



Kizuna Eatery is a vibrant dining experience where the rich and diverse flavors of Asia come together in perfect harmony. With two locations in Gothenburg, we bring you a fusion of authentic and innovative dishes inspired by the best of Japanese, Korean, and other Asian cuisines. Whether you're craving sushi, ramen, or delicious bao buns, our menu offers something for every taste. Join us for a memorable meal, where quality, flavor, and tradition meet in every bite.

Gibraltargatan 8

Mölndalsvägen 87 G

kizunaeatery.se



Allergisk?

Meddela personalen
innan du beställer!

129:-

Tisd-Fred 11.00 - 14.00

TISDAG

Poké bowl

Poké bowl med avokado, sjögrässallad, edamamebönor, mango, picklad lök, sesam, chilimajo, teriyakisås (Lax, Kyckling, Räkor)

Zhajiang Noodle / Veg

Fläskfärssås / Tofu och kungsmussling, riven morot, gurka, bladselleri, böngroddar, salladslök, koriander, rädisa och babyspenat (utan buljongsoppa)

Seafood udon

Udon-nudlar med friterade räkor, pak choi, shiitakesvamp och fiskbullar i en riklig buljong

Curry Chicken Donburi

Kyckling, pak choi, picklad sallad serveras med ris och krämig currysås

ONSDAG

Poké bowl

Poké bowl med avokado, sjögrässallad, edamamebönor, mango, picklad lök, sesam, chilimajo, teriyakisås (Lax, Kyckling, Räkor)

Zhajiang Noodle / Veg

Fläskfärssås / Tofu och kungsmussling, riven morot, gurka, bladselleri, böngroddar, salladslök, koriander, rädisa och babyspenat (utan buljongsoppa)

Chicken Ramen

Traditionell japansk kycklingnudelsoppa med ägg, kycklingspett, skogsöron, babyspenat, salladslök

Bibimbap

Biff, onsenägg, picklad sallad, kimchi, pak choi, sesam serveras med gochujangsås

TORSDAG

Poké bowl

Poké bowl med avokado, sjögrässallad, edamamebönor, mango, picklad lök, sesam, chilimajo, teriyakisås (Lax, Kyckling, Räkor)

Zhajiang Noodle / Veg

Fläskfärssås / Tofu och kungsmussling, riven morot, gurka, bladselleri, böngroddar, salladslök, koriander, rädisa och babyspenat (utan buljongsoppa)

Udon Beef

Udon-nudlar med biff, shiitakesvamp och pak choi i en smakrik buljong

Curry Katsu Pork

Panko-panerad fläskkotlett med japansk curry, marinerad vitkål, serveras med ris och teriyakisås

FREDAG

Poké bowl

Poké bowl med avokado, sjögrässallad, edamamebönor, mango, picklad lök, sesam, chilimajo, teriyakisås (Lax, Kyckling, Räkor)

Zhajiang Noodle / Veg

Fläskfärssås / Tofu och kungsmussling, riven morot, gurka, bladselleri, böngroddar, salladslök, koriander, rädisa och babyspenat (utan buljongsoppa)

Tantan Ramen

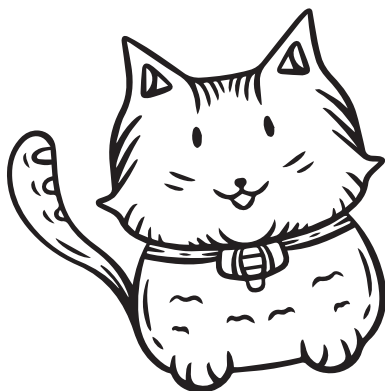
Kryddig köttfärs, chashu, ägg, babyspenat, böngroddar, picklad szechuan-kål, nori, sesam, salladslök

Yakiniku Donburi

Marinerad biff, picklad sallad, pak choi och onsenägg serveras med yakinikusås och ris

