

KLASSIKER

SASHIMIKOCKENS VAL — halv/hel	195/325
OSTRON — yuzumignonette	50
EDAMAME — yuzusalt	55
LAX — tartar, jalapeño, forellrom, rättika	195
HUMMER — taco, ananas, shiso, shishimi	240
OXRYGG — råbiff, tosazu, rosélök, kimchi	190
SKOGSSVAMP — dumpling, tryffel, nashipäron	185
BLACK COD — gratinée, den miso, ingefärsskott	215
TONFISK — crispy rice, avruga, wasabi, yuzusojä	185
MAJSKYCKLING — yakitori, shisopickles, japansk peppar	185

OMAKASE — Sjurättersmeny	895 P.P
---------------------------------	---------

"KÖKSMÄSTARENS VAL"

När du väljer vår avsmakningsmeny tillsammans med utvalt dryckespaket kan du bara luta dig tillbaka och njuta av Miss Voon i full kraft

DRYCKESPAKET- utvalt av vår sommelier	695
DRYCKESPAKET- exklusiva utval av vår sommelier	1095
DRYCKESPAKET- alkoholfritt	495

NYHETER

HAMACHI — garden wrap, avokadosorbet, mango, shishimi	190
KAMMUSSLA — chawanmushi, grön sparris, tare, ramslök	215
FJÄLLRÖDING — robata, bok choy, sakevelouté, yuzu-kosho	210
ANKA — confit, peking pannkaka, hoisin, vårlök	195

SÖTT

ANANAS — crème brulée, citrongräs, baiju, kokossorbet	135
KÖRSBÄR — cheesecake, sesam, grön shisoglass	130
RABARBER — fondant, matcha, vit choklad, sake, hibiskus	130
GLASS/SORBET	45
MOCHI ICE	45
UMESHU — petit four	55

Allergies? Just let us know!

MISS VOON



Vi serverar filtrerat premiumvatten från Nordaq och med varje beställning kolsyrat vatten går 20 kr oavkortat till Läkare utan gränser.

CLASSICS

SASHIMI CHEF'S CHOICE — half/full	195/325
OYSTER — yuzu mignonette	50
EDAMAME — chili, sesame	55
SALMON — tartar, jalapeño, trout roe, radish	195
LOBSTER — taco, pineapple, shiso, shishimi	240
SIRLOIN — tataki, tosazu, daikon, kimchi	190
MUSHROOM — dumpling, truffle, nashi pear	185
BLACK COD — gratinée, den miso, ginger	215
TUNA – crispy rice, avruga, wasabi, yuzu soy	185
CORN-FED CHICKEN — yakitori, shiso pickles, japanese pepper	185

OMAKASE — Seven course menu	895 P.P
"CHEF'S CHOICE"	
Omakase is known as Chef's choice and together with our wine & sake flight you can just relax and enjoy Miss Voon in full power.	
Wine & sake pairing- selection by our sommelier	695
Wine & sake pairing- exclusive selection by our sommelier	1095
Non alcoholic pairing	495

NEW

HAMACHI — garden wrap, avocado sorbet, mango, shishimi	190
SCALLOP — chawanmushi, green asparagus, tare, ramson	215
ARTIC CHAR — robata, bok choy, sake velouté, yuzu-kosho	210
DUCK — confit, mandarin pancake, hoisin, scallions	195

SWEET

PINEAPPLE — crème brûlée, lemongrass, coconut sorbet	135
CHERRY – cheesecake, sesame, green shiso icecream	130
RHUBARB — fondant, matcha, white chocolate, hibiscus	130
ICE CREAM/SORBET	45
MOCHI ICE	45
UMESHU — petit four	55

Allergies? Just let us know!

MISS VOON



We serve filtered premium water from Nordaq, with every order of carbonated water, 20 SEK goes directly to Doctors Without Borders.