



SPECIAL ERBJUDANDE

Asiatiska Fyra Små Rätter

Huvudrätter

Wokad biff m. bambuskott

Wokad kyckling m. grönsaker & cocosmjölk i rödcurry

Friterad kyckling m. sötsur eller currysås

Friterade räkor m. sötsur eller currysås

Dessert

Friterad banan m. glass

Pris: 178:-

JAPANSK SPECIAL MIDDAG

Huvudrätter

Tre små rätter

4 bitar sushi m. två bitar lax och två bitar maki

Wokade tunnskivade entrecoté m. yakinikusås

Tempura (Japansk friterade scrampi)

Dessert

Friterad banan med glass eller kaffe, te

Pris: 198:-





Japansk Meny

ZENSAI

Förrätter

1. Misosoppa (traditonell japansk soppa m, tofu och purjolök) ----- 45:-
2. Gyoza (stekta fläskfärsknuten med hemlagad soyasås) ----- 69:-
3. Yakitori (grillade kycklingspett i teriyakisås) ----- 79:-

Huvudrätter

(till alla sushi meny igår misosoppa & Japansk te)

TRADITIONELLA SUSHI MENY

10. Sushimeny Liten 8 bitar (2st lax, 1st tonfisk, 1st räkor ,
1st avokado, 3st maki) ----- 109:-
11. Sushimeny Mellan 12 bitar (2st lax, 2st räkor, 1st avocado,
1st vitfisk, 1st tonfisk, 5st maki) ----- 149:-
12. Sushimeny Stor 16 bitar (2st lax, 2st räkor, 2st tonfisk,
2 st avocado. 1 st omlett. 1 st tofu, 4st maki, 1 st ikura, 1 st ål) ---- 179:-
13. Sushi all lax
8 bitar lax ----- 119:-
12 bitar lax ----- 159:-
14. .Favorit sushimeny (5st räkor, 5st lax) ----- 169:-
15. Sushi nigiri 14 bitar (5 st lax, 5 st avokado, 4 st tonfisk) ----- 209:-





16. Mamma Sushi (vegetarisk sushimeny) 10 bitar (2 st avokado, 2 st tofu, 2 st omlett, 4 st vegetariska maki) ----- 139:-

NIGIRI (enskilda bitar att kombinera själv)

- | | | |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Lax ----- 16:- | Ål ----- 20:- | Krabb ----- 14:- |
| Tonfisk ----- 20:- | Amabei ----- 23:- | Omelett ----- 15:- |
| Räkor ----- 18:- | Vitfisk ----- 18:- | Avokado ----- 15:- |

TRENDIGA SUSHIMENY

21. Rainbow maki 10 bitar (krabbfisk, gurka, chili majornässås, söt rättika, avokado & rå fiskskivor) ----- 159:-
22. California dream 10 bitar (tempura räkor, krabbfisk, ost & avokado) ----- 159:-
23. Friterade maki 10 bitar (med ål, lax, avokado. Torkade svamp och gurka) ----- 159:-
24. Golden Crown special sushimeny för två 24 bitar (6 bitar lax m. räksallad på , 6 bitar räkor m. rom på, 6 bitar kammusslor med spicy salsa, 6 bitar tempura lax maki) ----- 360:-

JAPANSKA VARMRÄTTER

30. Yakitori (grillade kycklingspett i teriyakisås) ----- 159:-
31. Yakiniku (wokade tunnskivade entrecoté i yakinikusås) ----- 189:-
32. Sesam kyckling (grillade marinerad kycklinglår på japanskvis m. sesam) ----- 189:-
33. Shake teriyaki (stekt lax i teriyakisås) ----- 189:-
34. Tempura (friterade scampi & grönsaker på japanskvis) ----- 199:-





KINESISK HUSMANSKOST

Förrätter

35.	Vårrulle (köttfärs, lök och vitkål i infyllning) -----	79:-
36.	Vegetariska vårrullar -----	69:-
37.	Kycklingsoppa m. champinjoner -----	75:-
38.	Peking soppa (sur och starksmak) -----	75:-
39.	Räkchips -----	69:-
40.	Tom Ying Gong soppa (kryddig räksoppa m. citrongräs på Thailändskvis) -----	95:-

