

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

- | | 5 BIT. | 10 BIT. |
|---|--------|---------|
| DRAGON ROLL | 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 & OTT

- | | |
|--------------------|------|
| 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 |

ALLERI

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 Matcha
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 AOOINI 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

ÖVRIT

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

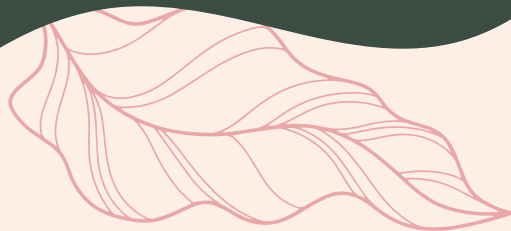
BITTER SWEET 130kr



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

Serenello
Cava Brut

ÅR

NV
NV

OMRÅDE

Prosecco
Cava

DRUVA

Glera
Blend

PRIS

89/356
390

VITT VIN

Stefan Muller Tandem
Stefan Muller Kabinett
Catherine Marshall
Petit Chablis
Les Genievres
Catherine Marshall
Terres blanches
Monts Damnés
Pierre Bourée

2021
2021
2021
2022
2007
2021
NV
2022
2011

Mosel
Mosel
Elgin
Chablis
Mâcon-Lugny
Elgin
Pouilly-Fumé
Sancerre
Bourgogne Aligoté

Riesling
Riesling
Riesling
Chardonnay
Chardonnay
Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc
Aligoté

110 / 440
115 / 460
530
125 / 500
660
530
160 / 640
185 / 750
640

ROSÉVIN

Cuvée Tradition

2022

Cotes de Provence

blend

105 / 430

ORANGE VIN

JOJO "Orange Juice
Veglio Orange

2020
2022

Mosel
Macerato

Riesling
Arneis

120 / 480
600

RÖTT VIN

Sandstone Soils
Barberesco

2020
2018

Elgin
Piemonte

Pinot noir
Nebbiolo

115 / 460
125/625



Öppettider

Köket stänger kl. 21.00.

MÅNDAGAR	11.00 - 14:30
TIS – TORS	11.00 - 14:30 16.30 - 21.30
FREDAG	11.00 - 14:30 16.30 - 22.00
LÖRDAG	12.00 - 22.00
SÖNDAG	12.00 - 21.30

Kontakt

031-233 333

info@kizunaeatery.se

www.kizunaeatery.se



Följ vår resa

