

murasaki[®]



Welcome!

Murasaki means purple, a colour which is associated with celebrations and royalty. The word was also anciently used for one of the most important components in the Japanese kitchen, soy sauce.

Since 2003 we have served food based on first class ingredients. You can choose to grill by yourself at your table or cook it in a steamboat. We are also proud to be the only restaurant in central Stockholm that offers Teppanyaki, a concept where the chef prepares and serves the food directly in front of you! When the weather allows we open our private terrace, from which you can enjoy the pulse of the capital from the front row.

We believe that personal service is fundamental for every successful visit. Combining that with our unique menu, the ambition is to give you an experience to remember!

Feel free to ask if you have any questions!

Murasaki

Välkommen!

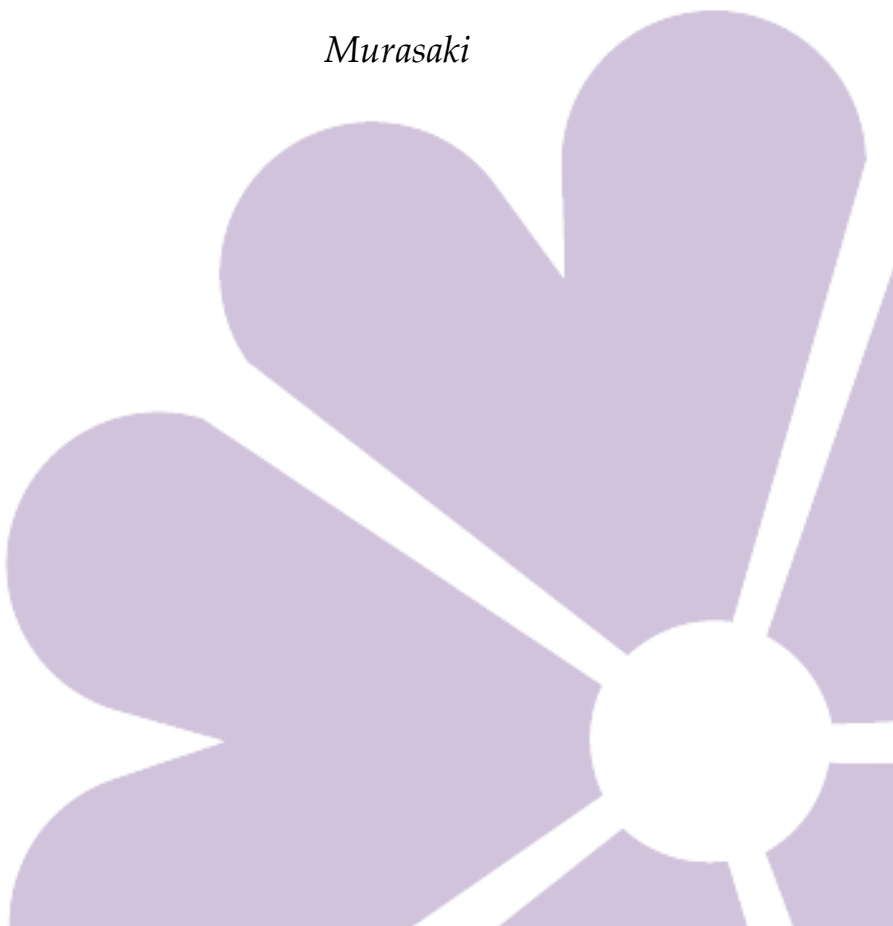
Murasaki betyder lila, en färg som förknippas med högtider och det kejsarliga. Ordet användes även på samurajernas tid, då det syftade på en av de viktigaste komponenterna i det japanska köket, nämligen soja.

Sedan 2003 har vi erbjudit mat baserad på förstklassiga råvaror som Ni kan välja att tillaga själva vid bordet, antingen med grill eller i en gryta. Dessutom är vi den enda restaurangen i centrala Stockholm som erbjuder Teppanyaki, ett koncept där kocken tillagar och serverar maten direkt framför Ert sällskap! När vädret tillåter är även vår privata terrass öppen, där huvudstadens puls kan erfaras från första parkett.

