

STARTERS

Chef's Choice Tartar 🌿 Tartar på tre av kockens noga utvalda fiskar. Serveras med yuzu mayo & ponzosås.	99 kr	Fried Tempura Shrimps 🌿 Tempurafriterade tigerräkor. Serveras på en fräsch avokado & grönsalladsbädd. Toppade med chilioli & teriyakisås.	129 kr
Beef Tataki 🌿🍷 Lätthalstrad oxfilé. Serveras på gurkcrudité och toppas med koriander, rödbetschips, jordnötter samt ponzosås.	99 kr	Edamame with Seasalt or Chilibeansauce 🌿 Edamamebönor med havssalt eller chilibeansås.	69 kr
Miso Soup with Tofu or Fish Misosoppa, vårlök, alger, shiitakesvamp med tofu eller fisk (kockens val).	69 kr	Charcoal Grilled Tiger Prawn Kolgrillad jätteräka, serveras på en bädd av grönsallad med husets Tokyo 15 sås.	149 kr
Hotate Kataifi 🌿 Kataifi friterad kammusslor, serveras med chilioli & sojaskum.	99 kr	Japanese Chicken Gyoza 🌿 Friterade japanska dumplings fyllda med kyckling & grönsaker. Serveras med teriyakisås & sesamaioli.	129 kr
Fried Seasonal Tempura Vegetables 🌿🍷🍷 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	Combination Plate	
Tuna	55 kr	89 kr	89 kr	Nigiri Moriawase - 12 pcs 12st utvalda nigiri från kockens val.	239 kr
Halibut	55 kr	89 kr	89 kr	Sashimi Moriawase - 12 pcs 12st utvalda sashimi från kockens val, serveras med husets ponzosås.	229 kr
Scallop	89 kr	89 kr	89 kr	Maki Moriawase - 24 pcs 🌿🍷 8st Tokyo 15, 8st Shrimp Tempura & 8st Crispy Duck.	399 kr
Hamachi	55 kr	89 kr		Nigiri & Maki Moriawase - 14 pcs 🌿 6st Nigiri & 8st Surf`n Turf.	259 kr
Sweet EBI	55 kr	89 kr		Nigiri, Sashimi & Maki Moriawase - 32 pcs 🌿 12st Nigiri, 12st Sashimi & 8st Deluxe Tempura.	499 kr
Shrimp	49 kr	89 kr		Special Menu	
Beef	55 kr			Pregnant Menu - 12 pcs 🌿 En specialmeny för havande mammor.	195 kr
Hokkigai	55 kr			Tokyo Kids Menu - 10 pcs 2st Salmon Nigiri, 2st Shrimp Nigiri, 6st smårullar med avokado & mango.	125 kr
Avocado	35 kr			Vegetarian Menu - 12 pcs 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

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

GRILL

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

DESSERT

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

SIDES

Wakame salad	39 kr	Crispy Seaweed	39 kr
Kimchi salad	29 kr	Dips	10 kr

COCKTAILS

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

SPARKLING WINE

	Glas	Flaska
Piccini Prosecco Extra Dry 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
Jane Ventura DO Grande Reserva Cave 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
Rotari Brut Rosé En Rosé från Trentito som alltid gör succé. Stor fruktig doft med inslag av smultron, 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
Alfred Gratien Brut Champagne 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
Pol Roger Brut Reserve Champagne 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