SUSHI

is not just about eating, it's about appreciating the craftsmanship behind it



share with friends

SHARING BRICKA

20 lyxiga bitar: 299 kr

30 lyxiga bitar: 429 kr

50 lyxiga bitar: 699 kr

LOVE BITES

Kockens 10 bitar: 149 kr

Kockens 12 bitar: 179 kr

Kockens 15 bitar: 219 kr

NIGIRIS

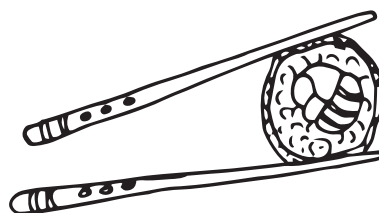
Välj efter smak: Lax, flamberad lax, tonfisk, kammusslor, spicy tonfisk, grillad ål, tofu, räka, tempuraräka, krabbstick, avokado.

Small Nigiri (9 bitar) 139 kr

Medium Nigiri (11 bitar) 165 kr

Large Nigiri (14 bitar) 209 kr

SUSHI ROLLS



DRAGON ROLL

Tempura räka, gurka, färsk ost, avokado, krispig sallad
Topping: Grillad ål & Unagisås

5 bitar 94 kr
10 bitar 179 kr

CREAMY SALMON ROLL

Lax, avokado, färsk ost
Topping: Flamberad lax, unagisås, laxrom

5 bitar 94 kr
10 bitar 179 kr

CRAZY SALMON ROLL (SPICY)

Marinerad lax, avokado, gurka
Topping: Flamberad lax, laxrom, chilimajo, teriyakisås

5 bitar 94 kr
10 bitar 179 kr

SPICY TUNA ROLL (SPICY)

Tonfisk, mango, avokado
Topping: chilimajo, chilisås, teriyakisås

5 bitar 89 kr
10 bitar 169 kr

TEMPURA ROLL

Tempura räka, färsk ost, gurka, krispig sallad
Topping: Avokado, teriyakisås, chilimajo

5 bitar 94 kr
10 bitar 179 kr

VEGGIE ROLL

Mango, avokado, gurka, morot
Topping: Avokado

5 bitar 85 kr
10 bitar 159 kr

Ramen

is a flavorful Japanese noodle dish with rich broth, tender noodles, and savory toppings, offering a comforting and satisfying meal.

Spicy Tonkotsu Ramen 179 kr

Vår krämiga fläskbuljong med en eldig twist från hemgjord kryddstark sås. Tillsammans med mörkt chashu, mjukkockt ägg, bambuskott, skogsöron och svart vitlöksolja, levererar denna ramen en djärv och kryddstark smakprofil.

Tonkotsu Ramen 179 kr

Född i Fukuoka, denna rika och krämiga fläskbuljong är sjuden långsamt i timmar för att frigöra djupa umamismaker. Med mörkt chashu, mjukkockt ägg, krispiga bambuskott och skogsöron, skapas en perfekt mix av texturer. Avslutad med färsk salladslök och aromatisk svart vitlöksolja för en djup och värmande smakupplevelse.

Chicken Shoyu Ramen 175 kr

En lätt och delikat tolkning av ramen med en klar sojabaserad buljong. Innehåller saftig kycklingfilé, mjukkockt ägg, jordiga skogsöron och babyspenat. Kompletterad med Ito Togarashi och salladslök för en balanserad, uppfriskande smakupplevelse.

Seafood Udon 195 kr

Udon-nudlar i en fyllig buljong med krispiga friterade räkor, pak choi, shiitakesvamp och salladslök. Buljongen är infuserad med len pumpapuré som tillför en mjuk sötma och naturlig krämighet. En klassisk rätt med en subtil, unik twist som framhäver havets smaker.

Tantanmen Ramen (Spicy) 185 kr

En fusion av japanska och Sichuan-inspirerade smaker i en fyllig, kryddig buljong. Serveras med smakrik köttfärs, mjukkockt ägg, babyspenat, krispiga böngroddar och syrlig inlagd Sichuan-kål. Toppad med sesamfrön och salladslök för en perfekt balans mellan hetta, fyllighet och fräschör.

