

## FIRE STARTER

nigiri med habanerosotad laxrygg, mynta, gurka, yuzu och forellrom

**165 kr**

## NORTHERN LIGHT

maki med Kalixlöjrom, wasabi-cream cheese, yuzugurka, tändsticks pomes och dillpulver

**189 kr**

## CALI

california roll, grillad grön sparris, "big apple slaw", jalapeño-färskost, jordnötssås, daikon och lime

**165 kr**

STARTERS

## STARTER COMBO PLATTER

ett urval av jay fu's förrätter (minst 2 personer)

**199 kr** per person

## PINK HEAVEN

dumpling med hummer och barbecue, grillad pork belly, grillad stuvad majs, "vodka sauce" spetsad med hummerbuljong och salladslök

**189 kr**

## TEMPURA FU

tempurafriterade räkor och grönsaker med chiligarlicmajonnäs och mandudip

**155 kr**

Veggie style **139 kr**

## BLACK BETTY

gyoza fylld med jordärtskocka och grillad svamp, jordärtskocksskum, ingefärsponzu, marconamandel, äppelgari och tryffeltapioka

**169 kr**

## DRAGONBORN

biffataki, japansk peppar, dragon-yuzuemulion, sotad vit sparris, potatisflam och macadamianötter

**189 kr**

## EASY LOVER

kolgrillad tonfisktartar, "tostadas pequeñas", pico de gallo, jalapeño-creme, syrad koriander gräddade och fingerlime

**169 kr**

## TIGER TACOS

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

**165 kr**

MAIN COURSES

## ROCCO

grillad kalvburgare, bröd, tryffel-cheddar, majonnäs med italiensk tryffel, semitorkade tomat, bacon- och lökmarmelad och dirty fries med tryffel, parmesan och smörsås

**259 kr**

## CODPLAY

eldad torsk, misoglaze, smörad vitvinsås med gari, tempurafriterad sparris, picklad avokado, krispiga nudlar och potatispuré med sesam och grillade räkor

**359 kr**

## WHITE LOTUS

norigrillad tonfisk, yuzuhollandaise, broccoli-lollipop, lotusrot, mango, regnbågsrom och arancini på japanskt ris

**329 kr**

## GUN SMOKE

grillad hjort, tryffelbarbeque, rökt hollandaise med smak av miso, grillad majs, skogssvamp, granatäpple och jordärtskockstaquitos

**329 kr**

## JAY FU'S MIXED GRILL

oxfilé, entrecôte, grissida och hjort serveras med ångade grönsaker, mixsallad, jay's originalsåser samt pomes och potatispuré

**399 kr** per person (minst 2 personer)

## FANCY

grillad oxfilétournedos, grillad halv hummerrumpa i sitt skal, champagnébéarnaise, pepparkryddad rödvinssky, friterad tryffelpotatispuré, tomatsallad med bloody mary-dressing och silverlök

**499 kr**

## BUFFALO SOLDIER

friterad kyckling, buffalo-beurre blanc, grillad grön lök, "blomkål-gurk pico de gallo", vårrullar med "pulled buffalo kyckling", fermenterad chili och kål

**299 kr**

## ORANGE BLOSSOM

grillat svampspett, rostad sesamsås, grillad grön lök, pumpakärnor, chimichurripumpa och "dirty" sötpotatis frites

**265 kr**

## JAY'S STEAKS

se separat meny för vårt urval av steaks beroende på säsong

SWEETS

## ONE BITE

**35 kr**

## I SCREAM

Jay's glass eller sorbet **49 kr**/kula

## CHOCOLATE MELTDOWN

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

## BUGSY

morotskaka, morotsis, limesorbet, sidentofu och yuzuglaserade morötter **125 kr**

## FAKE NEWS

"pound cake" med yuzu-pistage, vit chokladmousse, champagnesorbet, granatäpple och "fake caviar" **125 kr**