Vi anser att personlig service utgör fundamentet för varje lyckat besök och i kombination med vår unika meny är ambitionen att ge Er en upplevelse att minnas!

Fråga oss gärna om du undrar över något!

Murasaki



Murasaki rekommenderar

Murasaki recommends

Teshoku Yaki Kaisen

369 kr

grill, serveras med ris, sallad & tillhörande sås, minst 2 personer

grill, served with rice, salad & accompanying sauce, minimum 2 people

Förrätt: *kockens urval av 3 bitar nigiri & misosoppa*

Huvudrätt: *yaki kaisen (fisk, skaldjur & grönsaker)*

Efterrätt: *hemmagjord sorbet med färska frukter*

Starter: *chef's choice of 3 pcs nigiri & miso soup*

Main: *yaki kaisen (fish, seafood & vegetables)*

Dessert: *home-made sorbet with fresh fruits*

Teshoku Sukiyaki

399 kr

gryta, serveras med ris & tillbehör, minst 2 personer

steamboat, served with rice & condiments, minimum 2 people

Förrätt: *kockens urval av 3 bitar nigiri & misosoppa*

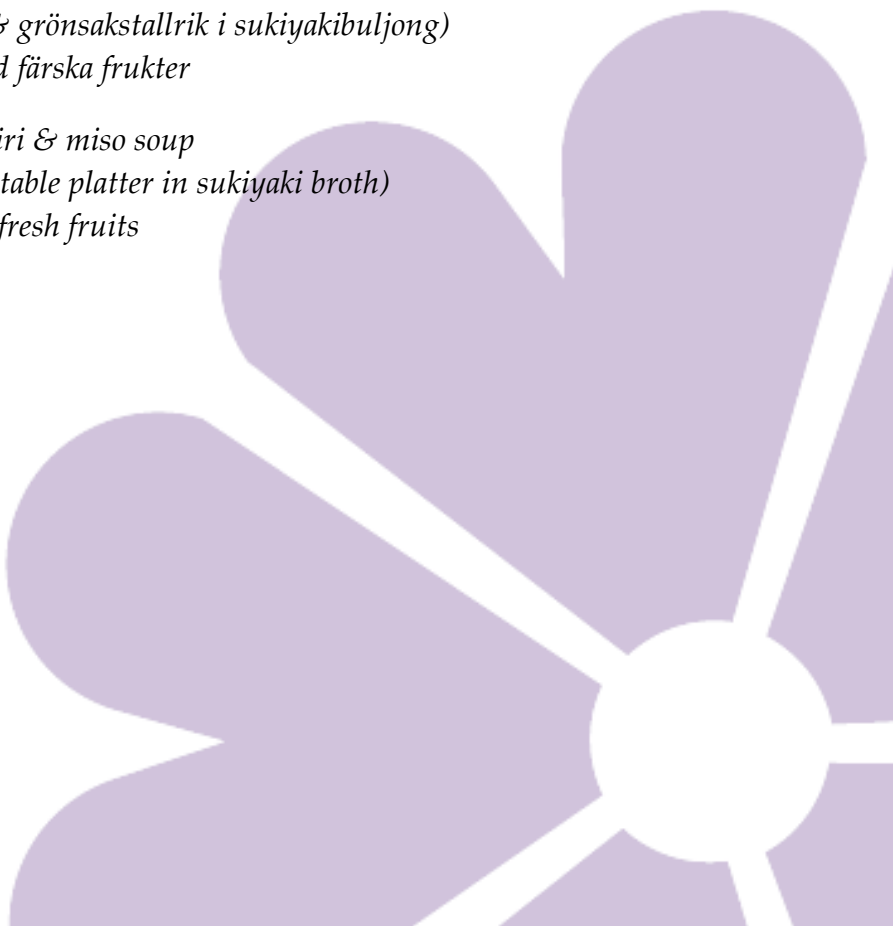
Huvudrätt: *sukiyaki (entrecôte & grönsakstallrik i sukiyakibuljong)*

