



Lunch meny

129kr

11:00-14:30



Måndag

Stängt

Tisdag

Sushi kockens val 11 bitar

Poké bowl

Dagens varmrätt
(Curry Kyckling donburi)

Onsdag

Sushi kockens val 11 bitar

Poké bowl

Dagens varmrätt
(Bibimbap)

Torsdag

Sushi kockens val 11 bitar

Poké bowl

Dagens varmrätt
(Teriyaki kyckling donburi)

Fredag

Sushi kockens val 11 bitar

Poké bowl

Dagens varmrätt
(Yakiniku donburi)



Ramen Food

TONKOTSU RAMEN 175kr
Innehåll: Sidefläsk | Black fungus | Bambuskott | Ägg

SPICY TONKOTSU RAMEN 175kr
Innehåll: Sidefläsk | black fungus | bambuskott | Ägg

SOY CHICKEN RAMEN 175kr
Innehåll: Kycklingfile | Black fungus | Bambuskott | Ägg

VEGGIE RAMEN 175kr
Innehåll: Tofu | Kingoyster mushroom | Spenat | Ägg



MAKI RULLAR

DRAGON ROLL _____ 5 BIT. 10 BIT.
94kr _____ 179kr

Tempura räka | Gurka
Färskost | Sallad | Avokado
Toppings: ål | unagisås | chillimajo

CREAMY SALMON ROLL 94kr _____ 179kr

Lax | Avokado | Färsk ost
Toppings: flamberad lax | unagisås | laxrom

CRAZY SALMON ROLL _____ 94kr _____ 179kr

Marinerad lax | Gurka | Avokado 🍷
Topping: Flameberad lax | Laxrom | unagisås | Chilikryddor

SPICY TUNA _____ 89kr _____ 169kr

Tonfisk | Mango | Avokado 🍷
Topping: Chilimajo | Chilisås | unagisås

TEMPURA ROLL _____ 85kr _____ 159kr

Tempura räka | Färskost | Gurka | Sallad
Topping: Avokado | Chilimajo | unagisås

VEGGIE ROLL _____ 85kr _____ 159kr

Paprika | Mango | Avokado
Marinerad morot
Topping: Avokado | Sesamfrön

SMÅ & GOTT

Edamamebönor 49kr
Bläckfisksallad 49kr
Hemgjord Kimchi 47kr
Picklad salladsmix 47kr
Sjögräs 39kr

Sashimi Mix 139kr
Lax | Tonfisk | Kammusslor

XTRA

Nudlar 25kr
Buljong 25kr
Tamago 25kr
Chashu 39kr

ALLERGI

Fråga personalen om du är osäker

www.kizunaeatery.se

Sushi

Kockens 10 bit. 149kr
Kockens 12 bit. 179kr
Kockens 15 bit. 219kr

Sharing is caring

30 Lyxbitar 419kr
50 Lyxbitar 669kr

Nigiris

Välj efter din smak
SMALL NIGIRI 2 BIT. 39kr
SMALL NIGIRI 9 BIT. 135kr
MEDIUM NIGIRI 11 BIT. 159kr
LARGE NIGIRI 14 BIT. 196kr

Lax | Flamberad lax | Tonfisk | Kammusslor
Spicy tonfisk | Grillad ål | Tofu | Räka
Crabstick | Avokado

dessert
Japansk Mateha
Glass

75kr

Barmeny



FATÖL

KIRIN ICHIBAN 82KR

5% - 500 ml

Brödig smak med inslag av aprikos, kex, örter & mandarin

BOTTLE

YO-HO SUIYOUBI 95KR

Ale 5% - 350 ml

En lätt kolsyrad och len Wit Ale med smak av citrus, koriander, kanel och vete.

YO-HO AOONI 95KR

Ipa 7% - 350 ml

Välbalanserad, maltig med lätt fruktiga aromer och smak av grape och hintar av tall.

YO-HO YONA 95KR

Pale Ale 5,5% - 350 ml

Komplex men ändå mild smak av kola och en ständig närvaro av fruktig humle. Finishen är ren och torr med en kvardröjande bitterhet.