## APPLE JACK

smörbakat äpple, sojamaräng, lönnsirap, brynt smör, macadamianöt och Jack Daniels-glass **125 kr**

Vid allergi eller behov av specialkost, vänligen fråga oss

## SIDEKICKS

jay fu's béarnaisesås **35 kr** chili-garlicmajonnäs **35 kr**  
bbq-sås **35 kr** pomes frites **49 kr** dirty fries **129 kr**  
ångad broccoli & haricots verts **55 kr** hummer mac and cheese krokett **69 kr**

## FOR A FEW DOLLARS MORE MENU

**695 kr** per person (serveras till samtliga i sällskapet) med dryckespaket **1395 kr** per person



# SNACKS & BEVERAGES

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



## COCKTAILS

175 kr

- Alabama Song – Super Nikka Whisky/Choya Umeshu Extra Shiso/Soda-water/Orange
- Tiny Goddess – Tequila Arette/Del Maguey Vida Mezcal/Habanero-sugar/Lime/Gochugaru
- Macho Man – Bulleit 95 Rye/Disaronno Amaretto/Pineapple/Lemon/Sugar/Soda-water
- No Thing On Me – Tito's Handmade Vodka/Okinawa Craft Gin/Lillet Blanc/Lemon
- Night Fever – Hana Hato Sake 8 Y/White Cacao/Galliano/Cream/Nutmeg



## CLASSICS

175 kr

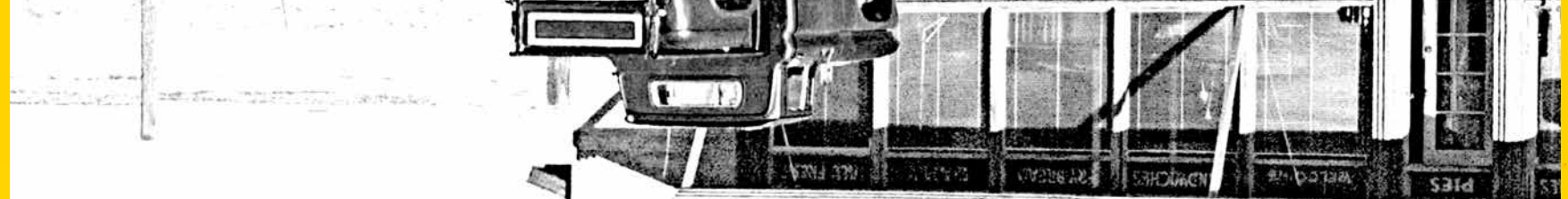
- Miss Jay – Four Roses Bourbon/Crème de Mûres/Concentrado de Agave/Lemon/Ginger/Milk (clarified)
- Yellow Cab – Absolut Vodka/Homare Yuzu-saké/Lemon/Ginger/Sugar/Passionfruit
- Cosmopolitan – Absolut Vodka/Cointreau/Cranberry/Lime/Sugar
- Old Fashioned – Four Roses Bourbon/Angostura Bitters/Sugar



## MOCKTAILS

95 kr

- Coconut – Coconut/Lime/Matcha Green Tea/Cream
- Yellow Submarine – Yuzu-juice/Lemon/Ginger/Passionfruit



## SPARKLING

- Pol Roger Brut, Champagne, France
- Gérard Bertrand Crémant de Limoux Brut, Languedoc-Roussillon, France
- Richard Juhlin Blanc de Blancs Non Alcoholic 20cl

bottle	glass
995 kr	185 kr
795 kr	145 kr
	105 kr



## SNACKS

### CROQUETTES

lobster mac 'n cheese  
69 kr

### TEMPURA FU

tempurafriterade räkor och grönsaker med  
chiligarlicmajonnäs och mandudip  
155 kr Veggie style 139 kr

### TIGER TACOS

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



## FOR A FEW DOLLARS MORE MENU

695 kr per person (serveras till samtliga i sällskapet)  
med dryckespaket 1395 kr per person

