

VERANDANS

ASIAN DINNER

FOOD | DRINKS | MUSIC

RÄTTER

TEMPURAFRITERADE RÖDRÄKOR

med chili-majonnäs, lime, picklad rödlök och gräslök

155:-

HALSTRAD TONFISK

med risnudelsallad, kimchi-majonnäs, bok choy och friterad schalottenlök

165:-

LÖJROM PÅ RISCHIPS

puerade med nori, smetana smaksatt med yuzu och picklad rödlök

155:-

CONFITERAT

KRISPIGT ANKLÅR

med svarv på betor och morot, svart risvinäger, vetegräs och ingefära

160:-

TUNT SKIVAD ENTRECÔTE

med yakinikusås, kimchi och ris

170:-

MAIZENA FRITERAD

FLÄKSIDA

med het Gochujang glaze, salsa på mango, papaya och koriander

160:-

KRISPIGT FRITERAD

SILKESTOFU

glaserad i syrlig chili, risnudelsallad, yuzusoja, bok choy och koriander

155:-

STRIMLAD GRÖN PAPAYA

med Nemdressing, tomat, haricots verts, jordnötter och koriander

125:-

SOTAD AVOKADO

med friterad vitlök, sojatapioka, yuzu, apelsin och blomsterkrasse

130:-

VITLÖKSSTEK

SPARRISBROCCOLI

med tahinidressing, parmesan, picklad lök och jordärtskocka

135:-

DESSERT

FRITERAD BANAN

med vaniljglass och dulce de leche

100:-

CRÈME BRÛLÉE

med smak av citrongräs

105:-

ANANAS

bakad med rött te och råsocker, vaniljvispad soja-grädde och rostad kokos

95:-

BARNRÄTTER

YAKINIKU

med kimchi och ris

95:-

KALL RISNUDELSALLAD

med krispig fläksida

95:-

STEK SPARRISBROCCOLI

med tahinisås, parmesan och ris

95:-

@verandanare

verandanare.se



VID ALLERGI VÄNLIGEN MEDDELA VID BOKNING.