

# Meny

## Kalla förrätter (Cold starter)

Nigiri Aces - Lax, Tonfisk, Räka, Mussla (Salmon, Tuna, Shrimp, Clam)	120kr
Temaki Trippel - Tre sushi strut: lax, california, tonfisk	150kr
Speciella Norimaki 5bitar – Sushirullar (sushi rolls 5 pieces): alla samma	140kr
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sotad Lax</b> utsidan med creamcheese, avokado</li><li>• Avokado utsidan med <b>Kingcrab kött</b>, japansk majonnäs</li><li>• Flygfiskrom utsidan med <b>Bigeye Tonfisk</b>, chili sås och avokado</li><li>• Rostad kokos utsidan med <b>Tempura Räka</b>, chili majonnäs och avokado</li><li>• <b>Grillade Ål</b> utsidan med Sötsoja kokt kombu sjögräs, avokado</li></ul>	
Tataki sotad sashimi – Halstrade Lax eller Tonfisk sashimi	160kr
Tartar - Fin hackade tonfisk jalapeño & juzu	160kr

## Varma förrätter (Hot starter)

Stekt Red Langoustine - Vitlök och Yuzu smak	140kr
Friterade Softshell Krabba - Ingefära och Rättika i sur-sojasås	140kr
Gyoza - Ångkokt och stekt dumplings med sesamsås	150kr
Tempura friterade Räkor - Friterade räkor, avokado och grönsaker sursås	150kr
Karaage Lax (alternativt majsckyckling) - Lätt Panerade Lax med chili majo	150kr

## Huvudrätter (Main Course)

Sushi Lyx Mix 11 bitar – Mixade Nigiri och sushi rullar samt sushi strut	240kr
Sushi Lyx Mix 15 bitar – Mixade Nigiri och sushi rullar samt sushi strut	280kr
Tori Teriyaki – Majskycklingfilé bakad I stekpanna med hemgjord teriyakisås	250kr
Yakiniku – Tunnskivad BlackAngus entrecote grillade på stekpanna med egen sås	290kr
Shake Teriyaki – Norsk Lax filé bakad I stekpanna med hemgjord teriyakisås	320kr
Tempura Moriawase – Tempura friterade räkor och grönsaker med sursoja sås	310kr

## Efterrätter (Dessert)

Matcha Glass Green Tea ice cream	60kr
Goma Aisukurimu Sesame	60kr
Ogura Mochi Ichigo	60kr

## Side dishes

Miso soppa	40kr
Sötpotatis fries eller French Fries	50kr
Edamame (Sojabönor med sesam smak)	50kr
Kimchi (fermenterad kinakål)	55kr
Sjögrässallad	60kr
Bläckfisksallad	75kr
Hosomaki 8 bitar (Små sushi rullar med gurka eller lax, alternativt tonfisk)	110kr

## Preset Menu by Special dishes

Sashimi Moriawase – Finest assorted fish fillet and seafoods (alt: Only Salmon)	380kr
Ramen Noodle soup - Shoyu-bacon, Miso-chicken, Vegetarian-tofu	195kr
Chirashi Donburi - Yellow tail, Scallop, Tuna, Salmon, Shrimp on Rice Bowl	250kr

(Kockens urval av dagens fisk och skaldjur samt säsongsspecials,  
inklusive passande side dishes )

# Drycks meny

## Alkoholfri drinks-Non alcoholic drinks

Grönt te eller Kaffe	25kr
Coca-Cola, Fanta, Coca-Cola Zero 33cl	30kr
Juice (Apelsin, Äpple, Exotiska)	40kr
Alkoholfri Öl (Carlsberg Beck's) 33cl	42kr

## Stark Öl-Beer

Fatöl (Falcon, Carlsberg 5%) 30cl/40cl/50cl	45/55/65kr
Asahi 5.2, Kirin Ichiban 5%, Sapporo 4.7% 33cl	49kr
Peroni 5.1% 33cl	51kr
Stella Artois 5% 33cl	51kr
Åbro 5.2% 50cl	54kr
IPA 5.6% 33cl	55kr
Bryggmästarens 5.7% 50cl	59kr
Pale Ale 5.6% (Hitachino Nest Dai Dai) 35cl	110kr

## Cider

Dry äpple cider 0,33	59kr
Strawberry Lime 0,33	59kr
Wild Berries 0,33	65kr

## White wine

Stoneleigh Riesling 14%	89kr/356kr
Grüner Veltliner Vom Haus	89kr/356kr
Folonari Pinot Grigio	89kr/356kr
Bouchard Chardonnay 12,5%	79kr/316kr
CAVA (Sparkling)	396kr

## Red wine

Vina Maipo	59kr/236kr
Lamberti Ripasso	89kr/356kr
Botanicum Ibericum	79kr/316kr

## Rosé

Bouchard Rosé Pinot Noir 12,5%	79kr/316kr
Vina Maipo	59kr/236kr

## Sake

Kodakara Premium Umeshu Plommonvin med Yuzu	9cl/18cl	116kr/231kr
Tentakara Organic Junmai Shu	9cl/18cl	103kr/205kr
Fukuju Junmai Ginjo	9cl/18cl	103kr/205kr
KID Pink Label Junmai Daiginjo	9cl/18cl	103kr/205kr
Ozeki Karatanba Honjozo	9cl/18cl	87kr/173kr
Kome Dakeno Japanska	9cl/18cl	45kr/89kr

*(Berätta gärna era allergier eller önskemål, Ingen rabatt på alkohol enligt lag och under 200kr/person på ordinarie pris. MVH Personalen på MUTTOSUSHI)*