Biff Udon-nudlar 179 kr

Udon-nudlar i en fyllig buljong med möra skivor av nötkött, pak choi, shiitakesvamp och salladslök. Den smakrika buljongen harmonierar med de mjuka nudlarna och färska grönsakerna för en värmande och tillfredsställande måltid.

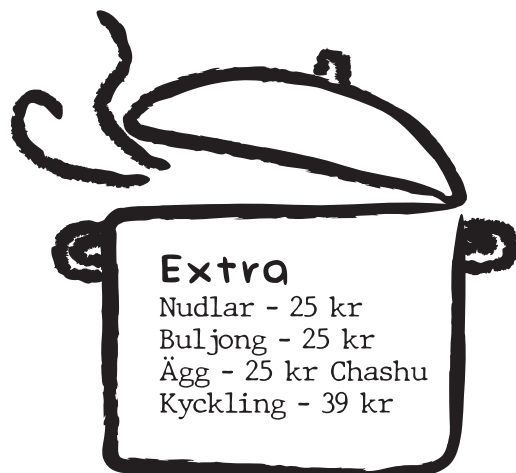
Veggie Ramen 165 kr

En smakrik vegetarisk ramenbuljong med tofu, kungsmussling, pak choi och mjukkockt ägg. En balanserad rätt med fräscha ingredienser som erbjuder både värme och tillfredsställande smaker.

Allergisk?

Meddela personalen innan du beställer!

"Each dish is a journey through the heart of Asian flavors — whether you're indulging in creamy matcha ice cream or savoring our famous ramen."



Extra

Nudlar - 25 kr
Buljong - 25 kr
Ägg - 25 kr Chashu
Kyckling - 39 kr

enjoy

"Bold, spicy, and satisfying — our ramen bowls are a celebration of rich, warming broths and perfectly balanced toppings."

SMÅ RÄTTER

Fläsk Kimchi Bao Bun (1 st) 75kr
Bao Bun med marinerad sidfläsk, kimchi, koriander, purjolök och kryddig sriracha sås.

Crispy Chicken Bao Bun (1 st) 75kr
Bao Bun med panko panerad kyckling, krispsallad, salladslök, koriander, chilimajo.

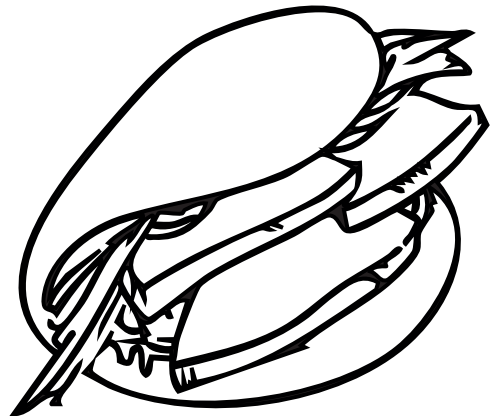
Crispy Veggie Tofu Bao Bun (1 st) 75kr
Bao Bun med krispsallad, salladslök, koriander, rostad lök, tofu, chilimajo (vegansk) och sojabönapasta.

Korean Style Fried Chicken 69kr
Kryddig och friterad kyckling toppad med sesamfrön och salladslök. En smakrik och krispig rätt med koreansk inspiration.

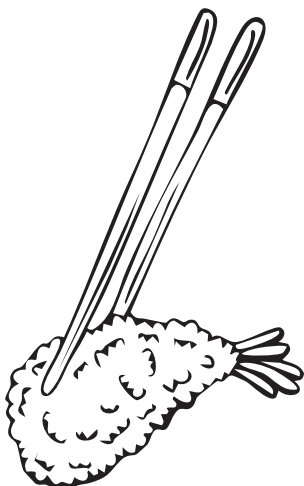
Japanese Karaage Chicken 69kr
Krispig friterad kyckling med sojamarinad, serverad med frisk yuzusås.

Tempura Räkor (2 st) 99kr
Friterad panerade räkor, serveras med chilimajo.

Sichuan Frites 49kr
Pommes frites sichuansås och chilimajo



天ぷら



Dumplings (5 st) 89kr
Handgjorda dumplings fyllda med räkor, ägg och färska kryddor. Serveras med en soyasås.

