

En restaurang med inspiration från det japanska köket.

Hos oss har vi visionen att ingen gillar allt men alla gillar något. Med den insikten valde vi att sätta ihop en meny med halvportioner utav delikatesser med allt från sushi till lite av det varma. Vårt mål är att vi ska ha något att erbjuda till alla trots smak och tycke.

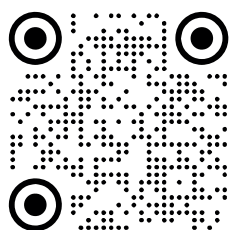
Känn er som hemma, varmt välkomna till oss på Sakanaya.

Är du allergisk eller följer en viss kost?

Fråga gärna vår personal om innehållet i maten.



sakanaya



@sakanayakokobar



@sakanayamalmo



www.sakanaya.se

懷石 **Kaiseki** ● Veganskt alternativ

465:- / pers

Kaiseki är en traditionell japansk middag. Den är bestående av många olika rätter som är väl anpassade till varandra. Ofta kommer det i flera serveringar alternativt att man får det på en bricka.

Denna typ av servering motsvarar en komplett middag med förrätt och efterrätt.

Här på Sakanaya så väljer kockarna ut olika rätter för varje vecka och ibland till och med dag för dag. Hör med servitrisen om vad som står på kvällens meny

Vår kaiseki kommer ut i fem serveringar och går även att få vegansk.

Vinpaket

Vi rekommenderar följande vinpaket eller sakepaket till dessa menyer

6 cl Kozaemon Yuzu
Wachau Riesling Selection, ett glas
Gobelsburg Löss Grüner Veltliner, ett glas
Bosman Sauvignon Blanc, ett glas
4 cl Umeshu - Ett japanskt plommonvin.

435:- / pers

Sakepaket passande till dagens kaisekimiddag - 3 olika sake.
Hör med servitrisen om vilka sake som är på menyn för kvällen.
4 cl/st.

225:- / pers



KLASSISKT JAPANSKT

- ギョーザ** **Gyoza** ● Vegetariskt alternativ 95:- / 115:-
4 / 6 bitar
Vår hemlagade Gyoza består av dumplings fyllda med räkor eller portabellosvamp insvept i en tunn deg. Serveras med sesamvinägrett och stekt lök.
- 天麩羅** **Tempura** 120:- / 190:-
4 / 8 bitar
Vår hemlagade Tempura är bitar av lätt smetade, friterade skaldjur eller grönsaker. Dessa serveras med Togarashi mayo.
- 味噌タラ** **Misotorsk** 130:-
Fyra dagars misomarinerad torsk som serveras med oshinko-pickles.
- 海藻サラダ** **Sjögrässallad** 65:- **味噌汁** **Misosoppa** 45:-
Tre olika sjögräs som blandas i en teriyaki vinägrett och stoppas med friterad lotusrot och tångkaviar. Vit misopasta med dashi fylld med tofu, vårlök och sjögräs.



SAKANAYAS TWIST

魚のス ープ	Fisksoppa Sakanayas hemmagjorda fisksoppa i 12h buljong.	109:-	鳥唐揚 げ丼	Tori Karaage Don Friterad kyckling med Tonkatsusås på en risbädd med stekta grönsaker samt pickles.	139:-
天ぷ ら丼	Tempura Don Tempurafriterade räkor med Togarashi mayo på en risbädd med grönsaker samt pickles.	145:-	豆腐照 り焼丼	Tofu Teriyaki Don ● Vegansk Friterad tofu med teriyakisås på en risbädd med grönsaker samt pickles.	145:-
鮭照り 焼丼	Lax Teriyaki Don Stekt lax med teriyakisås på en ris- bädd, samt pickles och grönsaker.	145:-	弁当箱	Bentobox Vår Bentolåda är en kombinerad maträtt med sushi. Välj mellan tori och katsu i kombination med lax, pickles, grönsaker och sushi.	165:-
カツ丼	Katsu Don Pankofriterad fläskkotlett med tonkatsusås på en risbädd med stekta grönsaker samt pickles.	139:-	まぐろ たたき	Maguro Tataki Sex bitar lätt halstrad tonfisk toppad med toszu risvinäger samt picklad schalottenlök.	120:-



