

Vardags-erbjudande (gäller tis, ons, tors mellan 17-20)

Weekday offer Tuesday, Wednesday and Thursday 17-20



Sushi 6 bitar (valfritt), friterad kyckling, gyoza(dumpling med köttfärs), edamame(gröna soja bönor), kimuchi (inlagda grönsaker i chili sås), sallad
sushi 6 pieces free choice, deep fried chicken, dumpling with minced beef, edamame/kimuchi (vegetables in korean chili sauce/sallad)
(det finns **veg** / **vegan** alternativ / **veg** / **vegan** options)

185:-

Med husets vitt/rött vin, eller japansk öl, välj bland kirin, sapporo eller asahi (33cl)

230:-

Med nest beer (välj bland 8 olika sorter), asahi 50cl och singha 63cl

250:-

Tsukidashi ...japanska förrätter

Japanska småplock att börja kvällen med. Ät inte själv! Dela gärna med andra i sällskapet!

Edamame	gröna sojabönor med flingsalt / green soy beans with salt flakes	vegan	40:-
Kimuchi	inlagda grönsaker i koreansk chili sås / vegetables in korean chili sauce	vegan	50:-
Sjögräs sallad	gröna sjögrässallad / green seaweeds sallad	vegan	50:-
Tofu med bonito(fisk) flingor, ingefära & rödlök	tofu with bonito flakes, ginger & red onion		45:-
	kan ordnas vegansk tofu utan bonito / can make vegan tofu without bonito		
Tofu med natto(fermenterade sojabönor)	tofu with natto(fermented soybeans)	vegan	60:-
Stekta pilgrimsmusslor	i smör, soja och sake, med forellrom och dressing		
	stir-fried scallops in butter, soy sauce and sake with trout roe and dressing		90:-



edamame

kimuchi



tofu med natto



stekta pilgrimsmusslor

Tsukidashi ...mer japanska förrätter

Japanska småplock att börja kvällen med. Ät inte själv! Dela gärna med andra i sällskapet!

Gyoza (dumpling) med köttfärs & purjolök 6 st/ minced meat & leeks 6 pcs	gluten	90:-
Gyoza (dumpling) med <u>cashewnötter</u> & rotfrukter 6st/ <u>cashewnuts</u> & root veges 6 pcs	gluten vegan	90:-
Gyoza (dumpling) med <u>salladsräkor</u> 6 st/ minced <u>prawn</u> 6 pcs	gluten	90:-
Blandade gyoza valfri eller 2 av varje sort 6 st/ free of choice or 2 pcs of each kind	gluten	95:-
Lax tartar soja marinerad rå lax tartar med wasabi dressing, tobikko rom soy souce marinated row salmon tartar with wasabi dressing, tobicco roe		80:-
Avokado tartar avokado, paprika, pumpafrö och wasabi dressing/ veg el. vegan avocado, paprica, pumpking seeds and wasabi dressing		70:-



gyoza



lax tartar avokado tartar



kakiage

Kara age friterad kyckling med japansk majonnäs och chili sås deep fried chicken with japanese mayonnaise and chili sauce		100:-
Kaki age vegansk mix tempura / vegan mix tempura	gluten vegan	85:-
Okonomiyaki japansk pannkaka med bacon, <u>räkor</u> och grönsaker, toppad med syrigt okonomiyaki sås, japansk majonnäs och bonito(fisk) flingor. /japanese pancake with bacon, <u>shrimp</u> and vegetables, okonomiyaki sause, japanese mayonnaise and bonito(fish) flakes	gluten	120:-
Veg. okonomiyaki japansk pannkaka med gröna sojaböner och grönsaker, toppad med tonkatsu sås och japansk majonnäs (innehåller ägg) / japanese pancake with green soybeans and vegetables, tonkatsu sause and japanese mayonnaise (it contains egg)	gluten	110:-
Tsukidashi tallrik blandade förrätter, liten (för ca. 2 pers) 180:-/ stor (för ca. 4 personer) 320:- mixed starter small(liten) for 2 person or big(stor) for 4 persons det finns veg el. vegan alternativ / we have veg. or vegan alternative		

Sashimi tallrik blandad rå fisk / mixed rawfish	liten (5 bitar blandade fisk) 80:-	mellan 170:-
Lax sashimi för de som bara vill ha lax sashimi, lite tjockare bitar än sushi lax		18kr / bit



sashimi liten



okonomiyaki



tsukidashi liten

Sushi-tallrikar

Sushi moriawase (miso soppa ingår/miso soup is included)

