

ZU
NYC

NYC

JAY FU'S AMASIAN BRUNCH

SIDEKICKS

mac and cheese kroketter x3 **69 kr** grillat bacon **39 kr**
 laxtataki **59 kr** äggröra **49 kr**
 pocherade ägg x2 **49 kr** smashed avocado **59 kr**
 pommes frites med dipp **69 kr** bubbenvåffla **59 kr**
 milk bread **39 kr**

STARTERS

TEMPURA FU

tempurafriterade räkor och grönsaker med chiligarlicmajonnäs och mandudip

155 krVeggie style **120 kr**

TIGER TACOS

grillade räkor med majonnäs, yuzu, jalapeño, koriander och "gurksalsa"

165 kr

STARTER COMBO PLATTER

ett urval av jay fu's förrätter
 (minst 2 personer)
199 kr per person

THE BENEDICTS

serveras med
 milk bread och
 sesamstekt spenat

WANNABE

friterade räkor, smashad avokado,
 pocherat ägg och yuzuhollandaise

189 kr

HOT AND HONEY

chili- och honungssötad laxtataki,
 smashad avokado, pocherat ägg
 och yuzuhollandaise

189 kr

SPANGLISH

friterad iberico, smashad avokado,
 pocherat ägg och yuzuhollandaise

189 kr

AVA

svamp, smashad avokado,
 pocherat ägg och yuzuhollandaise

189 kr

MAIN COURSES

CHICKEN AND WAFFLE

friterad kyckling, bubbenvåffla, BBQ,
 smashad avokado, koriander och buffalomajo

189 kr

BOOKIE

grillad oxfilé, wasabiaoli, milk bread, hjärtsallad,
 pommes frites och jay's originalsåser

210 kr

BREAKFAST CLUB

äggröra, grillad lök, smashad avokado, chilimajo,
 pommes frites och jay's originalsåser
 med grillat bacon **199 kr**
 med grillad tonfisk **239 kr**

THE STEAK

entrecôte serveras med ångade grönsaker, mixsallad,
 jay's originalsåser samt pommes frites

379 kr

KINGPIN

grillad burgare med tempurafriterade räkor, brioche,
 "picotomater", buffalomayo, chiliost, krossad avokado
 och pommes frites med togarashi

229 kr

JAY FU'S MIXED GRILL

oxfilé, entrecôte, grissida och hjort
 serveras med ångade grönsaker, mixsallad,
 jay's originalsåser samt pommes och potatispuré
399 kr per person (minst 2 personer)

SWEETS

Jay's glass
 eller sorbet
49 kr/kula

CHOCOLATE MELTDOWN

choklad, "snickers", jordnötter,
 popcornglass och kolasås med havssalt
139 kr

SHAKE SHAQ

milkshake med jordnötssmör,
 banan och vanilj
69 kr

HOOJJAA

bubbenvåffla med frukt från söder,
 maple syrup och yoghurtglass
99 kr

FRENCH TEACHER

rik riddare med nutella, karamelliserad
 banan och cornflakesglass
99 kr

BLOODY'S
SERVED WITH TOMATO JUICE
AND CUCUMBER
165 kr
VIRGIN BLOODY'S - **95 kr**

Madison – Four Roses Bourbon, Lemon, Tabasco Scorpion Sauce, Salt & Pepper
Maria – Arette Blanco Tequila, Cointreau, Lime, Cilantro & Gustavo's Fiery Fiesta
Mariko – Michi He Sougu Socoju, Ginger, Lime & Sriracha Hot Sauce
Mary – Absolut Vodka, Lemon, Worcester sauce, Tabasco Pepper Sauce, Salt & Pepper

We offer a large selection
of wines and digestifs,
please ask us!

COCKTAILS

155 kr

Bell-Ichigo – Cremant d'Alsace & Kira Kira Strawberry
Yuzu-Mosa – Cremant d'Alsace & Homare Yuzu-saké
Sakura Spritz – Heering Cherry, Junmai Ginjo Saké, Organics Purple Berry & Lime
Yoichi Sour – Nikka from the Barrel, Lemon, Sugar, Bitters & Egg White

CLASSICS

155 kr

Long Island Iced Tea – Absolut Vodka, Havana Club 3Y, Arette Blanco Tequila, Beefeater Gin, Cointreau, Lemon, Sugar & Cola
Tommy's Margarita – Arette Blanco Tequila, Lime & Concentrado de Agave
Espresso Martini – Absolut Vodka, Kask Coffee liqueur & Espresso
Old Fashioned – Four Roses Bourbon, Angostura Bitters & Sugar

MOCKTAILS

85 kr

Mexicali Iced Tea – Organics Tonic Water, Lemon, Pineapple & Concentrado de Agave
Shirley Temple – Organics Ginger Beer, Lime, Grenadine & Maraschino-berry

SPARKLING

Pol Roger Brut, Champagne, France
Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut, Alsace, France
Richard Juhlin Blanc de Blancs Non Alcoholic 20cl

bottle	glass
995 kr	165 kr
695 kr	120 kr
95kr	

THE AMASIAN STEAKHOUSE

THE AMASIAN STEAKHOUSE