FRÅN SUSHIBAREN

Agead lax i sjögräs	par / 30:-
Seabream Yubiki style	par / 35:-
Havsabborre agead i kombu	par / 40:-
Inari sushi (friterad sweet tofu)	par / 35:-
Shrimp nigiri	par / 35:-
Tonfisk nigiri	par / 45:-
Avokado nigiri	par / 40:-
Flamberad lax nigiri	par / 35:-

裏巻

Uramaki 8 bitar

Traditionell	115:-
Twist	135:-

寿司 森和瀬

Sushi

Moriawase

10 bitar	15 bitar
Traditionell	139:-
Twist	159:-
	179:-
	209:-

刺身 森和瀬

Sashimi Moriawase 185:- / 240:- 10 / 15 bitar

Kockens val av dagens fiskar serveras med daikon och tobiko.

鮭刺身 ポン酢

Lax Sashimi i Ponzu 125:- 6 bitar

Agead lax som serveras med smörstekt palsternacka i en syrlig ponzusås.

ちらし 寿司

Chirashi Sushi 175:- 10 bitar

Tio bitar finskuren fisk i en skål med ris och pickles.

エビの 天ぷら

Shrimp Tempura Roll 155:- 8 bitar

Pankofriterade räkor som toppas med avokado, Togarashi mayo och gurka.



SNACKS

- 漬物 Tsukemono** 75:-
En variation av picklade delikatesser.
- 枝豆 Edamamebönor** 65:-
Med flingsalt och teriyakisås.
- エビ Ebi Fry** 89:-
稚魚 Fyra stycken pankofriterade räkor med Togarashi mayo.
- ポップコーン鳥 Popcorn Chicken** 75:-
Friterad kycklingpopcorn med Togarashi mayo.

DESSERT

- 白チ Vit chokladganache** 65:-
ヨコ Med kokosgrädde och yuzu, toppas med apelsinzest.
- ケーキ Brownie med vispad grädde** 65:-
クリーム Chokladbrownie som serveras med en klick vispad grädde.
- アイスク Vaniljglass med Oreo och karamellsås** 69:-
リーム Vaniljglass som serveras med krossade Oreos och toppad med karamellsås.



DRYCK

FATÖL

Asahi (Japanskt) 20cl / 39:-
40cl / 75:-

Grolsch (30cl/50cl) 30cl / 55:-
50cl / 75:-

FLASKÖL

Tuborg Guld 50cl / 65:-

Eriksberg 50cl / 69:-

Mariestad 50cl / 69:-

Sapporo (Japanskt) 33cl / 69:-

Brooklyn IPA 33cl / 69:-

CIDER

Somersby Pear Cider 33cl / 65:-

Ginger Joe 33cl / 69:-

VITT VIN

Bosman Sauvignon Blanc

Sydafrikanskt vin av fruktig smak med inslag av kiwi, lime och mineraler. Glas / 95:-
Flaska / 440:-

Wachau Riesling Selection

Ett vin från Österrike med fräsch, fruktig smak med inslag av citrus, krusbär och gröna äpplen. Glas / 79:-
Flaska / 399:-

Gobelsburg Löss Gruner Veltliner

Vin från södra Österrike med frisk och torr, aningen oljig smak med inslag av päron och kryddpeppar. Glas / 105:-
Flaska / 465:-

RÖTT VIN

Pinot Noir

Franskt vin med en balanserad smak av röda bär såsom hallon och körsbär. Glas / 89:-
Flaska / 420:-

PROSECCO

Liten flaska / 105:-
Stor flaska / 479:-

CAVA

Liten flaska / 95:-
Stor flaska / 449:-



SAKE

Kozaemon Yuzu

7cl / 60:-

Söt och smaksatt sake med frukten yuzu. Kan beskrivas som att den har syra från lime, sötma från en mandarin och beska från en grapefrukt. Passar utmärkt som en fördrink innan maten.