Liten moriawase (8 bitar/ 8 pcs)	4 valfria nigiri & 4 valfria maki	135 kr
Mellan moriawase (11 bitar/11 pcs)	6 valfria nigiri & 5 valfria maki	165 kr
Stor moriawase (15 bitar/ 15 pcs)	9 valfria nigiri & 6 valfria maki	195 kr
Nigiri moriawase	12 valfria nigiri	200 kr
Kockens special 12 bitar / Chef's special 12 pcs (det finns veg/vegan alternativ)		235 kr



Nigiri 2 bitar



Mellan moriawase



Kockens special 12 bitar

Sushi nigiri

Nigiri fisk och riskudde 2 bitar / fish on riceboll 2 pcs

tilapia file (Taiwan) / redsnapper	40:-	avokado/avocado vegan	40:-
bläckfisk (Thailand) squid	40:-	inari / deep fried tofu vegan	40:-
lax (Norsk odlade, har varit fryst) / salmon	45:-	omelett / omelett veg	45:-
tigerräkor (Vietnam) / scampi	45:-	morot/carrot vegan	40:-
hamachi (Japan)/amberjack	45:-	sockerärter / sugar peas vegan	40:-
hokki mussla (Kanada)/hokki	45:-	mungbönor / mung beans vegan	40:-
tonfisk (Vietnam) / tuna	50:-	mozzarella ost/mozzarella cheese veg	45:-
bonito (Korea)/bonito	45:-	grönsakstempura / vegetable tempura vegan	45:-
forellrom (finland) / trout roe	50:-	sjögrässallad / seaweed sallad vegan	45:-
tobikko rom (Taiwan) / flying fish roe	45:-	avokado majo tobikko / avocado majo tobikko	45:-
wasabi masago rom (Taiwan)/capelinroe	45:-		
havsål (kina) / sea eel	50:-		
pilgrismussla (Kanada)/scallop	50:-		
ebi majo tobikko / shrimp majo tobikko	45:-		
tonfisk majo / tuna majo	45:-		
2 valfria nigiri / 2 nigiri	50:-		

Sushi makirullar

Futo maki, tjocka sjögräsrollar 6st / seaweed rolls 6 pieces

(miso soppa ingår /miso soup is included)

Japansk maki / Japanese roll	90:-
lax, gurka, omelett, kampyo (japansk squash)/salmon, cucumber, egg, kampyo (japanese squash)	
Junkos maki / Junkos roll	90:-
kallrökt lax, färsk ost, rucola, paprika/smoked salmon, cream cheese, rocket, paprika	
lax maki / Salmon roll	90:-
lax, rucola, gurka, purjolök / salmon, rocket, cucumber, leek	
California maki / Californian roll	90:-
lax, avokado, gurka, majonnäs, sesamfrö/salmon, avocado, cucumber, mayonnaise, sesame seeds	
Tobbiko(flygfisk rom) maki / Tobbikko (flyingfish roe) maki	90:-
lax, avokado, gurka, majonnäs, tobbikko/salmon, avocado, cucumber, mayonnaise, tobbikko	
Chili tonfisk maki/Spicy tuna roll	90:-
tonfisk, rucola gurka, chili sås,purjolök/tuna, rocket, cucumber, chili sause,leak	
Chili kara-age maki /Spicy kara-age roll	90:-
friterad kyckling, rucola, majonnäs, chili sås / deep fried chicken, rocket, mayonnaise, chili sause	
Vegetarisk maki / Vegetarian maki veg	85:-
färskost, rucola, paprika/cream cheese, rocket, paprika	
Tamago maki /Tamago maki veg	85:-
omelett, morot, tofu(inari) gurka/egg,carrot, tofu(inari) cucumber	
Vegan maki / Vegan maki vegan	85:-
sjögrässallad, morot, gurka, avokado /seaweed sallad, carrot, cucumber, avocado	
Vegan california maki / Vegan californian maki vegan	85:-
avokado, gurka, paprika, rucola sesamfrö /avocado, cucumber, paprika, rocket, sesame seeds	
Valfri blandade maki 6 bitar / mixedmaki 6 pcs free of choice	90:-

Special maki rullar hel maki 6 bitar (miso soppa ingår /miso soup is included)

