

SUSHI MINAMI

barmeny

SUSHI

menyer:

SHOU liten 85:-

1 lax, 1 tonfisk, 1 laxzuke, 1 limestänkt vitfisk, 1 dagens fisk, 3 varierande makis

CHUU mellan 100:-

1 lax, 1 tonfisk, 1 laxzuke, 1 limestänkt vitfisk, 1 hamachi, 1 dagens fisk, 4 varierande makis

DAI stor 115:-

2 lax, 1 tonfisk, 1 laxzuke, 1 limestänkt vitfisk, 1 rå räka, 2 dagens fisk, 4 varierande makis

TOKUDAI störst 250:-

4 lax, 4 tonfisk, 3 laxzuke, 3 omelett, 3 rå räka, 3 limestänkt vitfisk, 8 blandade makis

Minami meny 250:-/pers (min. 2 pers.)

En traditionell japansk middag som består av många små rätter, både kallt och varmt.

Makimeny 70:-

8 blandade makis

Nigirimeny 100:-

3 lax, 3 tonfisk, 3 råräka

Laxmeny 105:-

6 nigiri, 6 makis (lax & avocado)

Barnmeny 60 :- (ingen wasabi)

3 lax, 3 makis (lax & avocado)

Alla våra menyer går självklart att få vegetariska samt gravidanpassade.

Vi tar bara emot fisk av högsta kvalitet, vilket kan innebära att någon fisk i menyerna tillfälligt är ersatt.

Sushibaren

När sushin utvecklades och förfinades blev den allt mer exklusiv. Sushibaren är både en matplats och en social mötesplats. Man sitter ner vid bardisken och talar med sushimästaren. Sedan beställer man sushin bit för bit. Man ska absolut inte fråga vad det kostar. När man ätit färdigt får man notan. Det är fortfarande så att vissa inte går och äter sushi av rädsla att de inte kommer klara av att betala notan. Idag börjar även Japanerna äta sushi lite som snabbmat tack vara rullbandssushin som började dyka upp under 1980-talet.

SUSHI MINAMI

barmeny

SUSHI

Nigiri (parvis)

SALMON lax	20:-
Flamberad lax	35:-
MAGURO tonfisk	30:-
SABA makrill	20:-
SHIROMI vitfisk	20:-
AMAEBI rå räka	30:-
ANAGO havsål	30:-
TAMAGO omelett	20:-
AVOCADO	25:-
HAMACHI yellow tail	30:-
SPARRIS	25:-
AUBERGIN med misosås	25:-

Makimonos (8 bitar)

SALMON lax	55:-
SALMON FURAI krispigt friterad lax	65:-
SPICY	55:-
TAMAGO omelett, räka	60:-
ANAGO havsål	55:-
MINAMI ROLL 7 olika smaker	90:-
SWEDEN ROLL svenska favoritsmaker	80:-
GREEN ROLL gröna smaker	60:-
TEKKA tonfisk i smal rulle	25:-
KAPPA gurka i smal rulle	15:-
SHINKO pickles i smal rulle	15:-

Gunkan

TOFU	15:-
TOBIKO flygfiskrom	25:-
TUNA tonfisk	20:-
IKURA laxrom	20:-
SWE köttbullar lingon	20:-

Temaki

AUBERGIN med misosås	25:-
CALIFORNIA räka, avocado, majonnäs	25:-

Övrigt

SASHIMI liten / stor	100:- / 150:-
EDAMAME sojaböner med flingsalt	20:-
Sjögrässallad	30:-
Husets misosoppa	15:-

Sushi

Traditionen att äta rå fisk på ris uppstod i Japan under Edo-perioden (1600 – 1867). Sushin var då snabbmat för de fattiga. Det var enkelt, snabbt och billigt. Kallt ris blandades med vinäger och sedan skar man bara upp rå fisk. Sedan dess har sushin förfinats och idag förknippas den med lyx och festligheter. I Japan var det länge något man bara åt vid festliga tillfällen, absolut ingen vardagsmat. En gammal tradition som lever kvar sedan sushins ursprung är att den äts med händerna. Man tar en bit och doppar den i soja. Vill ni pröva så be om en oshibori, en tvätflapp.

SUSHI MINAMI

barmeny

SMÅRÄTTER

KARAGE NIWATORI ingefärsmarinerad friterad kyckling	60:-
TEMPURA YASAI tempurafriterade grönsaker	60:-
CHICKEN KATSU ströbrödspanerad kyckling m. tonkatsusås	60:-
SALMON FURAI ströbrödspanerad lax m. tarutarusås	60:-
Skål med ris	20:-

DRYCK

Minamis gröna te från Fukata-En	15:-/kanna
Mineralvatten	15:-
Lättöl	15:-

Öl

Kirin Ichiban	33 cl	49:-
Asahi	33 cl	49:-
Carlsberg Hof	33 cl	44:-

Saké

Masumi	20:-/kopp
Matsukura	20:-/kopp
Gekkeikan	60:-/kanna

Whisky

Yamazaki	single malt 12 years	24:-/cl
Nikka Yoichi	single malt 10 years	24:-/cl
Nikka Miyagikyo	single malt 12 years	45:-/cl
Suntori Hibiki	blended 17 years	40:-/cl

Grönt te

Grönt te dricks mycket i Japan. Det är också den traditionella drycken till sushi. Teet neutraliserar smaken på tungan efter varje sushibit. På så vis kan man njuta till fullo av varje bits unika smak. Traditionellt ansågs teet också döda eventuella bakterier som kunde uppkomma i samband med att man åt rå fisk.

Det gröna te från Fukada en, som vi serverar på Sushi Minami, kommer från samma område i Japan som vi, från Shinshiro. Vi har därför en personlig relation till te odlaren. Det är väldigt stor skillnad på olika gröna teer. Vi är stolta över att kunna servera våra gäster odlarens personliga urval enbart för sushi Minami.