Efterrätt: *hemmagjord sorbet med färska frukter*

Starter: *chef's choice of 3 pcs nigiri & miso soup*

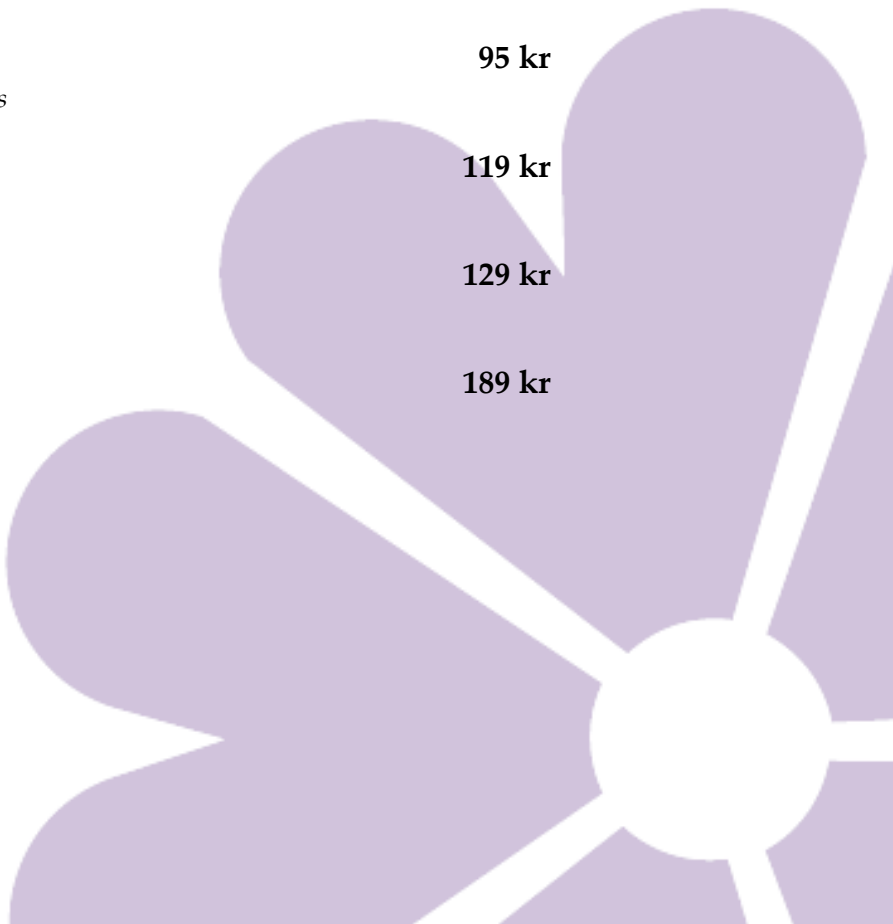
Main: *sukiyaki (entrecôte & vegetable platter in sukiyaki broth)*

Dessert: *home-made sorbet with fresh fruits*



Zensai (*förrätter / starters*)

Eda Mame <i>kokta sojaböner / boiled soy beans</i>	49 kr
Oshinko <i>saltinlagda grönsaker / salted pickles</i>	49 kr
Sunomono <i>inlagda grönsaker i vinäger / pickled vegetables in vinegar</i>	49 kr
Kimchi <i>inlagd salladskål i chilli & vitlök / pickled cabbage in chili & garlic</i>	49 kr
Yakitori <i>kycklingspett / skewered chicken</i>	49 kr
Miso Shiru <i>misosoppa / miso soup</i>	49 kr
Kaisen Shiru <i>skaldjurssoppa / seafood soup</i>	69 kr
Agedashi Dofu <i>friterad tofu / deep fried tofu</i>	69 kr
Tempura Yasai <i>friterade grönsaker / deep fried vegetables</i>	95 kr
Tempura Ebi <i>friterad scampi / deep fried scampi</i>	119 kr
Sashimi <i>råa fiskfiléer / raw fillets of fish</i>	129 kr
Zensai Moriawase <i>sashimi, kimchi, sunomono, eda mame</i>	189 kr