Sagami special med söt soja sås/sagami special with sweet soy sauce 120:-
grillad havsål, färskost, gurka, wasabi smaksatt masago (fisk) rom och tempura flingor
grilled sea eel, cream cheese, cucumber, wasabi taste masago(fish) roe, tempura flakes

Lax special med japansk majonnäs/salmon special with japanese mayonnaise 120:-
lax, avokado, gurka med tobikko(fisk) rom, tempura flingor
salmon, avocado, cucumber and tobikko(fish)roe, tempura flakes

**Sagami vegan special med söt soja sås/
sagami vegan special with sweet soy sås** 110:-
inari(friterad tofu), sjögrässallad, gurka,avokado,
sesamfrö, tempura flingor
inari (deep fried tofu), seaweed sallad,
cucumber, avocado, sesame seeds, templa flakes



Lax special med japansk majonnäs

Japanska huvudrätter

Alla rätter serveras med ris och miso soppa men ris ingår ej i yaki udon
All the dishes are including rice and miso soup no rice with udon noodles

Kötträtter /meat dishes

- Yaki udon** wokade udon nudlar med biff och grönsaker, fisk flingor på
/stirfried udon noodles with beef and egetabeles, fish flakes on topp **gluten 175:-**
- Kara-age** friterad kyckling på japanskt vis /japanese style deep fried chicken **175:-**
- Tonkatsu** panko panerad friterad fläskfilé med tonkatsu sås
/deep fried pork fillet with tonkatsu sause **gluten 180:-**
- Buta miso shoga yaki** wokad fläskkarré (300g) i hemlagad miso-ingefärs sås
/stirfried tenderloin with home made miso and ginger sauce **190-**
- Yakiniku** tunn skivad svensk entrecoté (200g) stekt i hemlagad yakiniku sås
thin sliced rib-eye (swedish beef) pan-fried with home made yakiniku sauce **235:-**



yakiniku



zukedon



shake yakimono



tempura



yasaiyaki

Fiskrätter / fish dishes

- Zuke don** soja marinerad rå lax och mix veg tempura på risbädd **gluten(kan ordna glutenfri) 165:-**
/soy sauce marinated raw salmon and mix veg tempura on rice
- Shake yakimono** stekt lax med smak av miso, mirin och sake, pilgrims mussla och tartar sås **175:-**
/fried salmon with taste of miso, mirin and sake, served with scallop and tartar sauce
- Sashimi moriawase** dagens blandad rå fisk /raw fish of the day **210:-**
- Tempura** friterad torsk, tigerräkor och grönsaker i tempura smet, med tempura sås **gluten 235:-**
/deep fried Atlantic cod, scampi and vegetables in tempura butter, with tempura sauce

Vegetariska och veganrätter / vegetarian and vegan dishes

- Veg. Yakiudon** wokade udon nudlar med tzay och grönsaker **gluten 170:-**
/stirfried udon noodles with tzay and vegetables
- Yasai yaki** wokade färska grönsaker med tzay och cashewnötter i hemlagad yakiniku sås **180:-**
/stirfried fresh vegetables with tzay and cashewnuts in homemade yakiniku sauce
- Veg. sukiyaki** tzay, tofu och grönsaksgröta med sukiyaki sås (soja, mirin, socker och sake) **210:-**
/tzay, tofu and vegetables in sukiyaki sauce (soy sauce, mirin, sugar and sake)
- Veg. Tempura** friterade grönsaker och rotfrukter i tempura smet, med tempura sås(soja, mirin, **gluten 220:-**
tångbuljong) /deep fried vegetables in tempura butter, with tempura sauce

Allergi info:

innehåller vete mjöl= yakiudon, tempura, tonkatsu, zukedon(mix tempura) Innehåller ägg=tonkatsu

Miso soppa innehåller **inte** gluten men vår standard miso soppa innehåller **fisk buljong**.

Vi har vegetarisk soppa med tångbuljong. Om du beställer vegetarisk mat serverar vi veg soppa i röd soppaskål

Vi har glutenfri soja också. **Friterad kyckling, och yakiniku är nu helt gluten fri.**

Om man inte vill ha ris så gör vi extra sallad istället, fråga personalen!

Sagamis kombinerade menyer

om man vill smaka lite av varje i vår japansk meny....

