

# OGBG SET MENUS

## SHARE THE STARTERS

MINIMUM OF TWO PEOPLE - SHARING OF 4 STARTERS

175 kr/person

Edamamebönor  
Rice Cakes

Soft bun med svamp eller Bang bang kyckling  
Vattenmelonsallad

## ALL IN OGBG MENU

MINIMUM OF TWO PEOPLE

475 kr/person

- OGBG Sharing Starters -
- Välj mellan Sichuan Tonfisk eller Ryggbiff -
- choose between Tuna or Sirloin
- Tre små desserter -

Add our WINE Package  
to the All in OGBG Menu  
325 kr  
3 glasses of wines included

## 3 COURSE MENU

MINIMUM OF TWO PEOPLE

395 kr/person

- Softbun -
- Chicken or Veg Bowl -
- Crème Brûlée -

## BARNMENY / CHILDRENS MENU

55 kr  
Pannkakor gräddade och sylt  
Pancakes with jam and whipped cream

75 kr  
Grillad kyckling med pommes, sallad och ketchup  
Grilled chicken with french fries, salad and ketchup

75 kr  
Korv med pommes, sallad och ketchup  
Sausage with french fries, salad and ketchup

# SMALL DISHES

THEY ARE SMALL, YOU CAN TRY THEM ALL

Soft buns eller hjärtsalladsblad  
med sudachimajonnäs, kimchi och chilipopcorn

85 kr/per bun

- Svamp bun -  
Blandad svamp med vitlök och soja  
Mixed mushrooms with garlic and soya sauce

- Bang bang kyckling bun -  
Kyckling med Tom Yum dressing  
Chicken with Tom Yum dressing

Edamamebönor

49 kr skål

Edamamebönor med fermenterad peppar, sesam och soja  
Edamame beans with fermented pepper, sesame and soya sauce

Crispy Rice Cakes

85 kr

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

Vietnamesisk sommarrulle

95 kr

Vietnamesisk sommarrulle med glasnudlar, sallad, vårlök, böngroddar och rökt fisk från slakterhusområdet  
Vietnamese summer roll with glass noodles, salad, spring onions, bean sprouts and smoked fish from the slaughterhouse area

OGBG's Kravmärkta Råbiff

145 / 245 kr

Svenskt kravmärkt innanlår med koriandermajonnäs, cashewnötter, mirin, soja ägg och picklad chili  
Beef tartar with coriander mayonnaise, cashewnötter, mirin, soya egg and pickled chili

Vegetarisk Råbiff

"Låt kossorna leva"

95 kr

Beluga linser, bovete, cashewnötter, koriandermajonnäs, mirin och soja ägg  
Lentils, buckwheat, cashew nuts, coriander mayonnaise, mirin and soya egg

Vattenmelonsallad

85 kr

Picklad vattenmelon, svenska tomater, soft cheese, timutpeppar och friterad wonton  
Pickled watermelon, swedish tomatoes, soft cheese, timut pepper and deep fried wonton

# MAIN COURSES

Veg Bowl

235 kr

Vegetarisk vårrulle med quinoa, mjukost, risnudlar och jordnötter  
Vegetarian spring roll with quinoa, soft cheese, rice noodles and peanuts

Chicken Bowl

245 kr

Kyckling med röd curry, friterade jordnötter, risnudlar och gochujang pickles  
Chicken with red curry, deep-fried peanuts, rice noodles and gochujang pickles

Sichuan Tonfisk

265 kr

Tonfisk med sotad pak-choi, sesamglaze och grillad persika  
Tuna with blackened pak-choi, sesame glaze and grilled peach

Ryggbiff

345 kr

Svensk hängmörad ryggbiff med grillad gemsallad, ponzu, friterad potatis och chilimajonnäs  
Swedish sirloin 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

75 kr

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

Strawberries and caramel

95 kr

Jordgubbar med karamell, chokladmousse och smulor  
Strawberries with caramel, chocolate mousse and crumbles

Coconut and Coriander Sorbet

55 kr

Kokossorbet med koriander, lime och picklade rabarber  
Coconut sorbet with coriander, lime and pickled rhubarb

Tre små desserter

95 kr/person

Dela de tre efterrätterna - minst 2 personer  
Share the three desserts - minimum 2 people

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