Nigiri (*sushibitar / pieces of sushi*)

Aji (<i>taggmakrill / horse mackarel</i>)	29 kr
Ama Ebi (<i>ishavsräka / sweet shrimp</i>)	29 kr
Avocado (<i>avokado / avocado</i>)	23 kr
Hamachi (<i>yellow-tail / yellow-tail</i>)	33 kr
Hokkigai (<i>kammussla / surf clam</i>)	33 kr
Hotate (<i>pilgrismussla / scallop</i>)	33 kr
Ika (<i>bläckfisk / squid</i>)	26 kr
Ikura (<i>laxrom / salmon roe</i>)	29 kr
Inari (<i>friterad tofu / deep fried tofu</i>)	23 kr
Iwashi (<i>sardin / sardine</i>)	26 kr
Izumidai (<i>snapper / snapper</i>)	26 kr
Maguro (<i>tonfisk / tuna</i>)	33 kr
Niku (<i>entrecôte / entrecôte</i>)	33 kr
Sayori (<i>trumpetfisk / needle-fish</i>)	29 kr
Shake (<i>lax / salmon</i>)	26 kr
Tako (<i>åtta-armed bläckfisk / octopus</i>)	29 kr
Tamago (<i>omelett / omelette</i>)	23 kr

Sushi, Chirashi & Sashimi (*råa fiskfiléer / raw fillets of fish*)
serveras med misosoppa / served with miso soup

Sushi <i>kockens urval 4 maki & 8 nigiri / chef's choice 4 maki & 8 nigiri</i>	189 kr
Chirashi <i>kockens urval 12 bitar, på risbädd / chef's choice 12 pcs, on a bed of rice</i>	199 kr
Sashimi <i>kockens urval 12 bitar / chef's choice 12 pcs</i>	219 kr
Sushi & Sashimi <i>kockens urval 17 bitar / chef's choice 17 pcs</i>	289 kr

Makimono (*sjögräsrollar / seaweed rolls*)

Kappa Hosomaki <i>gurka / cucumber</i>	49 kr
Tekka Hosomaki <i>tonfisk / tuna</i>	59 kr
Yasai Uramaki <i>vegetarisk / vegetarian</i>	89 kr
Jumbo Uramaki <i>lax, strimlad gurka, krabbkött / salmon, shredded cucumber, crab</i>	99 kr
California Uramaki <i>lax, strimlad gurka, krabbkött, krabbrom, avokado, majonnäs salmon, shredded cucumber, crab, crab roe, avocado, mayonnaise</i>	119 kr
Kawari Futomaki <i>friterad maki med lax, gurka, isbergssallad & karamisosås deep fried maki with salmon, cucumber, lettuce & karamiso sauce</i>	159 kr



Nabe (gryta, minst 2 personer / steamboat, minimum 2 people)
serveras med ris & tillbehör / served with rice & condiments

Sukiyaki Yasai

*svamp- & grönsakstallrik i sukiyakibuljong
vegetable platter in sukiyaki broth*

269 kr / p

Sukiyaki

*entrecôte & grönsakstallrik i sukiyakibuljong
entrecôte & vegetable platter in sukiyaki broth*

289 kr / p

Shabu Shabu

*entrecôte & grönsakstallrik i konbutångbuljong
entrecôte & vegetable platter in konbu seaweed broth*

289 kr / p

Ishikarinabe

*lax & grönsakstallrik i ingefära- & misobuljong
salmon & vegetable platter in ginger & miso broth*