Meny kara-age	friterad kyckling som huvudrätt deep fried chicken as a main dish	350:-
Meny shoga-yaki	wokad fläskkarré i hemlagad miso-ingefära sås stirfried tenderloin with home made miso and ginger sauce	360:-
Meny ton-katsu	panko panerad friterad fläskfilé med tonkatsu sås deep fried pork fillet with tonkatsu sauce	360:-
Meny yaki-niku	tunn skivad svensk entrecoté stekt i hemlagad yakiniku sås thin sliced rib-eye (swedish beef) pan-fried with home made yakiniku sauce	395:-
Meny tem-pura	friterad torsk, tigerräkor och grönsaker i tempura smet, med tempura sås deep fried Atlantic cod, scampi and vegetables in tempura butter	395:-
Meny yasai-yaki	wokade grönsaker med tzay och cashewnötter i hemlagad yakiniku sås stirfried vegetables with tzay and cashewnuts in home made yakiniku sauce	350:-
(vegan)		
Meny veg tem-pura	friterad grönsaker och rotfrukter i tempura smet, med tempura sås deep fried vegetables in tempura butter, with tempura sauce	370:-
(vegan)		

I alla ovanstående menyer ingår
förrätt, sushi valfritt 4 bitar, huvudrätt och ris, miso soppa, valfri efterrätt och kaffe eller te
All the Sagamis's meny include
starter, sushi 4 pcs free of choice, main dish with rice, miso soup, dessert and coffee or tea



4 olika förrätter



sushi 4 bitar valfritt



huvudrätt



efterrätt

Barnens meny (upp till 12 år)

Mini barn meny (för de minsta barnen upp till 5 år eller barnen som inte äter så mycket)	90:-
sushi valfritt 2 bitar, friterad kyckling och ris, miso soppa, dryck (mjölk, apelsin juice, läsk), vanilj glass med choklad sås /sushi 2 pcs free of choice, deep fried chicken and rice, miso soup, drink (milk, orange juice, soda), vanilla ice cream with chocolate sauce	
Barn sushi meny	6 bitar 110:- 8 bitar 130:- 10 bitar 160:-
sushi valfritt 6 bitar/8 bitar, miso soppa, dryck (mjölk, apelsin juice, läsk), vanilj glass med choklad sås sushi 6 pcs/8 pcs free of choice, miso soup, drink (milk, orange juice, soda)vanilla ice cream with chocolate sauce	
Barn karaage meny (friterad kyckling)	110:-
sushi valfritt 4 bitar, friterad kyckling och ris, miso soppa, dryck (mjölk, apelsin juice, läsk), vanilj glass med choklad sås / sushi 4 pcs free of choice, deep fried chicken and rice, miso soup, drink (milk, orange juice, soda), vanilla ice cream with chocolate sauce	

Vi har tofuglass för laktos intoleranta/vegan. Om ni önskar frukt istället choklad sås, frukt istället för glass eller annan allergi kost för barn, fråga gärna personalen, vi kan fixa det mesta!

Shabu shabu och Sukiyaki

Serveras bara på fre och lör (andra dagar enligt överrensommelse) boka gärna i förväg!
Served only on Friday and Saturday (other days by booking ahead). Please book in advance!

Sukiyaki

tillagas på bordet i en bordsgryta (hot pot). Köttet och grönsakerna kokas i buljong som är baserat på fiskbuljong, soja, socker och sake(risvin) som sedan doppas i rå ägg.

Beställning tar vi emot från 2 personer

380:- per person

< Ingår per portion > tunn skivad svensk entrecoté 200g, grönsaker, glasnudlar, tofu, ägg(krav), ris och miso soppa. Extra kött 100g 100:-, extra grönsaks tallrik 100:-, extra ägg 10:-, udon nudlar 40:-

Vi har vegetarisk/vegan sukiyaki med tzay 350:-/ portion och beställning tas också emot från 2 personer

Shabu shabu

tillagas också på bordet i en bordsgryta(hot pot) men köttet och grönsakerna kokas i klar buljong med tång som sedan doppas i sås av olika slag. Vi har tre olika såser (sesam, kimuchi och citron soja).

Beställning tar vi emot från 2 personer,

380:- per person

< Ingår per person >tunn skivad svensk entrecoté 200g, grönsaker, glasnudlar, tofu, ris och miso soppa. Extra kött 100g 100:-, extra grönsaks tallrik 100:-, udon nudlar 40:-

Vi har vegetarisk/vegan shabushabu med tzay 350:-/portion och beställning tas emot från 2 personer



ingredienser till sukiyaki och shabu shabu



shabu shabu gryta ex.

