

VÄLKOMMEN TILL

# Alma's

På Alma's har vi nu kommit till vår 6e säsong. Här erbjuder vi inte bara en fantastisk miljö, såväl inne som ute, utan även ett varierat utbud av vår omtalade asiatiska mat och dryck därtill.

Vår köksmästare Rasmus har skapat en meny med asiatiska influenser som bygger på ett antal mellanrätter att antingen dela i sällskapet, eller som egen rätt. Rasmus rekommenderar 2-3 rätter per person, och glöm inte att avsluta med någon utav våra desserter.

Vi är alla så glada att ni valt Alma's och önskar er en magisk kväll tillsammans med oss!

## RÄTTER

### TARTAR

Innanlår, sesammarinad, ramslöksmajonnäs, parmesan, friterad kapis, kimchi

195:-

### RÖDRÄKA

Rödräkor, sweet and spicy kimchimajonnäs, picklad rödlök, gräslök, lime

185:-

### BLOMKÅL

Tempurafriterad blomkål, picklad morot och gurka, koreansk BBQ-sås, koriander

145:-

### FRÖJALAX

Fröjalax, ponzu, rättika, wakame, jalapeño-majonnäs, ingefärs-marinerad forellrom, nori

215:-

### DUMPLING

Tryffelshiitake, färskost, grönt äpple, kålbujong

175:-

### FLÄSKSIDA

Fläskside, gochujang, grönkål, yuzusoja, mangosalsa, granatäpple, koriander

180:-

### VIT SPARRIS

Vit sparris, kimchi-hollandaise, friterat ägg, löjrom, dillolja

225:-

### BLACK COD

Svart torsk, misoglaze, spenat, gomadare, friterad purjolök

220:-

### SPARRISBROCCOLI

Sparrisbroccoli, tahini-dressing, vitlöksmör, parmesan, chips på jordärtskocka, rödlök

155:-

## OMAKASE

Kökets urval av rätter. Serveras i sharing-style

655:- /PER PERSON

## DESSERTER

### CRÈME BRÛLÉE

Citrongräs, limeblad

105:-

### FRYST CHEESECAKE

Havtorn, apelsin- & vaniljcoulis, digestive, kardemumma, bär

105:-

Vid allergier vänligen meddela personalen