Sashimi Mix 139kr
Lax, Tonfisk, Kammusslor.

Edamamebönor (Spicy) 49kr
Ångkokta edamamebönor lätt kryddade med japansk shichimi togarashi för en smakfull twist.

Hemgjord Kimchi (Spicy) 47kr
Hemgjord kimchi med kinakål, morot och purjolök.

Hemgjord picklad sallad 47kr
Husets inlagda rättika med fräscha och syrliga smaker.

Wakame sallad 39kr

Salladsmix Bricka 99kr
En fräsch mix av wakamesallad, picklad sallad, kimchi och edamamebönor.

DESSERT

Mango Sago with Yuzu sorbet - 69 kr
Creamy coconut tapioca with mango, topped with Yuzu sorbet and mint.

Japansk Matcha Glass - 75 kr
Krämig matchaglass serverad med en mix av färska frukter.



SOFT DRINK

Cola
Cola Zero
Loka Original
Loka Citron

Lychee

En söt och aromatisk dryck med smak av litchi, perfekt för en lätt och uppfriskande paus.

Yuzu

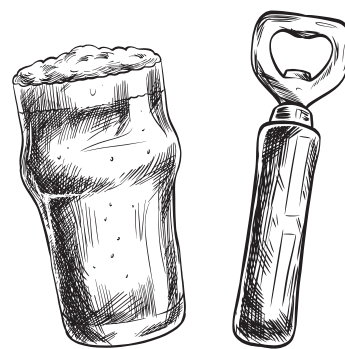
En frisk och syrlig dryck med japansk yuzu, fylld med citrusaktig fräschör.



BEERS NO ALCOHOL

Kirin Ichiban 0,0% 33cl (Japan) 59 kr

Alkoholfri öl med en brödig smak och inslag av aprikos, kex, örter och mandarin.



Loved your meal?

Snap a pic, tag us, and let's spread the flavor! Don't forget to follow for fresh dishes, sweet deals, and all the tasty updates.

Scan and Join us



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.

Dondabada 95kr

Ale 6% - 350 ml

Ölen har en frisk och elegant doft som påminner om Chardonnay-vin, med inslag av färska frukter och subtila toner av lätt trä. Smaken är torr och lätt, men samtidigt fyllig och välbalanserad.



DRINKS & COCKTAIL

Yuzu Sake 125kr

Peach Sake 125kr

Momo shake 133kr

Gin & Tonic 119kr

Aperol spritz 119kr

Winston Churchill

I have taken to drink...
and it has taken to me.'



FATÖL

Kirin Ichiban 79kr

5% - 400 ml

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



VITT VIN

Stefan Muller Tandem 110kr

Rieslin - Mosel

lime, aprikos, litchi och stenfrukt, parat med ljusa kryddor och sten som flyter mot dig. Sötma spelar i bakgrunden runt tungan, och samtidigt finns det en krispig citrusstruktur som sätter dig på alerten. Minst 40 år gamla vinstockar, handplockade druvor och spontanjäst, skapar grunden för ett vin vilket uppmuntrar till att dricka och njuta redan nu

ROSEVIN

Sancerre Rosé Perpétuel 125kr

Pinor noir - Sancerre NV

Ett elegant rosévin med frisk syra och en subtil smak av röda bär som jordgubbar och hallon. Den mineraliska eftersmaken ger en balanserad och lång finish, vilket gör detta vin både fräscht och komplext.

L&C Poitout Petit 125kr

Chablis 2022

Fresh and lively, with classic mineral character. Flintiness meets floral notes, the usual citrusy zing. Catherine and Louis Poitout keeping it elegant, sustainable and slick, vinifying this wine on 100% stainless steel

RÖTTVIN

Sandstone Soils 115kr

Pinor noir - Elgin 2020

Doft och smak av granatäpple, tranbär och röda körsbär. Druvorna kommer från Elgin och Hemel-en-Aarde

FLER SPÄNNANDE
ALTERNATIV ÄR
PÅ VÄG - HÅLL UTKIK!!