Litovel Premium (draft) Ljus lager med fyllig beska och fruktig karaktär med inslag av citrus och malt.	60 kr	Mohawk Citra Session Ale (33cl bottle) En Pale Ale med stor doft och smak. I doften finns tydlig tropisk frukt och inslag av citrus.	89 kr
Innis & Gunn Lager (33cl bottle) Ekfatslagrad lager med maltig, fruktig smak med inslag av ljust bröd, honung och citrus.	69 kr	Dark Penance Imperial Black IPA (33cl bottle 8,9%) Perfekt balans mellan rostad malt och smakrik humle. Tall, grapefrukt, lakrits och kakao i smaken.	109 kr
Peroni (33cl bottle) Fruktig smak med inslag av örter, honung och citrus.	59 kr	ClownShoes Clementine (33cl bottle) En Belgisk Wit smaksatt med clementine, apelsin-zest och lite koriander. Veteöl med balanserad lågmäld humle-profil.	99 kr
Sapporo (33cl bottle) Lager med frisk och ren smak med bra maltighet och balanserad beska.	59 kr	Shöfferhofer Hefeweisen (bottle) Len, fruktig och torr smak med en uppfriskande ton. Viss jästfällning i flaskan vilket ger smak och extra finess.	59 kr
Lucky Buddha Lager (33cl bottle) Krispig och torr lager med en lätt beska och inslag av citrus, honung och knäcke.	59 kr	Seasonal Beers Fråga din servitör om våra säsongösl.	59 kr
Innis & Gunn Toasted Oak IPA (33cl bottle) 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
Origami Mysti Garnatxa <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	Hugel Gentil <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
Podere Montepuliciano d'Abruzzo <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	Castro Valdes <i>Spanien, Rias Baxias, Castro Brey -Albariña</i> Fruktigt, välbalanserat vin med inslag av citrus, gröna äpplen, jasmin och örter.	99 kr	395 kr
La Vielle Ferme Rouge <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	La Vielle Ferme Blanc <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
Istrian Cuvée <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	Parallel 45,3 <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
Barrels and Drums Chardonay	55 kr	249 kr
Barrels and Drums Merlot	55 kr	249 kr
Carlsberg Non Alcoholic Lager	29 kr	
Alkoholfria Cocktails	75 kr	

CIDER

Sommersby Double Press (33cl bottle)	69 kr
Sommersby Pear (33cl bottle)	59 kr
Sommersby Rosé (33cl bottle)	59 kr

SAKE

	Glas	Flaska
Akashi-Tai Junmai Ginjo Sake 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
Akashi-Tai Junmai Ginjo Sparkling Sake 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

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

	Glas	Flaska
RED WINE		
VALPARADISO   Chile, Maule, Casas Patronales. Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon. Lätt och rund med stor karaktär. Smak av svarta vinbär och körsbär där örter och kryddighet med svartpeppar ger ett härligt avslut.	89kr	375kr
LA VIELLE FERME ROUGE    Frankrike, Rhône, La Famille Perrin. Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah. Ungdomlig, kryddig doft med mörk frukt och röda bär, björnbär och blåbär i smaken följt av kryddor med långt avslut.	95kr	395kr
PODERE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  Italien, Abruzzo, Umani Ronchi. Montepulciano Medelfyllig med en balanserad syra och karaktär av körsbär och mörka bär, gummi och tobak.	99kr	415kr
TRES PARTES GUERINDA   Spanien, Navarra, Bodega Máximo Abete. Garnatxa Negra. Silkeslätta, välintegrerade tanniner med fyllig röd frukt och kryddig peppar.	109kr	445kr
80 ACRES SHIRAZ  Australien, Clare Valley, Wakefield Winery. Syrah. Fyllig, intensivt fruktig och balanserad, mjuk smak med karaktär av mörka bär och inslag av kakao, kryddor och fat.		475kr
NOBLE VINES THE ONE   USA, Monterey. CA, Noble Wines. Syrah, Zinfandel, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Sauvignon. Fylligt och generöst med komplexa toner av blåbär, svarta vinbär och ceder. Eleganta mjuka tanniner och smak av mörka bär och chokladaromer.		495kr
NOBLE VINES 667 PINOT NOIR    USA, Monterey. CA, Noble Wines. Pinot Noir. Nyanserad, balanserad smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, mörka körsbär, färska örter, kryddor och choklad.		495kr
RAIMONDA BARBERA D'ALBA  Italien, Piemonte, Fontadafredda. Barbera. Mycket fylligt och frukt drivet vin med mängder av mogna körsbär, björnbär och kryddor. Vinet har en härlig rostad ekfatston som bärs upp av tanninerna och den friska fruktsyran.		545kr
CHATEAU ROBIN DES MOINES  Frankrike, Bordeaux, Vignobles Jean-Marie Carille. Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Medelfyllig med mogna aromer av plommon, mörka bär och ceder. Balanserad strävhet med mogen mörk frukt. Eleganta toner av ceder och mocka.		585kr
VIN PRIORAT CLOS MUSTARDO  Spanien, Priorat, Clos Mustardó. Garnatxa, Carignan, Cabernet Sauvignon, Merlot Mycket röda bär i doften med härliga toner av choklad och balsamico, vinet är fylligt med mogna tanniner, ektoner och ett mjukt avslut.		595kr
LO ZOCCOLAIO BAROLLO  Italien, Piemonte, Domini Villae Lanata. Nebbiolo. Ett kraftigt vin i toppklass med stora tanniner och fatkaraktär, mörka bär med inslag av vanilj och kryddor är dominerande. En fullträff.		1.095kr
PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA  Spanien, Ribera del Duero, Finca y Bodega. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot. Fyllig i smaken, extraktrik med röda bär, balsamiska toner och väl avvägda fat toner av både fransk och amerikansk ek. En mycket väljord och finstämd crianza.		1.495kr



