

BUDDA KHAN TEPPANYAKI

佛汉铁板烧

AVSMAKNINGSMENY

Teppanyaki, Tepan för järnhäll och yaki för steka, har sitt ursprung från 1945 när Japan introducerades för västerländsk mat och Teppanyaki föddes för att erbjuda kunder ett nytt sätt att njuta av en ny aspekt av matkultur som tidigare försumrats, det visuella.

7 rätter 495 kr

Förrätter

Sushi och Sashimi

Varmrätter

Teppanyaki stekt ris

Laxfile med vitlök & persilja

Jumboräkor med honungs wasabisås

Kycklingfile med sake och teriyakisås

Entrecote med svartpepparsås

Efterrätter

Panko friteradbanan med sirap, blåbärssylt och matcha glass

8 rätter 695 kr

Förrätter

Sushi och Sashimi

Varmrätter

Teppanyaki stekt ris

Teppanyaki hummer med mozzarella ost och mangosås

Torskrygg med yuzuomsås

Smörstekt pilgrimsmusslor med sake

Anka med kryddig hoisinsås

Lammracks med kummin och honungs

Efterrätter

Panko friteradbanan med sirap, blåbärssylt och matcha glass

9 rätter 895 kr

Förrätter

Sushi och Sashimi

Varmrätter

Teppanyaki stekt ris

Teppanyaki hummer med mozzarella ost och mangosås

Smörstekt kungskrabba med yuzuomsås

Laxfile med vitlök & persilja

Gåslever med rödvinsås

BUDDA KHAN TEPPANYAKI

佛汉铁板烧

*Lamracks med kummin och honungs
Oxfile med svartpepparsås*

*Efterrätter
Panko friteradbanan med sirap, blåbärssylt och matcha glass*