

OGBG SET MENUS

SHARE THE STARTERS

MINIMUM OF TWO PEOPLE - SHARING OF 4 STARTERS

175 kr/person

OGBG Sharing Starters

Edamamebönor
Soft bun med svamp
Gochujangkorv med fivespice
Friterad Bläckfisk

155 kr/person

OGBG Vegetarian Sharing Starters

Misosoppa
Edamamebönor
Soft bun med svamp
Vegetarisk Råbiff

THE TASTING MENU

MINIMUM OF TWO PEOPLE

475 kr/person

- OGBG Sharing Starters -
- Välj mellan Blackened Cod eller Grillad Entrecôte -
- choose between Blackened Cod or Grillad Entrecôte
- Chock Mousse -

395 kr/person

- OGBG Vegetarian Sharing Starters -
- Paneer Bowl -
- Chock Mousse -

SOFT BUNS

SOFT BUNS
ELLER

HJARTSALLADSBLAD

MED SUDACHIMAYONNÄS: KIMCHI OCH CHILIPOPCORN!

Soft buns innehåller gluten / Hjartsalladsblad är glutenfri

Choose your topping

85 kr/st

- Blandad svamp med vitlök & soja -     
- Mixed mushrooms with garlic & soya sauce
- Friterad sötpotatis -     
- Crusted sweet potato
- Confitrat anklår med hoisinsås -     
- Confit of duck with hoisin sauce

SMALL DISHES

THEY ARE SMALL, YOU CAN TRY THEM ALL

Edamamebönor   
49 kr skål

Ekologiska edamamebönor med fermenterad peppar, sesam och soja
Organic edamame beans with fermented pepper, sesame and soya sauce

Misosoppa   
85 kr

Misosoppa med rökt Shiitakesvamp, böngroddar och sticklök
Miso soup with smoked shiitake mushroom, bean sprouts and spring onion

Crispy Rice Cakes   
85 kr

Krispiga riskakor med limeblad, citrongräs och soja
Crispy rice cakes with lime leaves, lemon grass and soya sauce

  OGBG Gochujangkorv med fivespice   
95 kr

Stökigt stekt korv, sallad, vårlök och picklad lök
Deconstructed homemade sausage, salad, spring onion and pickled onion

OGBG's Kravmärkt Råbiff     
145 / 245 kr

Svenskt kravmärkt innanlår, wakame, rökt ekologisk äggkräm, friterad lotusrot, nashipäron, sesamfrön och yuzumajonnäs
Beef tartar with smoked egg yolk cream, wakame, deep fried lotus root, nashi pear, sesame seeds and yuzo mayonnaise

Vegetarisk Råbiff     
"Låt kossorna leva"
95 kr

Linser, bovete, cashewnötter, wasabigurka, friterad lotusrot, nashipäron och chilimajonnäs
Lentils, buckwheat, deepfried lotus root, cashew nuts, nashi pear and chili mayonnaise

Friterad bläckfisk     
145 kr

Friterad bläckfisk med papaya, melon, tom yam, pomelo och mandelmajonnäs
Deepfried squid with papaya, melon, tom yam, pomelo and almond mayonnaise

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES
MOST OF THE DISHES CAN BE ADJUSTED

MAIN COURSES

Paneer Bowl   
220 kr

Friterad paneer ost, bakad vattenmelon och kikärter med kokosgrädd
Deep fried paneer cheese, baked watermelon and chickpeas with coconut cream

Bun Thit Ram     
245 kr

Ekologiska karré, koreanska risnudlar, vårrulle, cashewnötter och bakat ägg
Organic karre, korean rice noodles, spring roll, cashew nuts and baked egg

Blackened Cod    
265 kr

Sotad torsk (MSC-märkt) med brynt misosmör, vattenspenat och kokosris
Blackened cod (MSC-certified) with miso butter, morning glory and coconut rice

Entrecôte    
345 kr

Svensk entrecôte med grillad gemsallad, ponzu, friterad potatis och chilimajonnäs
Swedish entrecôte with grilled salad, ponzu, deepfried potatoes and chili mayonnaise

Musslor   
210 kr

Kravmärkta musslor med limeblad, citrongräs, chili, grädd och vitt vin
Organic mussels with lime leaves, lemon grass, chili, cream and white wine

DESSERTS

Crème Brûlée OGBG style  
65 kr

Karamelliserad citrongräsgrädd med smak av limeblad
Caramelized lemongrass cream with lime leaf flavor

Chock Mousse   
75 kr

Chokladmousse med sichuanpeppar, limeblad, hjortron och kanderade cashewnötter
Chocolate mousse with sichuan pepper, cloudberry, lime leaves and candied cashew nuts

Koriander Sorbet
45 kr

Koriandersorbet med picklade äpplen
Coriander sorbet with pickled apple

Tryffel 
35kr

Tryffel (kökets val av smak)
Truffle (kitchens flavor)