55 kr	249 kr
<b>Barrels and Drums Merlot</b>	55 kr	249 kr
<b>Carlsberg Non Alcoholic Lager</b>	29 kr	
<b>Alkoholfria Cocktails</b>	75 kr	

## CIDER

<b>Sommersby Double Press (33cl bottle)</b>	69 kr
<b>Sommersby Pear (33cl bottle)</b>	59 kr
<b>Sommersby Rosé (33cl bottle)</b>	59 kr

## SAKE

	Glas	Flaska
<b>Akashi-Tai Junmai Ginjo Sake</b> Tillverkas på ris där 40% av de yttrelagret fräses bort, en process som tillåter risvinet att långsamt och försiktigt vårdas till perfektion.	69 kr	249 kr
<b>Akashi-Tai Junmai Ginjo Sparkling Sake</b> Fermenteras helt neutralt på flaskan för att bevara de fina aromerna av jäst och fruktiga karaktärer med en hög mousse och härlig munkänsla.	69 kr	249 kr

## SOFT DRINKS & COFFEE

<b>Soda</b> Pepsi, Pepsi Max, 7-Up & Zingo	29 kr	<b>Double espresso</b>	35 kr
<b>Fentimans Victorian Lemonade</b> Victorian Lemonade, Rose Lemonade & Non Alcoholic Ginger Beer	59 kr	<b>Cappucino</b>	35 kr
<b>Coffee</b>	29 kr	<b>Sencha Green Tea</b>	39 kr
<b>Espresso</b>	29 kr		

## Red Wine

	Glas	Flaska
<p><b>Pinot Noir Cuvée Prestige</b>  <i>Frankrike, Alsace, Florian Beck-Hartweg.</i>  <i>Pinot Noir.</i>                      Elegant Pinot Noir med mustiga, kryddiga toner, lång ren finish.</p>		440 kr
<p><b>Morgon Côte de Py</b>  <i>Frankrike, Beaujolais, Damien Coquelet.</i>  <i>Gamay.</i>                      Elegant, transparent Gamay, lätt i kropp med röda bär och vegetabiliska toner</p>		435 kr
<p><b>Les Trois Petiotes</b>  <i>Frankrike, Bordeaux, Les trois Petiotes.</i>  <i>Malbec, Merlot, Cabernet Franc.</i>                      Stor, smakrik Bordeaux till bredden fylld med mörka bär, ekfatslagrat, mycket Bordeaux till en vettig peng.</p>		480 kr
<p><b>Chateau Anglais La Clappe</b>  <i>Frankrike, Languedoc, Eric Fabre.</i>  <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre.</i>                      Ett fruktigt vin som är drivet av mörka bär och som balanseras upp av en kraftig pepparkrydda och örter. Elegant och snyggt.</p>		575 kr
<p><b>Brézème</b>  <i>Frankrike, Rhône, Eric Texier.</i>  <i>Syrah.</i>                      Underbar Syrah där hög syra möter frukt i en komplex och underbar kombination med toner av bär, läder och peppar.</p>		495 kr
<p><b>La Vielle Ferme Rouge</b>  <i>Frankrike, Rhône, La Famille Perrin.</i>  <i>Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah.</i>                      Ungdomlig, kryddig doft med mörk frukt och röda bär, björnbär och blåbär i smaken följt av kryddor med långt avslut.</p>	89 kr	385 kr
<p><b>Podere Montepulciano d'Abruzzo</b>  <i>Italien, Abruzzo, Umani Ronchi.</i>  <i>Montepulciano.</i>                      Medelfyllig med en balanserad syra och karaktär av körsbär och mörka bär, gummi och tobak.</p>	79 kr	375 kr
<p><b>IGEA Barbera d'Alba DOC</b>  <i>Italien, Piemonte, Tenuta Grillo.</i>  <i>Barbera.</i>                      Barbera gjord på klassiskt manér, fina välintegrerade tanniner, ett kraftigt och välsmakande vin.</p>		475 kr
<p><b>Allegrini Belpasso</b>  <i>Italien, Venetien, Allegrini.</i>  <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Merlot.</i>                      Stor generös, fruktigt, kryddig doft med inslag av torkad frukt, mörka bär och choklad. Smak med inslag av plommon, mörka bär, choklad och örter.</p>		385 kr
<p><b>Lo Zoccolaio Barolo DOCG</b>  <i>Italien, Piemonte, Domini Villae Lanata.</i>  <i>Nebbiolo.</i>                      Ett kraftigt vin i toppklass med stora tanniner och fatkaraktär, mörka bär med inslag av vanilj och kryddor är dominerande. En fullträff.</p>		695 kr
<p><b>Istiran Cuvée</b>  <i>Kroatien, Istrien, Moreno Degrassi.</i>  <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Terrane</i>                      Doft av mogna körsbär, hallon och rosblad, Smaken är lätt fruktig och mineralisk.</p>	69 kr	349 kr
<p><b>Origami Garnatxa</b>  <i>Spanien, Montsant, Germans Jovani.</i>  <i>Grenache .</i>                      Ungt och fräscht vin på grenache, Arom av skogsbär med viss örtighet. Smaken balanseras av massor med frukt, bra syra och lite vitpeppar i slutet.</p>	99 kr	420 kr
<p><b>Cal Batllet Diatra DOQ</b>  <i>2011, Spanien, Priorat, Marc Ripoll Sans.</i>  <i>Carignena, Granatxa, Cab Sauvignon, Merlot, Syrah.</i>                      Kraftigt vin med medehavsörter och stor bärighet.</p>		470 kr

