

murasaki[®]

terrass



Zensai (*förrätter / starters*)

Eda Mame

kokta sojaböner / boiled soy beans

49 kr

Sunomono

inlagda grönsaker i vinäger / pickled vegetables in vinegar

49 kr

Kimchi

inlagd salladskål i chilli & vitlök / pickled cabbage in chili & garlic

49 kr

Agedashi Dofu

friterad tofu / deep fried tofu

69 kr

Sashimi

råa fiskfiléer / raw fillets of fish

129 kr

Zensai Moriawase

sashimi, kimchi, sunomono, eda mame

189 kr

Salada (*sallad / salad*)

Harusame Salada

glasnudelsallad med sojadressing / salad with bean-noodles & soy sauce

129 kr

Yasai Salada

grönsallad med sparris & selleri / salad with asparagus & selleri

149 kr

Fish Ten Salada

grönsallad med friterad snapper & misodressing / salad with deep fried snapper with miso sauce

169 kr

Sushi, Chirashi & Sashimi (*råa fiskfiléer / raw fillets of fish*)

California Uramaki **119 kr**

*lax, strimlad gurka, krabbkött, krabbrom, avocado, majonnäs
salmon, shredded cucumber, crab, crab roe, avocado, mayonnaise*

Kawari Futomaki **159 kr**

*friterad maki med lax, gurka, isbergssalad & karamisosås
deep fried maki with salmon, cucumber, lettuce & karmiso sauce*

Sushi **189 kr**

*serveras med misosoppa, kockens urval 4 maki & 8 nigiri
served with miso soup, chef's choice 4 maki & 8 nigiri*

Chirashi **199 kr**

*serveras med misosoppa, kockens urval 12 bitar, på risbädd
served with miso soup, chef's choice 12 pcs, on a bed of rice*

Sashimi **219 kr**

*serveras med misosoppa, kockens urval 12 bitar
served with miso soup, chef's choice 12 pcs*

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

*serveras med ris, sallad & tillhörande sås
served with rice, salad & accompanying sauce*

Yasai **179 kr / p**

utvalda grönsaker & svamp / assorted vegetables & fungus

Shake **219 kr / p**

lax & grönsaker / salmon & vegetables

Niku **229 kr / p**

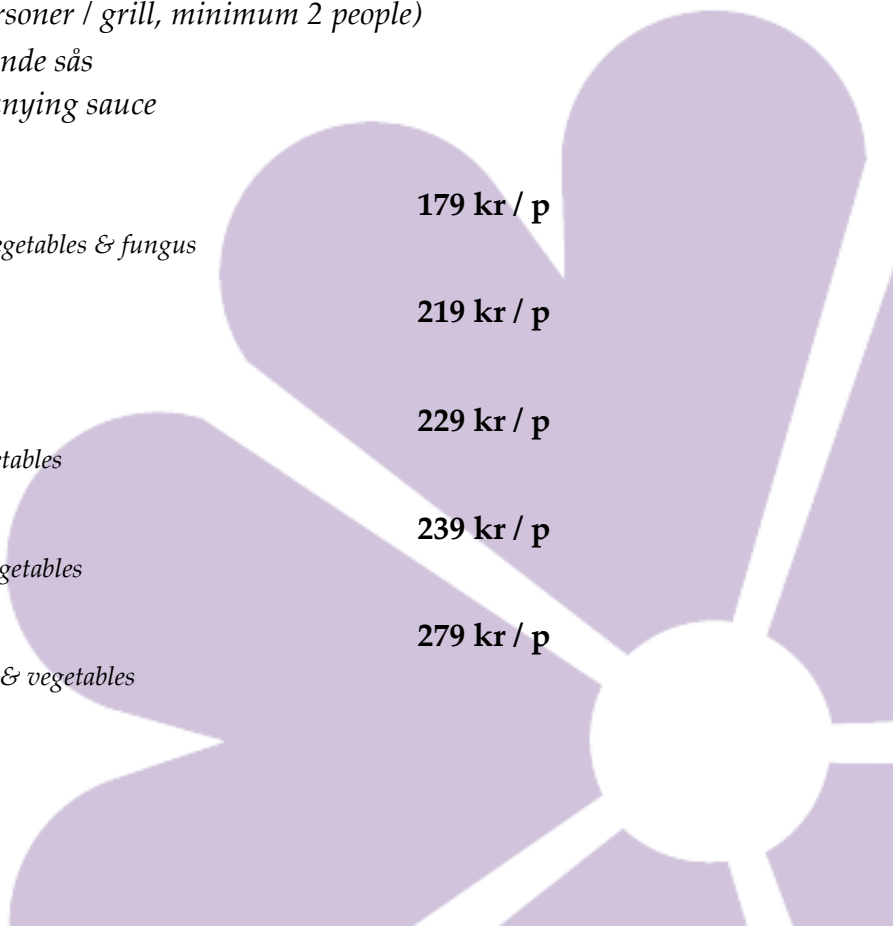
entrecôte & grönsaker / entrecôte & vegetables

Ahiru **239 kr / p**

ankbröst & grönsaker / duck breast & vegetables

Kaisen **279 kr / p**

fisk, skaldjur & grönsaker / fish, seafood & vegetables



Tempura (*friterat / deep fried*)

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

Tempura Yasai

169 kr

utvalda grönsaker & svamp / assorted vegetables & fungus

Tempura Moriawase

199 kr

scampi, fisk & grönsaker / scampi, fish & vegetables

Atakai (*varmrätter / hot dishes*)

serveras med ris & sallad / served with rice & salad

Yasai Itame

159 kr

sake- & smörstekta grönsaker / sake & butter fried vegetables

Yakiniku

169 kr

strimlad entrecôte i yakinikusås / shredded entrecôte with yakiniku sauce

Yakitori

169 kr

kycklingspett i teriyakisås / skewered chicken with teriyaki sauce

Shake Teriyaki

189 kr

stekt lax i teriyakisås / fried salmon with teriyaki sauce

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, halotorr & 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 |

