

# ユンググレン LJUNGGREN

## SMÅRÄTTER

Många smaker är roligare än en!

Vi serverar smårätter i härlig sharefood-anda, beställ in flera rätter och dela med dina vänner.

Har du någon **allergi** så tveka inte att prata med personalen.

<b>Vietnamesiska Vårullar</b>	<b>134</b>
Skaldjursröra - säsongens gröna - chutney.	
<b>Dumplings</b>	<b>129</b>
Skogssvamp - tryffel - rosmarinte.	
<b>Havskräfta</b>	<b>144</b>
Kokos - nouc cham - chili.	
<b>Bagel</b>	<b>126</b>
Kantareller - tryffel - svartkål.	
<b>Tataki</b>	<b>138</b>
Lätthalstrat nötkött - ostronskivling - teriyaki.	
<b>Råbiff</b>	<b>136</b>
Nötinnanlår - ägg - svartrot.	
<b>Tartar</b>	<b>132</b>
Tonfisk - jordärtskocka - jalapeño.	

## STÖRRE PORTIONER

<b>Sushi Bowl</b>	<b>224</b>
Kvällens urval av blandad fisk - sushiris - grönsaker.	
<b>Ryggbiff</b>	<b>284</b>
Teriyaki - svamp - soja.	
<b>Seabass</b>	<b>236</b>
Svartrot - ponzu - zucchini.	
<b>Udonnudlar</b>	<b>194</b>
Gochujang - säsongens svamp - vårlök.	



## COMBOS

<b>Ljunggren Feast</b>	<b>662</b>
Meny med många olika smakbitar av kökets favoriter. Kommer i fem serveringar till samtliga vid bordet.	
<b>Ljunggren Meny</b>	<b>485</b>
Meny med olika smakbitar av kökets favoriter. Kommer i tre serveringar.	

## MAKIMONO

**Spicy tuna / veggie** 5 bitar 98 / 10 bitar 185  
Tempurafriterad rulle - tonfisk / säsongens veggie - chilimajonnäs.



<b>Yam Salmon</b>	<b>98 / 185</b>
Lax - yamdressing - rödbeta.	
<b>Futomaki</b>	<b>198</b>
Havskräfta - tonfisk - shiso.	
<b>Duck Roll</b>	<b>98 / 185</b>
Anka - hoisin - mandel.	
<b>Mori roll</b>	<b>98 / 185</b>
Avokado - svamp - butternut squash.	

## TEMAKI

Hand rolls 58 per styck  
Kvällens urval av handrullad Temakistrut.

## MIX

<b>Combo Moriawase</b> för två personer	<b>495</b>
Kockens stora urval av kvällens sushi och sashimi.	
<b>Nigiri Moriawase</b>	<b>90 / 228</b>
Kökets val av nigiribitar.	4/12 bitar
<b>Sashimi Moriawase</b>	<b>148 / 246</b>
Kvällens sortiment av dagens fångst.	liten/stor



## MERA SMÅTT OCH GOTT

Edamamebönor	46/82
Misosoppa	42
Steamed Bun lax	57
Steamed Bun veg	52
Fried rice	48
Sjögrässallad	42
Bläckfisksallad	42
Kimchi	42
Chilimajonnäs	18

## COCKTAILS

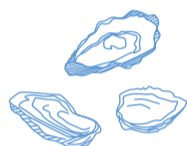
<b>Gari Fusion</b> Rom, Maraschino, Ingefära.	142
<b>Kimchi Mary</b> Chilivodka, Tomatjuice, Kimchi, Wasabi, Soya.	142
<b>Devils Margarita</b> Tequila Blanco, Cassis, Lime, Agave, Old Fashioned Bitter.	142
<b>Sherry Cobbler</b> Sherry, Champagne, Fläder, Grape, Ananas.	162
<b>Peter Selleri</b> Gin, selleri, Fläder, Lime.	142

## VIRGIN COCKTAILS

<b>Berry Berry</b> Hallon, Tranbär, Lemonad.	69
<b>Mango Tango</b> Mango, Apelsin, Lemonad.	69
<b>Kumquat</b> Kumquats, Agave, Lime.	69

## OSTRON

	per st / dussin
<b>Naturell</b>	27 / 270
<b>Ponzu</b>	34 / 340
<b>Spicy</b>	36 / 360
<b>Gratinerat</b>	38 / 380



