

Start with a **GUA BAO**

the steamed soft bun

Soft buns eller hjärtsalladsblad med Sudachimajonnäs, kimchi och chilipopcorn! Välj vad du vill stoppa i den!

85 kr/st

- Organic svamp med vitlök & soja -
Organic Mushrooms with garlic & soya
- Pankopancerad torsk (MSC-märkt) med syrad lök -
Cruised cod (eco labelled) with pickled onion
- Hoisinglaserad långbakad fläksida från Malmagård i Götene -
Hoisin-glazed slow roasted pork belly

SHARING STARTERS

minimum of two people

4 st förätter som sharing / 4 starters as sharing

175 kr/person

155 kr/person

OGBG Sharing Starters

OGBG Vegetarian Sharing Starters

Edamamebönor

Kombusoppa

Chili-cha-cha

Edamamebönor

Gochujangkorv med fivespice

Chili-Cha-Cha

Szechuan Tonfisk

Asiatisk vegetarisk Råbiff

OGBG SET MENUS

minimum of two people

475 kr/person

- OGBG Sharing Starters -
- Välj mellan Tom Yam kummel eller Grillad Ryggbiff -
choose between Tom Yam Kummel or Grillad Ryggbiff
- Crème Brûlée -

395 kr/person

- OGBG Vegetarian Sharing Starters -
- Chole Tikka -
- Crème Brûlée -

Continue with a Bite,

They are small, you can try them all

Edamamebönor

49 kr skål

Edamamebönor med fermenterad peppar och soja
Edamame beans with fermented pepper and soya

Kombusoppa

95 kr

Kryddig asiatisk soppa med szechuan peppar, citrongräs och ingefära
Välj medmed svampdumpling eller pilgrimsmusslor
Spicy asian soup with szechuan pepper, lemon grass and ginger, choo
Choose with mushroom dumpling or scallops

Chili- Cha -Cha

85 kr

Friterade ostkroetter med chili
Deep fried cheese croquettes with chili

OGBG Gochujangkorv med fivespice

95 kr

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

Korean Tataki

155 kr

Sotad biff med papayasallad, ljus soja och friterad vitlök
Seared beef with papaya salad, light soya and fried garlic

Asiatisk vegetarisk Råbiff

"Låt kossorna leva"

95 kr

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

Szechuan Tonfisk

145 kr

Sotad tonfisk (linfångad från hållbara bestånd - ej rödlistad) med sesamdressing, papaya, ingefära och forellrom
Sooted tuna (line caught from sustainable stocks) with sesame dressing, papaya, ginger and trout roe

Peak with a Plate

Chole Tikka

220 kr

Asiatisk falafel gjord av sötpotatis och kikärter, med fried rice och jordnötssås
Asian falafel made of sweet potatoes and chickpeas, with fried rice and peanut sauce

Bun Thit Ram

245 kr

Grillad kyckling, koreanska risnudlar, vårrulle, bakat ägg
Grilled chicken, korean rice noodles, spring roll, baked egg

Tom Yam Kummel

265 kr

Kummel (MSC-märkt) med sotad kai-lan kål och kokosris
Hake (MSC-certified) with sooted kai-lan cabbage and coconut rice

Grillad Ryggbiff

345 kr

Grillad svensk ryggbiff, friterad potatis, sommar-kimchi OGBG style och chilimajo
Grilled swedish sirloin, deepfried potatoes, summer kimchi OGBG style and chili mayo

Musslor

210 kr

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

Finishing Flavours

Crème Brûlée OGBG style

75 kr

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

Gulab Jamun

95 kr

Friterad munk med sesamglass och Ingefärsäpplen
Fried donut with sesame ice-cream and ginger apples

Koriander Sorbet

45 kr

Äpple och koriandersorbet med picklade rabarber
Apple and coriandersorbet with pickled rhubarbs

Tryffel

35kr

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

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES