

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
SUDACHIMAJONNÄS, KIMCHI OCH CHILIPOPCORN!

Choose your topping

85 kr/st

- Blandad svamp med vitlök & soja -
Mixed mushroom with garlic & soya sauce
- Friterad sötpotatis -
Cruised sweet potato
- Confiterat anklår med hoisinsås -
Confit of duck with hoisin sauce

SMALL DISHES

THEY ARE SMALL, YOU CAN TRY THEM ALL

Edamamebönor

49 kr skål

Ekologisk edamamebönor med fermenterad peppar och soja
Organic edamame beans with fermented pepper 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

Stäktigt 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, sesamfrön och yuzumajonnäs
Beef tartar with smoked egg yolk cream, wakame, deep fried lotus root, sesame seeds and yuzo mayonnaise

Vegetarisk Råbiff "Låt kossorna leva"

95 kr

Linsor, bovete, cashewnötter, wasabigurka, friterad lotusrot och chilimajonnäs
Lentils, buckwheat, deepfried lotus root, cashew nuts 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

MAIN COURSES

Paneer Bowl

220 kr

Friterad paneer ost, bakad vattenmelon, cashewnötter och kikärter med kokosgrädde
Deep fried paneer cheese, baked watermelon, cashew nuts and chickpeas with coconut cream

Bun Thit Ram

245 kr

Ekologisk karré, koreanska risnudlar, vårrulle, bakat ägg
Organic karre, korean rice noodles, spring roll, 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 gamsallad, 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, grädde och vitt vin
Organic mussels with lime leaves, lemon grass, chili, cream and white wine

DESSERTS

Crème Brûlée OGBG style

65 kr

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

Chock Mousse

75 kr

Chockladmousse med sishyanpeppar, limeblad, hjortron och kanderade cashewnötter
Chocolate mousse with sichuan pepper, cloudberries, 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)