Husets rekommenderat

42.	Stekt oxfilé i skivor med svartpepparsås på en bädd av grönsaker -----	209:-
43.	Grillad kycklingfilé m. Golden Crown specialsås -----	189:-
45.	Wokade grillad ankor m. grönsaker i stark Szechuansås -	199:-
46.	Spett de lux (kyckling, räkor och oxfilé på spett i jordnötssås) --	199:-
47.	Grillad anka i skivor serverad på en bädd av stekta nudlar och sweet chilisås -----	199:-

Biffrätter

51.	Wokad biff i strimlor m. lök och purjolök -----	159:-
52.	Wokad biff m. Bambuskott -----	159:-





53. Wokad biff i skivor m. blandade grönsaker ----- 159:-
55. Wokad skivade biff m. vitlök, spansk peppar, purjolök i stark soyabönsmak ----- 159:-
57. Oxfilé på spett m. vitlöksås ----- 209:-
58. Wokade vitlöksmarinerade oxfilé i skivor i ostronsås ----- 209:-

Fågelrätter

60. Wokad kyckling m. grönsaker och cashewnötter ----- 159:-
61. Crispy Orange kyckling (stekt lätt friterade kycklingbitar marinerad i pressade apelsinsaft serverad i en fruktig sås) ----- 159:-
62. Gongbao kyckling (stekt tärnade kyckling m. grönsaker & jordnötter i Kinesisk stark gongbaosås) ----- 159:-
64. Friterade kyckling m. sötsur eller jordnöttsås ----- 159:-
65. Grillade kyckling på spett m. jordnöttsås ----- 159:-
66. Crispy kycklingfilé i bitar serveras m. Golden Crown special starksås ----- 159:-

Skaldjur och fiskrätter

70. Wokade tigerräkor m. ananas ----- 189:-
71. Wokade tigerräkor m. grönsaker i stark Szechuansås ----- 189:-
72. Wokade bläckfisk m. grönsaker och szechuanpeppar stark chilisås ----- 169:-
73. Wokade bläckfisk m. paprika & lök i stark soyabönsås --- 169:-



Ris, nudlar och vegetarisk rätter

- | | |
|---|-------|
| 80. Golden Crown special stekt ris (med ägg & räkor) ----- | 159:- |
| 81. Nasigoren (wokad ris m. kyckling, biff, räkor i currysak) ----- | 159:- |
| 82. Stekt japansk risnudlar wudong m. biff och grönsaker ---- | 159:- |
| 83. Patai (stekt bandnudlar m. biff på thailändsk vis) ----- | 159:- |
| 84. Stekt nudlar m. (kyckling, biff, räkor och grönsaker) ----- | 159:- |
| 85. Stekta blandade grönsaker m. cashewnötter ----- | 159:- |
| 86. Wokade tofu (Kinesisk bön ost) m. blandade grönsaker ---- | 169:- |

BARNENS MENY

- | | |
|---|------|
| 103. Friterade kycklingbitar m. sötsur eller currysås ----- | 80:- |
| 104. Grillade korv m. pommes frites ----- | 65:- |
| 105. Pannkakor m. sylt och grädde ----- | 65:- |

DESSERT

- | | |
|---|------|
| 106. Friterad banan m. glass ----- | 69:- |
| 107. Glass med chokladsås ----- | 65:- |
| 108. Friterad glass (en upplevelse av kallt och varmt på
samma gång) ----- | 90:- |
| 109. Glass med säsong frukt och grädde----- | 69:- |





THAILÄNDSK MENY

Rödcurry (lite stark)

- | | |
|---|-------|
| 87. Wokad biff m. grönsaker och cocosmjölk i rödcurry ----- | 159:- |
| 88. Wokad kyckling m. grönsaker och cocosmjölk i rödcurry - | 159:- |
| 89. Wokad fläsk m. grönsaker och cocosmjölk i rödcurry ----- | 159:- |
| 90. Wokade tigerräkor m. grönsaker och cocosmjölk i
rödcurry ----- | 189:- |
| 91. Wokad oxfilé m. grönsaker och cocosmjölk i rödcurry----- | 199:- |