## BUBBEL

<b>G.H Mumm Cordon Rouge</b> 128 / 768 / 1536 Champagne, Frankrike	<b>954</b>
<b>Pol Roger Brut Reserve</b> 143 / 854 / 1698 Champagne, Frankrike	<b>2594</b>
<b>Pol Roger Brut Vintage 2009</b> Champagne, Frankrike	<b>1158</b>
<b>Phillipponnat Blanc de Noir</b> Champagne, Frankrike	<b>994</b>
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b> Champagne, Frankrike	<b>1145</b>
<b>Veuve Clicquot, Rose</b> Champagne, Frankrike	<b>954</b>
<b>Perrier Jouet, Belle Epoque 2007</b> Champagne, Frankrike	<b>2594</b>
<b>Dom Perignon Vintage 2006 / 2009</b> Champagne, Frankrike	<b>2832</b>
<b>G.H Mumm Cordon Rouge 6l</b> Champagne, Frankrike	<b>7894</b>



## COMBOS

**Combo moriawase** för två personer **495**  
Sushikockens stora urval av kvällens bästa sushi och sashimibitar.

**Ljunggren Feast** **662**  
Meny med många olika smakbitar av kökets favoriter. Kommer i fem serveringar och serveras till samtliga vid bordet.

**Ljunggren Meny** **485**  
Meny med olika smakbitar av kökets favoriter. Kommer i tre serveringar.

## SMÅTT OCH GOTT

<b>Edamamebönor</b>	<b>46 / 82</b>
<b>Misosoppa</b>	<b>42</b>
<b>Steamed Bun lax</b>	<b>57</b>
<b>Steamed Bun veg</b>	<b>52</b>

## DESSERTER

<b>Crème brûlée</b> Lakrits - pistage - vitchoklad.	120
<b>Choklad</b> Havtorn - miso - kola.	125
<b>Cheesecake</b> Färskost - lime - guava.	118
<b>En skål kallt</b> Kvällens smaker av glass och sorbet.	85

## SAKE

Japan	5 cl
<b>Kozaemon Yuzu Sake</b> Junmai Shu, halvsöt, läskande Yuzu	<b>87</b>
<b>Masumi Karakuchi Gold</b> Futsuu-Shu, frisk, torr (serveras varm)	<b>87</b>
<b>Sanka</b> Junmai Daiginjo, fyllig, elegant, frisk	<b>87</b>
<b>Monogatari</b> Umeshu, söt	<b>87</b>



## AVEC

WHISKEY / BOURBON	
<b>Cragganmore</b> Single Malt, Speyside, Skottland	34
<b>Glenfiddich 12yo</b> Single Malt, Speyside, Skottland	34
<b>The Balvenie</b> Single Malt, Speyside, Skottland	36
<b>Ardbeg 10yo</b> Single Malt, Islay, Skottland	42
<b>Bowmore 12yo</b> Single Malt, Islay Skottland	36
<b>Highland Park</b> Single malt, Islands, Orkney, Skottland	32
<b>Glenmorangie Signet</b> Single Malt, Highland, Skottland	49
<b>Monkey Shoulder</b> Blended, Skottland	38
<b>Jameson</b> Blended, Irish	26

<b>Nikka Whisky from the barrel</b> Whisky, Japan	44
<b>Maker's Mark</b> Bourbon, USA	36
<b>Knob Creek</b> Bourbon, USA	39
<b>Hennessy VS</b> COGNAC/BRANDY	34
<b>Hennessy XO</b>	64
<b>Martell VS</b>	32
<b>Martell VSOP</b>	38
<b>Busnel VSOP</b> CALVADOS	28
<b>Daron XO</b>	38
<b>Castlegiocondo Grappa di Brunello</b> GRAPPA	41
<b>Luce Grappa Invecchiata</b>	47

ROM	
<b>Appleton Estate, Rare Blend12y</b> Jamaica	32
<b>Zacapa 23, Solera</b> Guatemala	48
<b>Diplomatico, Reserva Exclusiva</b> Venezuela	36
<b>Plantation 3 Star</b> Trinidad, Barbados, Jamaica	28
<b>Plantation XO 20th anniversary</b> Barbados	46
<b>Sailor Jerry, Spiced Rum</b>	28