



## Takeaway-kasse

### **Nybakat mörkt bröd**

#### **Spicy chicken**

Sesamfrön. Salladslök.

#### **Avokado gunkan (2st pp)**

Avokado mousse. Mynta. Lime.  
Mörkt krisp. Nori. Chilimajo.

#### **Hiramasa nigiri (2st pp)**

Jalapenofärskost. Oxalis.

#### **Gravlax maki (2st pp)**

Dill-gurka. Pepparotsfärskost.  
Lingonpulver. Majo. Furikake.

#### **Biancopizza**

Västerbottensost. Persilja.  
Champinjoner. Parmesan. Tryffelkräm.

#### **Dessert**

Chokladtårta. Fudge. Dulce de leche  
grädde.

359 pp

Upphämtning sker mellan 12.00-15.00 14/2.

För en kärleksfull, lugn & mysig alla hjärtans dag så har vi gjort nästintill allt förarbete med maten. Det som behövs från dig och din/dina käraste är att någon slår igång ugnen och gör sista touchen hemma.

Vid allergi eller andra önskemål  
- ring 08-30 55 33 så hittar vi en lösning.



## Takeaway-kasse - förberedelser

Rätterna är skrivna i den ordning vi tycker att man ska äta. De enda förberedelser du själv behöver göra är att ta ut sushibitarna i rumstemperatur 30min-60min innan servering, värma på spicy chicken samt förbereda och värma på pizzan. Läs nedan hur du ska göra.



Börja med att sätta på ugnen på 150 grader varmluft. Kör in spicy chicken till den blivit varm.



Därefter höjer du temperaturen på ugnen till max.



Lägg pizzabotten på en plåt och smeta på tryffelkräm, sprid ut fior di latte och champinjoner. När ugnen är riktigt varm skickar du in plåten i ugnen och gräddar pizzan efter egna önskemål.



När pizzan är klar slicea/skär upp den i 6-8 slicear. Sen toppar du med parmesan, västerbotten, persilja, flingsalt & peppar.



Desserten lägger du upp på tallrik och spritsar med egen dulce-grädde.