

G R O W

N

B

O

A

NOROBATA

AT GROW HOTEL

R

T

O

A

H O T E L

NOROBATA

AT GROW HOTEL

FÖRRÄTTER

Nor-Ebi	halv 90 / hel 145
Rökta räkor med arom av konjak, serveras i en smakrik purjolökssås med peruansk pankakräm, gräslök, tempuraflarn och ikurakaviar.	
Katana Beef	170
Oxfilé sauterad med lök, rökta tomater, svarta oliver, saftig svartpeppar citronsås, omsluten av en frasig deg.	
Tori Karagee	170
Friterad sakemarinerad kyckling med pisco och peruanska örter, serveras med en apelsin- och honungsdressing gjord på grön curry, kimchi och nikkei-majonnäs.	
Yuzu Halloumi	120
Friterad halloumi serveras med yuzu-matcha-chili, chimi-aioli och en honungsdressing.	

VARMRÄTTER

FRÅN GRILLEN

Entrecôte med Balsamico och Tryffel	350
Entrecôte serveras med en asiatisk potatispuré, lökblandning och wokad svamp, samt en balsamico-reduktion med tryffel.	
Niku Hamburgare	260
Grillad hamburgare med rökiga toner serveras med bacon och två olika slags ostar, picklad chili och BBQ-majonnäs. Välj mellan Chimichurri pommes eller sallad som tillbehör.	
Ao-Tori	230
Grillad kycklingfiléburgare med blåmögel- och cheddarost, sallad, söt lök, en apelsin- och honungsdressing gjord på grön curry, grillad avokado och rökig majonnäs. Välj mellan Chimichurri pommes eller sallad som tillbehör.	
Halloumi Burgare	210
Vegetarisk njutning med krispig halloumi, krämig svamp och syrlig pickles. Välj mellan Chimichurri pommes eller sallad som tillbehör.	
Batayaki Grillad Lax	280
Lax marinerad med peruansk gul chili och misobas, serverad med sakéreduktion, krispig potatis, japanskt smör, grillad sparris och smaksatt grädde.	

TILLBEHÖR

Chimichurri Pommes	60
Pommes frites med asiatisk chimichurri, rökt paprikakräm, picklad lök, färsk koriander och parmesan.	
Sallad	65
Krispig sallad, tomater och gurka, syrlig pickles med sesamolja för en subtil nötsmak, med en unik dressing.	
Norobatas brödkorg	60

NOROBATA

AT GROW HOTEL

VARMRÄTTER

FRÄSCHT

Grön Tori-sallad 185

Rökt grillad kyckling, sallad med pasta, parmesankräm, sockermajs, gurka och tomater.

Tataki koriandersallad 250

Fräsch sallad med soja-ingefärsmarinerad lax, avokado-wasabi-grädde, japanskt ris, mixade grönsaker och en kall citrussojagrädde.

Citrus Vegan 170

Rökt blomkål, färska tomater, tärnad gurka, citruskräm med ceviche-aromer, på färsk sallad och krispig majs.

PASTA

Pasuta-Nara-Carbonara 200

Spagetti med paprika, rökt svamp, premiumbacon och peruansk gul chili i en demiglaze av vitt vin, toppat med parmesan, furikake, gräslök och vit tryffelolja (går att få vegetarisk).

Sarusa Panka Ebi 235

Spagetti i en skaldjursbuljong, med svamp och i en pankapepparsås, rökta räkor, calamares och aromer av koriander, gräslök och parmesan.

HUVUDRÄTTER

Katsu Chicken 200

En klassisk panerad kycklingkottlett i japansk stil, garnerad med en nordisk twist av rostade sesamfrön och grillad citron. Serveras tillsammans med en blandad sallad och japansk aioli.

Takosu - Teri 170

Teriyaki kyckling Tacos med paprika, rödlök, koriander, färsk majs och asiatisk tacosås.

EFTERRÄTTER

Crème Brûlée med en exotisk twist 120

Kardemumma-apelsingrädde med en kryddig, aromatisk smak, med en krispig amazonisk karamell som ger en perfekt kontrast av texturer och en söt, jordnära smak.

Citrongräs Tiramisu 135

Upptäck en nytolkad tiramisu med citrongräs, matcha-te och färsk mynta. Denna dessert kombinerar traditionella och exotiska smaker för en unik och uppfriskande upplevelse.

Sorbettrilogi 135

Jordgubbsmint, Mangobasilika, Lemon Pisco. Prova på varje smak separat eller bli överraskad av harmonin i hela trilogin.

Norobatas Sorbet 70

En skopa Jordgubbsmint, Mangobasilika eller Lemon Pisco.