Fukuju Junmai Ginjo

4cl / 70:-

Fukuju är medelfyllig, frisk, fruktig, mineralig och har stor doft och smak av citrus, melon och exotiska frukter i vinös stil med lång, komplex eftersmak av anis. Passar utmärkt till sashimi, sushi med färsk wasabi och soja.

KID Pink Label Junmai Daiginjo

4cl / 85:-

Fyllig, halvtorr till torr och har stor, komplex doft och smak av citrus, melon, persika, päron, mango och exotiska frukter i vinös stil med lång, komplex eftersmak av mineral och anis. En superpremium kalljäst sake som passar utmärkt till vår lax i ponzu.

Umeshu

4cl / 55:-

Frukten ume som är släkt med plommon och aprikos får ligga och macerera i sin alkohol i cirka ett till två år för att ge smak. Masumi Umeshu är söt med inslag av mandel, marzipan, plommon, aprikos och citrus med en lång, komplex, syrlig, söt, elegant eftersmak. Passar utmärkt till våra desserter.



COCKTAILS

Mimosa Champagne och apelsinjuice.	115:-	Negroni Campari, Gin och Martini Rosso.	119:-
Irish Coffee Jameson, brunt socker, grädde och kaffe.	115:-	Mojito Mint, limejuice, ljus rom, Gomme Syrup och sodavatten.	119:-
Cuba Libre Ljus rom, limejuice och Cola	115:-	Moscow Mule Vodka, Ginger Beer och limejuice.	125:-
Yuzu Tonic Gin, japansk yuzu-sprit och tonic vatten.	115:-	Aperol Spritz Aperol, Prosecco och sodavatten.	125:-
Sensei on the Rocks Kahlua, Malibu, whiskey och grädde	115:-	Japansk Old Fashion Japansk whiskey, Angostura bitter och socker. Serveras med karamelliserade popcorn.	135:-
Strawberry Samurai Granatäppeljuice, apelsinjuice, vodka, jordgubb och mynta.	115:-	Whiskey Sourz Bourbon whiskey, äggvita, citronjuice och Gomme Syrup.	135:-
P2 Sourz Apple, vaniljvodka och Sprite.	119:-		



WHISKEY

Bourbon Whiskey

4cl / 80:-

Smakrik whiskey med tydlig karaktär av kolade ekfat. Inslag av apelsin, mörk choklad, torkad frukt, vanilj och pekannötter.

Hibiki Harmony

4cl / 145:-

Japansk whiskey av fruktig, kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär. Inslag av torkade aprikoser, vanilj, gula päron, marsipan, ananas och kanel.

Baraky

4cl / 99:-

Japansk whiskey av fruktig smak med inslag av fat, aprikosmarmelad, apelsinskal, marsipan, ceder och vanilj.

Jack Daniels Honey

4cl / 85:-

Mycket söt, kryddig smak med inslag av honung, kanel, sultanarussin, nötter och apelsinmarmelad.

Jameson Irish Whiskey

4cl / 85:-

Fruktig smak med inslag av fat, apelsinmarmelad, vanilj, gula päron och honung.



ALKOHOLFRITT

Heineken 0,0	33cl / 38:-
Ginger Joe Non-alc.	33cl / 45:-
Alkoholfri Mojito	79:-
San Pellegrino	25cl / 25:-
Fläder- eller hallondryck	25cl / 32:-
Läsk	33cl / 25:-
• Coca-Cola • Coca-Cola Zero • 7up	
Ramune	20cl / 49:-
• Jordgubb • Apelsin • Litchi • Blåbär	
Apelsinjuice	40:-

KAFFE OCH TE

Espresso	20:- / 30:-
Singel eller dubbel	
Cappuccino	45:-
Caffe Latte	45:-
Nespresso	32:-
Matcha te	35:-
Bryggkaffe	35:-

Är du allergisk eller följer en viss kost?
Fråga gärna vår personal om innehållet.