Gröncurry (mellan stark)

- | | |
|--|--------|
| 92. Wokad biff m. grönsaker och cocosmjölk i gröncurry ----- | 159:- |
| 93. Wokad kyckling m. grönsaker och cocosmjölk i gröncurry - | 159:- |
| 94. Wokad fläsk m. grönsaker och cocosmjölk i gröncurry ---- | 159:- |
| 95. Wokade tigerräkor m. grönsaker och cocosmjölk i
gröncurry ----- | 189 :- |
| 96. Wokad oxfilé m. grönsaker och cocosmjölk i gröncurry --- | 199:- |

Basilika rätter (mycket stark)

- | | |
|---|-------|
| 97. Wokad biff m. grönsaker och thailändsk basilika ----- | 159:- |
| 98. Wokad kyckling m. grönsaker och thailändsk basilika ----- | 159:- |
| 99. Wokad fläsk m. grönsaker och thailändsk basilika ----- | 159:- |
| 100.Wokade tigerräkor m. grönsaker och thailändsk basilika - | 189:- |
| 101.Wokad oxfilé m. grönsaker och thailändsk basilika ----- | 199:- |





DRYCKER

Mousserande & Champagnes

	Glas	Flaska
Proccoco -----	85: -	350:-

Vita vin

	Glas	Flaska
Husets utvalda vin, Piccoli poggi - Italien -----	69: -	270: -

Moulin de Gassic Blanc, Languedoc - Frankrike ----- (Fruktigt vin som balanseras av en frisk syra och behaglig mineralitet Aromatisk doft med inslag av exotisk frukt)	77: -	308:-
---	-------	-------

Alain Geoffroy Petit Chablis - Frankrike ----- (En frisk och fräsch smak med valbalanserad syra med smak av citrus och mineralitet)	108: -	438:-
--	--------	-------

Escapades, costal Region - Sydafrika ----- (Torr och frisk smak inslag av grapefrukt och nyslag gräs samt eftersmak av gula äpplen. Ett smakrikt vin)	85: -	325:-
--	-------	-------

Stepp Riesling, Pfalz - Tyskland ----- (Torr med delikat fruktsmak av gula persikor och passionfrukt med ett Kryddigt krispligt slut)	95: -	375:-
--	-------	-------

Röda vin

	Glas	Flaska
Husets utvalda vin, Piccoli Poggi - Italien -----	69: -	270:-

Moulin de Gassac Classic Rouge, Languedoc - Frankrike ----- (Runt och fruktigt med inslag av röda bär och peppar)	77:-	308: -
--	------	--------

Cocoon Zinfandel, Lodi Kalifornien - USA ----- (Fylligt och smakrikt vin med fatkarraktär och inslag av peppar, björnbär, plommon och hallon)	85:-	330:-
--	------	-------

Bisano Valpolicella Ripasso - Italien ----- (Fylligt och frisk med fruktig smak, balanserade diskreta tanniner och inslag av kärnbär färska öter, kaffe och diskret fatton)	95: -	375:-
--	-------	-------





Stepp Pinot Noir, Pfalz -Tyskland -----	108: -	438:-
(Eligant medelfyllig och komplex smak med inlag av hallon, granskott och fat. 40% av druvorna har lagrats i fem månader i 225 liters ekfat)		

Rosévin

Glas Flaska

La Voile by Roubine, PGI Mediterranée - Frankrike -----	77: -	308:-
(Torr fruktig och mycket frisk smak med inslag av räd vinbär och jordgubbar som apertif)		

Kylda drycker

Liten Stor

Mjök -----	33:-	38:-
Juice -----	33:-	38:-
Läsk -----	33:-	38:-
	Glas	Flaska
Alkoholfrivin -----	69: -	229: -