## White Wine

	Glas	Flaska
<p><b>Hugel Gentil</b>  <i>Frankrike, Alsace, Famille Hugel.</i>  <i>Gewurztraminer, Pinot Gris, Sylvaner, Pinot Blanc, Muscat, Rieslig.</i>            En härlig blandning på alla sex gröna alsacedruvor.            Frisk, fruktig smak med inslag av äpple, honung och nektarin.</p>	99 kr	420 kr
<p><b>Riesling Cuvée Prestige</b>  <i>Frankrike, Alsace, Florian Beck-Hartweg.</i>  <i>Riesling.</i>            Druvtypiskt, fet, frisk, liten restsötma och en aning petroleum i munnen.</p>		450 kr
<p><b>Riesling Grand Cru Frankstein</b>  <i>Frankrike, Alsace, Florian Beck-Hartweg.</i>  <i>Riesling.</i>            Druvtypiskt, kraftfull Riesling med bra längd, friskhet &amp; mineralitet, en storlek större helt enkelt.</p>		575 kr
<p><b>Pin´Aux</b>  <i>Frankrike, Alsace, Laurent Bannwarth.</i>  <i>Pinot Blanc, Auxteries.</i>            Smakrikt vin med len textur, fyllig känsla och viss restsötma.</p>		450 kr
<p><b>Gewürtztraminer Natur</b>  <i>Frankrike, Alsace, Laurent Bannwarth.</i>  <i>Gewürtztraminer.</i>            Otroligt balanserad Gewürtz med god syra och bra frukt.</p>		490 kr
<p><b>Trinquamme</b>  <i>Frankrike, Loire, Domaine Pellé.</i>  <i>Sauvignon Blanc.</i>            Ett druvtypiskt, friskt, krispigt &amp; fruktigt vin.</p>		425 kr
<p><b>La vielle Ferme Blanc</b>  <i>2013, Frankrike, Rhône, La Famille Perrin.</i>  <i>Bourboulenc, Grenache blanc, Vermentino, Ugni Blanc.</i>            Doft av exotisk frukt, gröna äpplen och hasselnötter.            I smaken finns citrus, gröna äpplen och honung med en frisk frukt syra.</p>	89 kr	385 kr
<p><b>Pascal Sancerre Blanc</b>  <i>Frankrike, Loire, Pascal Jolviet.</i>  <i>Sauvignon blanc.</i>            Elegant vin med inslag av citrus, vax och honungsmelon. Tungkittlande mineral i avslutet.</p>		495 kr
<p><b>Paralell 45,3 Grasevina</b>  <i>Kroatien, Krauthaker.</i>  <i>Grasevina.</i>            Smaken är frisk och krispig med inslag av fläder, vita persikor och ett uns av passionsfrukt.</p>	69 kr	345 kr
<p><b>Baron De Ley Blanco</b>  <i>Spanien, Rioja, Baron de Ley.</i>  <i>Viura, Malvasia.</i>            Smaken är torr, frisk, ren, fruktig och aromatisk med inslag av krusbär och tropisk frukt.</p>		405 kr
<p><b>Castro Valdes</b>  <i>Spanien, Rías Baixas, Adegas Castro Brey.</i>  <i>Albariño.</i>            Fruktigt, välbalanserat vin med inslag av citrus, gröna äpplen, jasmin och örter.</p>	99 kr	395 kr
<p><b>Grüner Veltliner Stein</b>  <i>2014, Österrike, Kamptal, Wingut Jurtschitsch.</i>  <i>Grüner Veltliner.</i>            Ett friskt och frukt drivet vin där passionfrukt, vita stenfrukter och mineraler harmoniserar fantastiskt.</p>		420 kr