289 kr / p

Yosenabe

*fisk, skaldjur & grönsakstallrik i konbutångbuljong
fish, seafood & vegetable platter in konbu seaweed broth*

309 kr / p

Kaisen Chige

*fisk, skaldjur & grönsakstallrik i kimchi- & misobuljong
fish, seafood & vegetable platter in kimchi & miso broth*

309 kr / p

Yakimono (*grill, minst 2 personer / grill, minimum 2 people*)

serveras med ris, sallad & tillhörande sås

served with rice, salad & accompanying sauce

Yasai

utvalda grönsaker & svamp / assorted vegetables & fungus

179 kr / p

Shake

lax & grönsaker / salmon & vegetables

219 kr / p

Niku

entrecôte & grönsaker / entrecôte & vegetables

229 kr / p

Ahiru

ankbröst & grönsaker / duck breast & vegetables

239 kr / p

Kaisen

fisk, skaldjur & grönsaker / fish, seafood & vegetables

279 kr / p



Tempura (*friterat / deep fried*)

serveras med ris & tempurasås / served with rice & tempura sauce

Tempura Yasai

utvalda grönsaker & svamp / assorted vegetables & fungus

169 kr

Tempura Moriawase

scampi, fisk & grönsaker / scampi, fish & vegetables

199 kr

Mem (*nudlar i buljong / noodles in broth*)

Yasai Udon

utvalda grönsaker & svamp / assorted vegetables & fungus

159 kr

Yakiniku Udon

entrecôte / entrecôte

169 kr

Kaisen Udon

fisk & skaldjur / fish & seafood

189 kr

Atakai (*varmrätter / hot dishes*)

serveras med ris & sallad / served with rice & salad

Yakiniku

strimlad entrecôte i yakinikusås / shredded entrecôte with yakiniku sauce

169 kr

Yakitori

kycklingspett i teriyakisås / skewered chicken with teriyaki sauce

169 kr

Shake Teriyaki

stekt lax i teriyakisås / fried salmon with teriyaki sauce

189 kr

Dessert (*efterrätter / desserts*)

Shoga Dofu

59 kr

kyld tofu med ingefära & råsocker / chilled tofu with ginger & non-refined sugar

Shouyu Bukkake Ice Cream

59 kr

vaniljglass med teriyakisås / vanilla ice-cream with teriyaki sauce

Sorbet to Kudamono

69 kr

hemmagjord sorbet med färska frukter / home-made sorbet with fresh fruits

Cheese Cake to Kudamono

79 kr

skogsbärs-cheesecake med färska frukter / wild berries-cheese cake with fresh fruits

Macha Ice-Cream to Kudamono

79 kr

*hemmagjord grönt teglass med färska frukter
home-made green tea ice-cream with fresh fruits*



Vitt vin / White wine

Ecologica Torrontés, Chardonnay, *kravmärkt* 63 / 228 kr

La Rioja, Argentina

Torrt & blommigt med inslag av fläder & melon, passar bra till lättare rätter av fisk eller skaldjur.

Boulder Bank Sauvignon Blanc 83 / 278 kr

Marlborough, Nya Zeeland

Torrt & mycket friskt med inslag av päron & krusbär, serveras gärna som aperitif eller med havets delikatesser.

Lindemans Bin 65 Chardonnay 288 kr

South Eastern Australia, Australien

Persikor & melon är tongivande, skaldjursrätter & sallader avnjuts väl med vinet.

Geil Riesling 388 kr

Rheinessen, Tyskland

Medelfyllig & torr med inslag av gröna äpplen & persikor, fungerar utmärkt till sashimi & lättare maträtter.

Bourgeois Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc 438 kr

Loire, Frankrike

Helt torrt med lång avslutning, mineraler & lätt rökighet karaktäriserar vinet. Underbar till skaldjur.

