

031.13.12.11

# 시장

## MERCADO

### MARKET



## SOMETHING TO START WITH...

### GUACAMOLE<sup>(V)</sup> X 129<sup>SEK</sup>

EN SKÅL GROVHACKAD GUACAMOLE ALA MEXICAN STYLE MED PICO DE GALLO & HABANEROSÅS VID SIDAN. SERVERAS MED MAJS-TORTILLA CHIPS.

### AVOCADO FRIES<sup>(V)</sup> X 79<sup>SEK</sup>

TEMPURAFRITERAD AVOCADO SMAKSATT MED TEQUILA SERVERAS MED EN PONZU DIP.

### NEM VIT CHIEN X 99<sup>SEK</sup>

VIETNAMESISKA VÅRULLAR FYLLEDA MED ANKA OCH SVAMP. TILL DETTA KOMMER EN FISKSÅS SMAKSATT MED CHILLI.

### J.F.C X 109<sup>SEK</sup>

FRITERADE KYCKLINGVINGAR SLUNGADE I JAPANSK NIKKEI BBQ-SÅS.

## MAIN EVENT

# CREATE YOUR OWN TAKOREAS

299 PER PERSON - MINIMUM 2 PEOPLE

ETT LITE ROLIGARE SÄTT ATT DELA EN MATUPPLEVELSE MED VÄNNER OCH FAMILJ SAMT ATT FÅ UPPLEVA LATINAMERIKANSKA OCH ASIATISKA SMAKER. TA ETT KRISPIGT SALLADSBLAD ELLER EN MAJSTORTILLA OCH FYLL DESSA MED ETT AV ALTERNATIVEN NEDANFÖR . (1 PER PERSON)

### THỊT HEO NƯỚNG

VIETNAMESISK BBQ PORK BELLY MARINERAD I HONUNG & CITRONGRÄS

### YÚ XIÁNG QIÉZI BǎO<sup>(V)</sup>

CANTONESISK ÄGGPLANTA I TOFU-GRYTA MED INGEFÄRA & VITLÖK.

### CARNE A LA PARILLA

GRILLAD LÄTTKRYDDAD RYGGBIFF SOM SERVERAS MEDIUM RARE.

### BBQ BŌ LUÓ MÌ<sup>(V)</sup>

PULLED JACKFRUIT MARINERAD I ASIATISK BBQ SÅS.

### HULI-HULI

KYCKLING I EN HAWAIIANSK SÅS MED INGEFÄRA OCH ANANAS.

### LÅNGA PATARASHCA

LÅNGA GRILLAD I BANANBLAD MED EN LATIN AMERIKANSK CHILLI.

TILL DETTA SERVERAS ALLTID KHAO PAD [FRITERAT RIS MED ÄGG] WOKADE GRÖNSAKER OCH FEJJDADA [BRASILANSKA SVARTA BÖNOR] SAMT ETT URVAL AV OLIKA ASIATISKA OCH LATIN AMERIKANSKA SÅSER. NU ÄR DET BARA ATT BÖRJA BYGGA EN EGEN MATUPPLEVELSE MED JUST DINA SMAKER.

## STREET FOOD

### BÁNH MÌ X 159<sup>SEK</sup>

VIETNAMESISK STREET FOOD MACKA MED MARINERAT FLÄSK, PICKLADE GRÖNSAKER SOM TOPPAS MED CHILLI MAJONÄS & KORIANDER.

### BAO NGO YUK X 169<sup>SEK</sup>

SOFT BUNS FYLLEDA MED SESAM & INGEFÄRS- MARINERAD RYGGBIFF, PICKLAD GURKA, FRITERAD SCHARLOTTENLÖK SAMT MAYO BASERAD DRAGONSAUCE.

### POKÉ TACO X 179<sup>SEK</sup>

DRAGONSAUCE MARINERAD LAXTARTAR, PICKLAD KÅL, EDAMAME BÖNOR TOPPAD MED SVARTA SESAMFRÖN & WASABI YOGURT, DETTA SERVERAS I MAJS TORTILLAS.

VEG: SOJA TEMPEH

VEG: JACKFRUIT

169<sup>SEK</sup>

## POSTRÉS

### CHURROS X 79<sup>SEK</sup>

FRITERAD PETIT CHOUX SERVERAS MED CHOKLAD & DULCE DE LECHE DIPP

### PALETAS X 79<sup>SEK</sup>

HEMGJORDA MEXIKANSKA GLASSPINNAR. FRÅGA GÄRNA OSS OM VECKANS SMAK.

### MOCHI X 79<sup>SEK</sup>

3 OLIKA SMAKER PÅ JAPANSKA RISBAKELSER. DENNA ÄR GLUTENFRI OCH VEGAN VÄNLIG.

### TRUFFLES X 59<sup>SEK</sup>

EN OREO & VITCHOKLAD TRYFFEL. SAMT EN MÖRK CHOKLAD SMAKSATT MED CHILLI OCH INGEFÄRA.

## EXTRAS

SÖTPOTATIS FRIES X 49<sup>SEK</sup>  
SERVERAS MED SRIRACHA MAYO

GUACAMOLE<sup>(V)</sup> X 49<sup>SEK</sup>  
EN LITEN MINDRE SÅDAN

KHAO PAD<sup>(V)</sup> X 59<sup>SEK</sup>  
FRIED RICE MED SOYA SMÖR

## SHARING IS CARING!