

NYÅRSMENY 2016

EDAMAME

Sojaböner

HALSTRAD OXFILÉ MED SESAMDRRESSING

Halstrad yakkinikkumarinerad oxfilé med en len sesamdressing.

LIMEGRAVAD LAX MED CITRONMAJO

Norsk lax gravad med lime ackompanjerad av citronmajonnäs.

4 BITAR LYX CALIFORNIA ROLL

Maki-sushi med snökrabba, gurka & kwepiemajonnäs. Toppad med flygfiskrom och rostade sesamfrön.

4 BITAR HOT TUNA SPECIAL

Maki-sushi fylld med het tonfiskröra och sparris. Toppad med lätthalstrad kimchimarinerad tonfisk.

4 BITAR NIGIRI SUSHI

1 st lax, 1 st halstrad lax med tryffelmajonnäs.
1 st tonfisk, 1 st halstrad tonfisk med limezest.

CHEESECAKE MINI

Hais klassiska skiktade cheesecake med färska bär.

399:-
per person

**BESTÄLL OCH BETALA SENAST 28/12
FÖR AVHÄMTNING PÅ NYÅRSAFTON!**

HAI

Davidshallstorg 5

040-505005

info@hai.se

