

## THE AMASIAN STEAKHOUSE



## FIRE STARTER

nigiri med habanerosotad laxrygg,  
mynta, gurka, yuzu och forellrom  
**165 kr**

## NORTHERN LIGHT

maki med Kalixlöjrom,  
wasabi-cream cheese, yuzugurka,  
tändsticks pommes och dillpulver  
**189 kr**

## I'M SO CORNY

tempurafriterad maki,  
"creamy corn", kruskål, tryffel  
och grillad picklad king oyster  
**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 fyld med jordärtskocka och grillad  
svamp, jordärtskocksskum,  
ingefärsponzo, marconamandel,  
äppelgari och tryffeltapioka  
**169 kr**

## #HASHTAG#

grillad hjort, hash brown, misosky  
med grillad shiitake, kryddig ostcrème,  
granskottsinlagd rödlök och Kalixlöjrom  
**189 kr**

## EASY LOVER

kolgrillad tonfisktartar, "tostadas pequeñas",  
pico de gallo, jalapeño crème,  
syrad koriander grädde och fingerlime  
**169 kr**

## TIGER TACOS

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

## THE BIG BOUEF

180g grillad burgare, milk bread,  
bacon-pepparrotscrème, "house pickles",  
talgstekt lök, amerikansk ost, lökringar  
och pommes frites med grillat benmärgsmör  
**259 kr**

## SUCCESSION

eldad lax, wasabisås, tempura bean fries,  
furikake, steamed greens med dressing  
av grillad forellrom och yuzu  
**299 kr**

## WHITE LOTUS

norigrillad tonfisk, yuzuholandaise,  
broccoli-lollipops, lotusrot, mango,  
regnångsröra 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 pommes och potatispuré.  
**399 kr** per person (minst 2 personer)

## FANCY

grillad oxfilétournedos, grillad halv hummerrumpa  
i sitt skal, champagnebéarnaise, 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

## 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 yuzuglazerade morötter  
**125 kr**

## FAKE NEWS

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

## APPLE JACK

smörbakat äpple, sojamäräng,  
löönsirap, brynt smör,  
macadamianöt och Jack Daniels-glass  
**125 kr**

## SIDEKICKS

jay fu's béarnaisesås **35 kr** chili-garlicmajonnäs **35 kr**  
bbq-sås **35 kr** pommes frites **49 kr** dirty fries **129 kr**  
ångad broccoli & haricots verts **55 kr** sesamstuvad spenat **59 kr**

Vid allergi eller behov av specialkost, vänligen fråga oss

## FOR A FEW DOLLARS MORE MENU

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

ZU  
NGO

# SNACKS & BEVERAGES

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

## COCKTAILS

169 kr

- Super Freak – Tequila Arette Blanco/Del Maguey Vida Mezcal/Habanero/Lime/Concentrado de Agave  
Macho Man – Bulleit 95 Rye/Disaronno Amaretto/Pineapple/Lemon/Sugar  
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

169 kr

- Miss Jay – Four Roses Bourbon/Crème de Mûres/Concentrado de Agave/Lemon/Ginger/Milk  
Yellow Cab – Absolut Vodka/Yuzu Saké/Fruits de la Passion/Tonic Water  
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 – Passionfruit/Lemon/Tonic Water

## SPARKLING

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

bottle  
**995 kr**  
**750 kr**

glass  
**175 kr**  
**125 kr**  
**105 kr**

## SNACKS

- Lobster Mac 'n Cheese Croquettes **69 kr**  
Tempura Bean Fries **85 kr**  
Torpedo Shrimp with Spicy Mayo **125 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