Brocard Chablis Premier Cru, Chardonnay 528 kr

Bourgogne, Frankrike

Torrt, friskt & fruktigt med inslag av citrus & gula äpplen. Serveras gärna med skaldjursrätter & fisk.

Rött vin / Red wine

Callia Alta Shiraz, Malbec, ekologiskt 63 / 238 kr

San Juan, Argentina

Röda vinbär är karaktäriserande för vinet som är aningen fruktigt. Fungerar utmärkt till grillat/stekt kött.

Beaujolais Royal Gamay 248 kr

Côte-d'Or, Frankrike

Ljust till färgen med en frisk, mjuk smak & doft av hallon. Passar till sallader & grillad fisk.

Pepperwood Grove Zinfandel 83 / 318 kr

California, USA

Fylligt & komplext med starka toner av mörka bär, avnjuts väl tillsammans med grillade rätter.

Crozes-Hermitage Syrah 398 kr

Rhône, Frankrike

Smakrikt med doft av svartvinbär & björnbär, grillade kötträtter passar väl till vinet.

Peter Lehmann Shiraz 438 kr

South Eastern Australia, Australien

Elegant struktur med en aning underton av ek. Fungerar utomordentligt till kraftigare rätter av mörkt kött.

Faustino I Gran Reserva, Tempranillo 638 kr

Rioja, Spanien

Mogen smak med inslag av rostade ekfat samt torkade körsbär. Serveras gärna till smakrika rätter.

Cuvée Carl Cru Exceptionnel 2009, Merlot, Cabernet Sauvignon 828 kr

Bordeaux, Frankrike

Fylligt, smakrikt & koncentrerat med toner av svarta vinbär & kaffe, förgyller de flesta rätter av tillagat nötkött.



Rosé

Claude Val Grenache, Syrah, Cinsault

63 / 228 kr

Vin de Pays d'Oc, Frankrike

Torr & fruktig med inslag av mörka körsbär. Passar som sällskapsvin, till grillat kött eller matiga sallader.

Mousserande & Champagne

Jacob's Creek Chardonnay, Pinot Noir

338 kr

South Eastern Australia, Australien

Klassiska toner av citrus med en delikat avslutning, omåttligt populär som aperitif.

Jacquart Brut Mosaique, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

1048 kr

Champagne, Frankrike

Balanserad & komplex med en lång avslutning. Serveras gärna som aperitif eller till fiskrätter.

Dom Pérignon Vintage 1999, Chardonnay, Pinot Noir

3558 kr

Champagne, Frankrike

Klassiker från Moët & Chandon med en honungssöt doft & fruktig karaktär, avnjut gärna med skaldjur.

Sake

Gekkeikan 10 cl i krus

68 kr

California, USA

Mild smak med inslag av jäst, päron & mandel, kan även upphettas.

Tokubetsu Honjozo 18 cl

128 kr

Ibaraki-Ken, Japan

Smakfull men enklare sake som är medelfyllig, halvtorr & fruktig.

Kioke Shikome 30 cl

178 kr

Ibaraki-Ken, Japan

Fyllig & torr med en komplex avslutning. Passar som aperitif samt till råa eller grillade fisk- & skaldjursrätter.

Lager

Spendrups Lättöl	33 cl	27 kr
Spendrups Mellanöl	33 cl	39 kr
Asahi	33 cl	47 kr
Kirin	33 cl	47 kr
Sapporo	33 cl	47 kr
Mariestads	50 cl	63 kr

Ale

Nest Classic Ale	33 cl	63 kr
Nest Red Rice	33 cl	63 kr
Nest Espresso Stout	33 cl	63 kr
Nest Weizen	33 cl	63 kr
Oppigårds Single Hop	33 cl	47 kr

Cider

Briska päron	33 cl	47 kr
Okanagan peach	33 cl	47 kr

Övrigt

Mjök, Juice, Läsk, Kaffe, Japanskt te		27 kr
Espresso, Macchiato		27 / 35 kr
Cappuccino, Café au lait		35 kr

