

LIBERDADE

FÖRRÄTTER

TEMPURA 125 kr

Gjord på oklassiskt vis med gula ärtor, grönsaker, yuzugelé och avtagbar chili
Pea-tempura, vegetables, yuzu and chilli

OSTRA 185 kr

Fem franska ostron serverade på husets vis. Husets dressing, chili, garitapioka, koriander och sticklök
Five French oysters, house dressing, chilli, gari-tapioca, spring onion

TRUTA 165 kr

Algmarinerad svensk röding, forellrom i ponzu, carambola, nori och rödbetsgroddar
Algae-marinated Swedish char, trout roe in ponzu, carambola, nori and beetroot sprouts

KIMCHI POLVO 195 kr

Grillad kimchi-sjuden bläckfiskarm, avocado- och limecremé, sesam, shichimi och koriander
Grilled kimchi simmered octopus, sesame, avocado, lime, coriander

FIGADO DE PATO 225 kr

Halstrad anklever på sushiris med färsk wasabi, shiso och mörk kycklingvinaigrette
Sautéed foie gras on sushi rice with fresh wasabi, shiso and chicken vinaigrette

LUXO

CAVIAR 165kr / 5g

Huso gold, Beluga/Baeri-hybrid. Serveras med färsk wasabi
Huso gold, Beluga/Baeri hybrid. Served with fresh wasabi

WAGYU 225kr / 25g

Japansk Wagyu A5 med umami-demiglance och vitlöksfarofa
Japanese Wagyu A5 with umami demiglance and garlic farofa

VARMRÄTTER

PATO NO TUCUPI 295kr

Rosastekt ankbröst, grillad morotspuré, honungsstekt cassava, ankleverfarofa och tucupi-beurre blanc
Roasted duck breast, grilled carrot purée, honey-fried cassava, foie gras farofa and tucupi-beurre blanc

FILÉ MIGNON 325kr

Brasiliansk oxfilé, rostad majspuré, oxsky, coxinha med oxsvans och rosépeppar, shiitake, chili
Brazilian beef fillet, roasted corn puree, beef sauce, coxinha with ox tail and rosé pepper, shiitake, chilli

MOQUECA VEGANO 235kr

Kokos, Dendeolja, paprika, gul lök, sjögräs, smörbönor, lime, örtris och chili
Coconut, Dende oil, peppers, onion, seaweed, butter beans, rice, chilli and lime

TO SHARE

Minst två personer / Minimum two people

MOQUECA 295 kr / pers

Fisk- och skaldjursgryta med anor från 1500-talet.
Det afrikanskklingande namnet sägs härstamma från kokkonsten i Bahia-regionen (nordöstra Brasilien) där slaveri var vanligt fram till 1800-talets slut.
Kokos, lime, Dende, paprika, torsk, bläckfisk och musslor serveras med örtris, chili och limeklyftor

Fish & seafood casserole which can be traced back to the 16th century. The African-sounding name comes from the cuisine of the Bahia region (North eastern Brazil).
Coconut, bell pepper, Dende oil, cod, octopus, clams. Served with herb rice and lime

PRATO DO CHURRASCO 450 kr / pers

Grillat kött.
Vår egen hängmörade picaña, wagyubringa, mörghen, linguiça portugesa, oxfilé, pebre, aipim frito, ris, bönor och farofa

Grilled meat.
Our own dry aged picaña, wagyu brisket, marrow, linguiça portugesa, beef fillet, pebre, aipim frito, rice, beans, farofa

DESSERT

BANANA 115 kr

Bananmousse, mjölkchokladglass, Jasmin-te-sorbet och tagetes
Banana mousse, milk chocolate icecream, Jasmine tea sorbet and tagetes

AÇAI 110 kr

Kiwi i limegelé, kokosfarofa och açaisorbet
Kiwi in lime jelly, coconut farofa and açai sorbet

ABACAXI 135 kr

Kokos-crème caramel, cachaçaflamberad ananas, syltad chili och kaffeeis
Coconut crème caramel, cachaça flambéed pineapple, pickled chilli, coffee ice

QUEIJO 105 kr

Ost med guava- och sjärnanismarmelad
Cheese with Guava and star anise marmalade

BRIGADEIRO 65 kr

Brasilianarnas favoritgodis
Brazilians' favorite candy