Obs! sukiyaki och shabu shabu finns bara på fredagar och lördagar.

Övriga veckodagar kan man boka i förväg (gärna minst 3 dagar iförväg, tack!).

Boka gärna i förväg för just nu har vi bara 3 sukiyaki grytor och 2 shabu shabu grytor tillgängliga och de som har bokat först får förtur. Det går ej att servera sukiyaki och shabu shabu i tatami rummet p.g.a. ventilation.

Efterrätt

Vanilj eller choklad glass med choklad sås (alt. tofu glas, frukt istället för choklad sås Vanilla or chocolate ice cream with chocolate sauce (we have non lactos tofu ice cream, frutes instead of chocolate sauce)	liten	55:-
	stor	80:-
Grönte glass/Sesam glass /Wasabi glass Greentea ice cream / sesame seeds ice cream / wasabi ice cream	laktos	60:-
3 glass i ett (grönte, sesam och wasabi glass) /3 ice cream in one(greentea & sesame & wasabi ice cream)	laktos	120:-
Dora yaki (japansk azukiböncream kaka) med grönte/sesam/wasabi glass /Dora yaki (japans azuki beans cake) with greentea /sesam/wasabi ice cream	laktos, gluten	75:-
Bakade ost kaka med grädde/ baked cheese cake with whipped cream	laktos, gluten	75:-
Vit choklad mousse (innehåller ingen gelatin)/ white chocolate mousse	veg laktos	75:-
Yomogi kaka (japansk bönpastej kaka)/japanese sweets yomogi,	vegan	35:-
Sagamis whisky chokladbit / chocolate with taste of whisky	laktos	35:-

Paket erbjudande

Sagamis chokladbit med valfri avec 95:-

Välj bland

- All malt (Nikka whisky) 2cl
- Umeshu (plommon likör) 5 cl
- Baileys 5 cl
- Yuzu likör (japansk citrus frukt likör) 5 cl
- Brännlands iscider (lokal producerad) 5 cl



Japansk whisky från vänster
Hakushu 12 år & 18 år,
Yamazaki 12 år (slut) & 18 år (slut)
Yoichi 10 år & 15 år (slut)
Miyagikyo 10 år & 15 år

Fullständigt drycksmeny finns separat, fråga personalen!

Öl

- Kirin (Japan)** Fyllig och smakrik med humlekaraktär 33cl 65:-
Sapporo (Japan) Pigg, frisk och fruktig smak med stor beska 33cl 65:-
Asahi Super Dry (Japan) Lätt och fruktig smak med liten beska 33cl 65:-/ 50cl 90:-



- Nest Beer** Tillverkas i mikrobryggeri i Ibaragi, **Japan** 33cl 90:-
 --**Ipa Dai dai** Ale bryggt av fukure-mikan(japansk apelsin) och humle
 --**White Ale** Milt humlad ale i belgisk bière blanche-stil
 --**Japanese Classic Ale** Medelfyllig. Inslag av cederträ med komplex kryddighet
 --**Amber Ale** Vackert röd brun färg med tydligt karaktär av malt och humle
 --**Pale Ale** Medelfyllig med balanserad smak. En tydlig karaktär av malt och humle
 --**Red rice ale** Komplexa sake-liknande toner med inslag av maltsötma, en aning bitterhet i avslutningen
 -- **Real Ginger Ale** Komplexa dofter och aromer av ingefära, citrus och malt
 -- **Espresso Stout** Tydlig karaktär av rostat kaffe. Hög beska.



Nestbeer

- Singha beer (Thailand)** 33 cl 65:-/ 63 cl 95:-
Arboga 5,6 orginalet(Sverige) 50 cl 70:-
Erdinger Weissebeir Dunkel (Tyskland) 50 cl 75:-
Kopperbergs Naked Appel cider 4,5% 33 cl 60:-
Mariestad 3,5 (Sverige) 33 cl 45:-
Pripps Lätt öl 2,1 % 33 cl 30:-
Carlsberg Non-alkohol öl 0,5% 33 cl 40:-
Erdinger non alkohol vete öl 0,5% 33 cl 40:-

