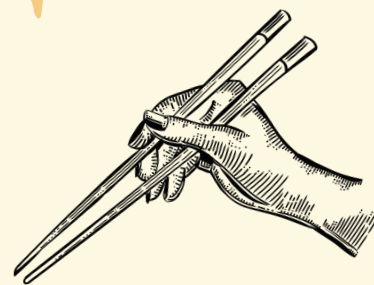




Asian LUNA Tapas



Tapas - Blandat

BURN ENDS - 100,-
Sidfläsk med husets BBQ-sås
på koreansk vis och sesam

YAM MOO YANG - 100,-
Fläskkarré bakad i annans med
krispig sallad, asiatisk salsa på
olika chilis och tamarind



YAKUNIKU - 140,-
Wokad tunnskivad entrecôte
med sojapicklad äggula, toppad
med gräslök och rostad lök

HET RÄKA - 130,-
Västkust räka med bryntsmör,
kimchi-majo, picklad rödlök
koriander och krispig sallad



LUNAS LAX - 130,-
Jordgubbar, jaow, med ponzu
vinägrett och krispig
wongtong

Tapas - veckans

BAO BUN - 130,-
Veckans Bao Bun, fråga
personalen för mer info

Tapas - friterat

ISAN PANENG - 120,-
Pankofriterad räka med
örtig paneng curry,
jordnötter och sötbasilika



KARAGE - 100,-
Friterad kyckling med
apelsinsås och husets
koreanska BBQ-sås

GAJ ZEEB - 100,-
Friterad kyckling med syrlig
och stark laabkrydda,
serverad med friterade
limeblad



Är du vegetarian eller vegan?
Säg till personalen så hjälper vi
dig! Samma gäller vid allergi



Sides

BAP - 40,-
Risskål med gräslök, nori och
örtrostad vitlöksmayo

GAU TAEW HENG - 60,-
Ljumna risnudlar med husets
soyablandning, jordnötter, kol
och morot

POMMES - 50,-
med gojugaru

SALLAD - 50,-
Asiatisk cesarsallad med rostad
vitlök

EDAMAME - 70,-
med flingsalt

Såser

BRYNTSMÖR & KIMCHI
MAJO - 20,-

ASIATISK AIOLI - 20,-

Extra

PICKLAD LÖK
& RÄTTIKA- 25,-
Passar till friterad tapas,
fräschar till smakerna

KIMCHI GRODDAR- 30,-
Fermenterade groddar

Barn meny

PANNKAKOR - 80,-
Pannkakor med sylt & grädde

KYCKLING - 80,-
Kyckling & pommes

Dessert

HUSETS DESSERT - 120,-
Choux creme med vanilj
fyllning, karamell på kokos &
jordgubbar



Är du vegetarian eller vegan?
Säg till personalen så hjälper vi
dig! Samma gäller vid allergi