

# SHIBUMI

## **IZAKAYA** 居酒屋

Shibumi är vår tolkning av den japanska pub-kulturen Izakaya.

Maten delas vid bordet och kommer i olika takt från köket.

De flesta rätter är gjorda för att delas på två.

Storleken varierar på rätterna men vi rekommenderar cirka tre rätter per person.

# C O C K T A I L S

## - S H O R T -

### TARRAGON SOUR

150

*Purity Vodka, Awamori, Citron, Dragon,  
Lakritsbitters, Äggvita, Oliv*

### RED LOOT

150

*Kome Shochu, Alfonso Oloroso Sherry,  
Söt Vermouth, Citron, Lingon, Kryddpeppar*

## - B O O Z Y -

### CINEMA OLD FASHIONED

160

*Bourbon, Fatlagrad Sake, Karamell,  
Smör-Popcorn, Angostura Bitters,  
Saltad Kant*

### POST EIGHT

160

*Gunroom Rom, Alfonso Oloroso Sherry,  
Umeshu, Kakaonibs, Eukalyptus,  
Chokladbitters*

## SPRIT

Pris per cl

### JAPAN

Nikka From The Barrel Whisky	40
Michi He Sougo Shochu (risbaserad shochu) 25%	20
Taru Kichi Ganbo Shochu (risbaserad shochu) 40%	35

### SVERIGE

Purity Vodka	30
Hernö Gin	25

### ITALIEN

Grappa Di Castellare	40
----------------------	----

### PERU

Cuatro Gallos Mosto Verde Quebranta Pisco	35
---	----

### FRANKRIKE

Normandin Mercier La Péraudière Cognac	95
Comte Louis De Lauriston, Hors D'Age Calvados	45

### MEXIKO

Siete Misterios Doba-Yej Mezcal	35
Del Maguey Tobala Mezcal	105

För fler alternativ, be om stora spritlistan!

### Shibumi

Shibui (渋い) (adjective), shibumi (渋み) (noun), or shibusa (渋さ) (noun) are Japanese words which refer to a particular aesthetic of simple, subtle, and unobtrusive beauty. shibui can apply to a wide variety of subjects, not just art or fashion

**- L O N G -**

**DOPPELGANGER**

175

*Kokuto Shochu, Ananaslikör, Lime, Mynta,  
Persikobitters, Champagne*

**DEATH STAR**

150

*Waqar Pisco, Rödbeta, Citron, Hallon,  
Calpis, Stjärnanis, Frysta Vindruvor*

**RAINBOW ROAD**

150

*Awamori, Hjortron, Citron,  
Chilikaramell, Sesam, Pale Ale*

**KODAMA MARY**

150

*Purity Vodka, Tio Pepe Fino Sherry, Tomat,  
Citron, Husets Krydd-Mix,  
Kryddad Gurka*

**ALKOHOLFRI COCKTAIL**

65

*Berätta vad ni gillar!*

## TO START WITH / NÅGOT ATT BÖRJA MED

### **BUBBLES**

NV Brut Grand Cru, Varnier Fanniere, Champagne, FRA 175

NV Tsuki No Katsura, Bikkuri Gyoten Sparkling Nigori, JPN 155

### **SAKE**

NV Shimeharitsuru Jun, Junmai Ginjo, Niigata, JPN 120

### **WHITE**

2014 Côtes de Lechet 1er Cru, Chablisienne, Chablis FRA 160

### **BEER**

Asahi super dry 70

### **HONKAKU SHOCHU 6CL**

#### **Kokuto Shochu (Brown Sugar)**

Satono Akebono, Machida Shuzo, Kagoshima, JPN 115

#### **Satsuma Imo Shochu (Sweet Potato)**

Kai, Higashi Shuzo, Kagoshima, JPN 110

For more wines, sake and beers check the separate list!

## TEA / TE

We serve quality tea from In the mood for tea.

Please, ask for recommendations. 65/pot

## COFFEE / KAFFE

We serve filtered coffee from Stockholm Roast 35/cup  
made of beans from Brazil

## GRÖNSAKER

Tartar på saltbakad rödbeta	125
Äggplanta i dashi, svart sesam	80
Silkestofu, rostade sojaböner, Yuzu	95
Tsukemono moriawase	95
Japansk taco, grillad svamp, kål	85
Flower sprouts, ponzu, bonito	85
Gomasallad, krispig kimchi	85
Svampbuljong, grillad jordärtskocka, ångad kål, friterad enoki	130

## FISK OCH SKALDJUR

Sashimi moriawase	135
Tartar på lax	145
Helgrillad dorade	225

## KÖTT OCH FÅGEL

Tartar på Svensk hängmörad biff	145
Vaktel (grillad medium), house tare, grillad sallad	160
Grillat lammrib, plommon, honung, soja	175
Shibumi tonkatsu, currywurst	175
Okonomiyaki, kycklingskinn, kimchi, kewpie mayo	160
`Yakitori`, kycklinghjärtan, house chili paste	85
Beef slider, 48h short ribs, kimchi, brioche, kewpie mayo (två stycken)	135
Gyoza buta, svart vinäger	160
Japansk curry, kycklinggump	135
Ångat ris	20

*\*Är du allergisk, glöm inte att fråga oss vad maten innehåller*

## AFTER / DESSERT

### TEMAKIGLASS

Friterade glassrån

Miso - Adzuki - Soja - Päron/Sake  
Blåbär/Yuzu - Ingefära/Äpple/Shiso

35/st

## AFTER DINNER COCKTAILS

### BRIGHT LIGHTS

*Hernö Gin, Yuzu Sake, Fjällfil, Blåbär, Vanilj,  
Peychaud's Bitters, Lakritspulver*

150

### MISO MILK PUNCH

*Gunroom Rom, Kaffe, Sojamjolk, Kokosnötskräm, Miso,  
Angostura Bitters, Riven Muskot*

150

## SWEET BY THE GLASS (8cl)

Brännland Iscider, SWE  
2015 Burgenland Beerenauslese Cuveé, AUT  
Ninki Ichi Yuzushu (flavoured shochu), JPN  
Daishichi (Junmai Kimoto Junmai Umeshu), JPN  
Hana Hato (Kijoshu sake), JPN

220  
145  
110  
125  
150

## BEER

### JAPAN

Asahi super dry 70  
Yo-Ho "Suiyoubi No Neko" Belgian style White Ale 95  
Yo-Ho "Yona Yona" Pale Ale 95  
Yo-Ho "Aooni" IPA 95  
Yo-Ho "Tokyo Black" Porter 95

### SWEDEN

Stockholm Brewing Company Super Saison 37,5 cl 295

### OTHER

Omnipollo Esperanto Saison, BEL 95

### TAP

Omnipollo Perikles Rustik Pilsner, BEL 70/90

## NON ALCOHOLIC

Karma Cola 50  
Gingerella Ginger Ale 50  
Sansu Yuzu Lemonade 50  
Hitachino Nest Beer Non Ale 50