



OMAKASE

Häng med på en resa genom Råbras filosofi “*East meets West up North*” som är asiatiskt maträtter med en latinamerikaskt touch, lagade på nordiska råvaror.

Omakase är ett Japanskt uttryck, som betyder upp till dig/mig. och här har ni, så spänn fast er.

Edamame ångkokta sojaböner
toppas med fling salt och hyvlade bonitoflingor

Fisk och skaldjurs soppa.
Saké, miso och grädde serveras med ris räkor och kikärtor

Fisk Taco.
Friterade gyoza skal toppas med avokado och röd sötpotatis krisp.

Aranchini.
Friterad boll på sushi ris, lax, VB ost, apelsin och persilja. serveras med japansk majo (QP), ärtskott och olivkrisp.

Torsktunga.
Panko och tempura panerad, friterad.
pudrad med kapris pulver och tonkatsusås

Sushi.
Här kommer ett axplock med blandade sushi bitar ca 6 bitar

Dessert
Inca passion
559kr

Dryckes paket

Vi börjar med ett glas bubbel till dom två första rätterna.

Dom varma förrätterna ackompaneras med en grovfiltrerad saké 6cl

Till detta så bygger vi en bro till sushi i för av vin/öl.

Med sushin så serverar vi en till sake som är lite mer ämnad för dessa smaker.

Så avslutar vi med en Yuzu saké till dessert

445kr