Öl

Fatöl 50cl -----	65:-
Grängsberg 50cl -----	75: -
Folk öl -----	50: -
Mellanöl Carlsberg hof -----	69: -
Asahi Dry 33cl, Japan -----	69:-
Alkoholfri öl -----	49: -
Norrlands Gold 50cl, Sverige -----	75:-
IPA -----	69:-
Staronpramen 50cl -----	75:-
Mariestad Export 50cl Sverige -----	75:-
Heineken 50cl, England -----	75:-

*Golden
Crown*



Kirin 33cl, Japan -----	69:-
Tsingtao 67cl, Kina -----	99:-
Old ox Mariestad 50 cl -----	85:-

Cider

Kopparberg Cider (päron) -----	79:-
Alkoholfri Cider -----	49:-

Ready to drink

Bacardi Breezer (Mango) -----	79:-
-------------------------------	------

Sprit

Apertifs

	4cl	6cl
MARTINI BIANCO -----	60: -	90: -
MARTINI ROSSO -----	60: -	90: -
MARTINI DRY -----	60: -	90: -

Snaps

	4cl	6cl
PERNOD -----	60: -	90: -
FERNET-BRANCA -----	60: -	90: -
JÄGERMEISTER -----	60: -	90: -
GAMMAL DANSK -----	60: -	90: -
RENAT -----	60: -	90: -
SKÅNE -----	60: -	90: -
BÄSKA DROPPAR -----	60: -	90: -





TEQUILA -----	60: -	90: -
VODKA -----	60: -	90: -
STAR DRY GIN -----	60: -	90: -
ROM BACARDI -----	60 -	90: -
ZACAPA (23 årig) -----	120 -	180: -

Punch & likör

4cl 6cl

CARLSHAMNS FLAGGPUNSCH -----	60: -	90: -
CREME DE BANANES -----	60: -	90: -
KAHLÚA -----	60: -	90: -
BAILEY'S -----	60: -	90: -
STREGA -----	60: -	90: -
LIKÖR 43 -----	60: -	90: -
COINTREAU -----	64: -	96: -
DRAMBUIE -----	88: -	132: -

Whisky

4cl 6cl

TULLAMORE DEW -----	60: -	90: -
BELL'S -----	60: -	90: -
FAMOUS GROUSE -----	60: -	90: -
BALLANTINE'S -----	60: -	90: -
JOHN JAMESON (IRISH) -----	60: -	90: -
JAHNNIE WALKER (RED LABEL) -----	60: -	90: -
JIM BEAN (BOURBON) -----	60: -	90: -
JAHNNIE WALKER (BLACK LABEL) -----	88: -	132: -
CHIVAS -----	88: -	132: -





JACK DANIEL'S -----	88: -	132: -
TALISKER -----	88: -	132: -
BAWMORE -----	88: -	132: -
MACKMURA -----	88: -	132: -
LAPHROAIG -----	88: -	132: -
NIKKA (JAPANSKA WHISKY) -----	120: -	180: -
MACALLAN (HIGHLAND SINGLE MALT 12 årig) -----	120: -	180: -

Cognac

4cl **6cl**

GRÖNSTEDS MONOPOL -----	84: -	126: -
MARTELL*** -----	120: -	180: -
REMY MARTIN -----	120: -	180: -
CALVADOS -----	120: -	180: -

Varma drycker

4cl **6cl**

KAFFE ELLER TE MED KAKOR -----	35: -	
IRISH COFFEE (JAMESON) -----	95: -	125: -
FRENCH COFFEE (COINTREAU) -----	95: -	125: -
D. O. M. COFFEE (BENEDICTINE) -----	95: -	125: -
HOT SHOT (GALLIANO) -----	95: -	

Cocktails & Drinkar

4cl **6cl**

DRY MARTINI -----		120: -
GIN TONIC (GIN) -----	95: -	125: -
ROM COLA (BACARDI ROM) -----	95: -	125: -
SAN FRANCISCO (VODKA + GIN + BANANLIKÖR) -----	95: -	125: -
ISBJÖRN (BLÅ CURACO VODKA) -----	95: -	125: -