Sake (risvin) ca. 14% vol

- Kozaemon från Ibaraki** Ett glas 10cl 75:- / 30cl 190:- /
 Honjozo. Medelfyllig, halvtorr och fruktig, en bra men enklare sake typ som passar till de flesta asiatiska rätter, serveras kyld eller varm(ca. 50°)
- Masumi 真澄辛口生一本 från Nagano** Ett glas 10cl 80:- / 30cl 200:-
 Junmai ginjyoshu. Som namnet "karakuchi" torr och uppfriskande sake.
 Passar till grönsaksrätter och fiskrätter.
- Sugi 杉 från Wakayama,** Ett glas 10cl 80:- / 30cl 200:-
 Taru sake (lagrats i cederträfat). Torr, krispig med karaktär och färgton från cederfat. Har inslag av vitpeppar, mineraler och örter. Passar till fisk och skaldjursrätter samt friterade rätter.
- Pure Kikusakari, Junmai daiginjo 純米大吟醸** Ett glas 10cl 95:- / 250:-
 Fyllig och torr med inslag av tropiska frukter och toner av mineraler.
 Avslutas med en lång komplex eftersmak. Dricks bäst kall.

Sake provningspaket

prova olika sorter och upplev olika smaker av sake

Sake provning 1 Masumi 5cl, Sugi 5cl 85:-

Sake provning 2 Masumi 5cl, Sugi 5cl, Pure Kikusakari 5 cl 125:-



Vin

Vitt vin / White wine

Glas Halv Hel

Neiss Pinot Grigio trocken (Tyskland) <u>Husets vita</u> Torr, fruktig och medelfyllig, frisk doft av äpplen och citrus.	80:-	160:-	300:-
Jean Biecher Alsace Riesling organisk(Frankrike) Frisk och fruktig riesling med äpplig syra	85:-	170:-	320:-
Brancott Estate Sauvignon Blanc (Nya Zeeland) Torr och frisk, inslag av citrus, lime och krusbär	85:-	170:-	320:-
WA Arinto (Portugal) Passar perfekt till sushi Elegant fruktig aroma, citrustoner med en mineralisk färskhet	90:-	175:-	340:-
Torres Natureo free (Spanien) Non-alko. 0,5%vol.	60:-		

Rött vin / Red wine

Glas Halv Hel

Les Cardounettes (Frankrike) <u>Ekologiskt odlat</u> <u>Husets röda</u> Fruktig smak med inslag av mörka bär,	75:-	150:-	290:-
Cantos de Valpiedra Rioja(Spanien) Nyanserad, utvecklad, kryddig smak med inslag av fat, körsbär, vanlj, passar till kötträtter	80:-	160:-	300:-
Corralillo Syrah (Chille) <u>Ekologiskt odlat</u> Generöst fruktig smak med rostad fatkaraktär, komplex och lång avslutning, passar till kötträtter	90:-	175:-	340:-
Mas de Subira Priorat (Spanien) Komplex, kryddig och fruktig doft med fatkaraktär, inslag av mörka bär, choklad, lagerblad och vanilj	105:-	200:-	390:-
Torres Natureo free syrah (Spanien) Non-alko. 0,5%vol.	60:-		

Mousserande vin / Sparkling wine

Terra Serena Prosecco (Italien) Torr och fräsch smak med en läskande syra. Inslag av mogen citrus med en medellång eftersmak	En liten flaska 20cl 95:-/ 75cl 280:-		
Awasaki Mousserande sake (Japan) fin lätt, söt fruktighet av lyché, persika och blodgrape med en fräsch spritsighet	En flaska 30cl 130:-		
Alexandre Bonnet Brut Rosé Champagne (Frankrike) frisk smak med brödighet och inslag av äpple	En flaska 75cl 480:-		
Moët & Chandon Imperial Champagne (Frankrike) torr, fruktig, frisk smak med inslag av kex, gula äpplen och blodapelsin	Halvflaska	360:-	
Legero (Spanien) Non-alko. 0,1%	En flaska 20cl	75:-	

Läsk

Ramrosa naturell/ citron	25:-
Läsk (coca cola, cola zero, fanta, sprite, ginger ale, hallonsoda)	30:-
Mjölk (mellan), apelsin juice	30:-
Ramune soda (japansk soda med melon smak)	liten 40:- stor 50:-
Bordsvatten med citron (om ingen annan dryck beställs)	10:-
Kaffe / svart te / rött te / grön te (sencha)	30:-