Sushi



Grilled Fish



Grilled Meat



Aperitif

WHITE WINE

Glas Flaska

VALPARADISO 

89kr 375kr

Chile, Maule, Casas Patronales.
Chardonnay, Sauvignon Blanc

Ett ungt, friskt vin med ren, fräsch frukt, bra balans och inslag av grapefrukt, äpple, krusbär och mineraler.

VEGABRISA SAUVIGNON BLANC 

95kr 385kr

Spanien, La Mancha, Vid y Espiga.
Sauvignon Blanc.

Torr spansk Sauvignon Blanc med stora blommiga aromer och krisp smak där gröna äpplen och gräs är framträdande.

LA VIELLE FERME BLANC 

99kr 415kr

Frankrike, Rhône, La Famille Perrin.
Bourboulenc, Grenache blanc, Vermentino, Ugni Blanc.

Doft av exotisk frukt, gröna äpplen och hasselnötter.
I smaken finns citrus, gröna äpplen och honung med en frisk fruktsyra.

HUGEL GENTIL 

109kr 445kr

Frankrike, Alsace, Famille Hugel.
Gewurztraminer, Pinot Gris, Sylvaner, Pinot Blanc, Muscat, Riesling.

En härlig blandning på samtliga sex gröna Alsacedruvor.
Frisk, fruktig smak med inslag av äpple, honung och nektarin.

VIN LEIRA ALBARINO 

425kr

Spanien, Rías Baixas, Pazo Pondal.
Albariño.

Fruktigt, välbalanserat vin med inslag av citrus, gröna äpplen, jasmin och örter.

CINEMA 

455kr

Spanien Rueda, Cinema Wines.
Verdejo.

Frisk doft där citrus och persikor möts, kraftfull och balanserad smak av vit stenfrukt och gröna grönsaker. Gott med en väldigt lång eftersmak.

MAXIM RIESLING 

475kr

Tyskland, Mosel, C. von Schubert.
Riesling.

Fjäderlätt Riesling med doft och smak av melon samt viol, trevlig syra med balanserad restsötma.

TERN GARNATXA BLANCO 

495kr

Spanien, Terra Alta, Celler Tern.
Garnatxa Blanco.

Torr Garnatxa med hög syra och komplex rundhet, smak av citrus som övergår till melon med ett långt avslut.

GRUNER VELTINER 

575kr

Österrike, Kamptal, Wingut Jurtschitsch.
Gruner Veltiner.

Ett friskt och frukt drivet vin där passionsfrukt, vita stenfrukter och mineraler harmoniserar fantastiskt.

LES SERRES CHABLIS 

595kr

Frankrike, Chablis, Domaine Oudin.
Chardonnay.

Skarpt, elegant vin med citrus, saltlake och kalksten i doften.
Smak av elegant citrusfrukt bakom kalkstensdriven mineral.

PASCAL SANCERRE 

645kr

Frankrike, Loire, Pascal Jolviet.
Sauvignon Blanc.

Elegant vin med inslag av citrus, vax och honungsmelon.
Tungkittlande mineral i avslutet.

OSSIAN CAPITEL 

1.850kr

Spanien, Castilla y Leon, Ossian Vides y Vinos.
Verdejo.

Stort elegant vin med generös ädel doft av gula äpplen, tropisk frukt, mineraler och sommarblommor. Torr med en fin fyllighet och finess av det äldre slaget. Belönat med hela 93 poäng av Robert Parker.



Sushi



Grilled Fish



Grilled Meat



Aperitif