SODA KAFFE

COLA 35kr

COLA ZERO 35kr

FANTA 35kr

KAFFE/TE 29kr

ÖVRIGT

ALKOHOLFRI ÖL 68kr

Whisky

REKI 26kr

THE CHITA 26kr

NIKKA YOICHI 35kr

NIKKA MIYAGIKYO 35kr

NIKKA TAKETSURU 35kr

HIBIKI 39kr

THE HAKUSHU 39kr

HIBIKI MASTERS S. 77kr

THE HAKUSHU 12 Y. 89kr

THE YAMAZAKI 12 Y. 99kr

Drinks & Cocktail

YUZU SAKE 125kr

PEACH SAKE 125kr

MOMO SHAKE 133kr

GIN & TONIC 119kr

APEROL SPRITZ 119kr

FLORAL NEGRONI 130kr

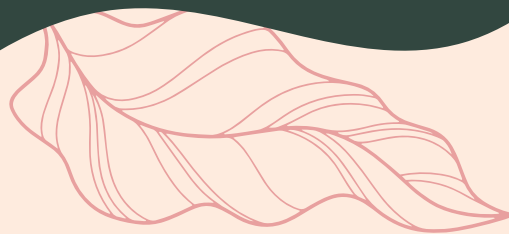
BITTER SWEET 130kr



Vi är människorna bakom Kizuna Eatery.

Vårt uppdrag är att tillfredsställa våra gäster med den bästa matkvaliteten, utmärkt service och stort värde samtidigt som vi tillhandahåller en trevlig och ren atmosfär för en oförglömlig matupplevelse. Kizuna Eatery har en varierande meny som visar upp traditionella och innovativa japanska rätter. Vi är stolta över att kunna servera japansk mat som alla runt bordet kommer att njuta av och får en oförglömligt upplevelse tillsammans.

Barmeny



MOUSSERANDE VIN

	ÅR	OMRÅDE	DRUVA	PRIS
Serenello	NV	Prosecco	Glera	89/356
Rose Rare	NV	Provence	Blend	550
Buecher Reflets	2016	Wettolsheim	Pinot Blanc, Pinot Noir, Auxerrois	640
N.V. 1er Cru Brut Reserve	NV	Champagne	Chardonnay, Pinot N, Meunier	780

VITT VIN

Stefan Muller Tandem	2021	Mosel	Riesling	110 / 440
Stefan Muller Kabinett	2021	Mosel	Riesling	115 / 460
Riesling Edition	2001	Rheingau	Riesling	125 / 500
Catherine Marshall	2021	Elgin	Riesling	530
Petit Chablis	2022	Chablis	Chardonnay	125 / 500
Les Genievres	2007	Mâcon-Lugny	Chardonnay	660
Catherine Marshall	2021	Elgin	Sauvignon Blanc	530
Terres blanches	NV	Pouilly-Fumé	Sauvignonon Blanc	160 / 640
Monts Damnés	2022	Sancerre	Sauvignonon Blanc	185 / 750
Pierre Bourée	2011	Bourgogne Aligoté	Aligoté	640
"R" de Rieussec	2007	Bordeaux blanc sec	Semillon , Sauvignon Blanc	750
Grand Beaupreau	2010	Savennières	Chenin Blanc	870
Amatra Jono's Wave	2018	Western Cape	Chenin Blanc	530

ROSÉVIN

	ÅR	OMRÅDE	DRUVA	PRIS
Cuvée Tradition	2022	Cotes de Provence	blend	105 / 430
Mesdi Rosato (NV)	2021	Piemonte	Nebbiolo	520

ORANGE VIN

JOJO "Orange Juice	2020	Mosel	Riesling	120 / 480
Veglio Orange	2022	Macerato	Arneis	600

RÖTT VIN

Sandstone Soils	2020	Elgin	Pinot noir	115 / 460
Charles Noellat	2002	Bourgogne	Pinot noir	140 / 570
Roche Calcaire	2019	Rheinhessen	Pinot noir	590
Château Mignot	2009	Bordeaux	Cabernet S, Merlot, Cabernet Fr.	720





Öppettider

Köket stänger 21.00 alla dagar!

MÅNDAG	Stängt
TIS – TORS	11.00 - 14:30 16.30 - 22.00
FREDAG	11.00 - 14:30 16.30 - 22.30
LÖRDAG	12.00 - 22.30
SÖNDAG	12.00 - 22.00

Kontakt

031-233 333

info@kizunaeatery.se

www.kizunaeatery.se



Följ vår resa

