

味処そや

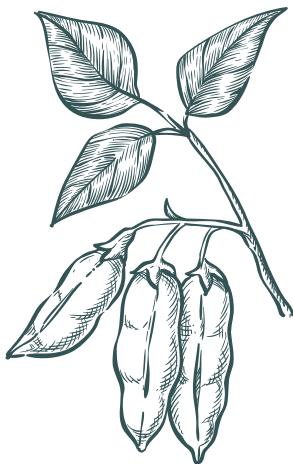
S

A

Y

A

MENY



## VÄLKOMMEN



Hos oss på Såya hämtar vi inspiration från Sydostasiens rika matkultur.

Vår meny är utformad för att delas, där varje rätt bidrar till en rik och komplett sammansättning av smaker och texturer.

Rätterna serveras i ett behagligt tempo för att skapa en genuin och avkopplande matupplevelse.

Informera oss gärna om eventuella allergier, så ser vi till att måltiden blir anpassad för dig.



## COCKTAILS



**UME(Å)SHU** 165:-

Syrlig och uppfriskande

Japansk gin, Umeshu, Gurka

**RHUBARB PIE** 165:-

Krämig och söt

ND Rhubarb Pie, Yuzu, Vaniljgrädde

**COCO PUNCH** 165:-

Svalkande och krämig

Rom, Ananas, Kokos, Grädde, Basilika

**SHAKUNETSU MARGARITA** 165:-

Het och syrlig

Tequila, Yuzu, Chili

**CHAMPAGNE CLOUD** 165:-

Söt och torr

Champagnesium, Gin, Fläder, Sake

**BERRY BLOSSOM** 165:-

Bärlig och svalkande

Vodka, Sakura vermouth, Blåbär, Tranbär,  
Granskott

### SÅYA x NORRBOTTENS DESTILLERI

Tillsammans med Norrbottens Destilleri har vi skapat en gin som speglar Såya och Umeå, med smak av björk, limeblad och citrongräs.

**SÅYA GT** 185:-

**DRAYYA** 185:-



## SMÅTT



**GILLARDEAU OSTRON** 55:-/st

Nam jim, forellrom

**KIMCHI** 65:-/st

**RÄKCHIPS** 55:-/st

**KAMMUSSLA** 55:-/st

Brynt smör, ingefära, jalapeño

**A5 WAGYU 50 G** 295:-/st

Soya, wasabi, ingefära



## MELLAN



<b>SUNOMONO (GURKSALLAD)</b>	<b>65:-</b>
Sesam, soja, risvinäger, chili	
<b>YUKHOE (RÅBIFF)</b>	<b>195:-</b>
Nashipäron, majo, shiitake, friterat rispapper	
<b>OXTATAKI</b>	<b>185:-</b>
Enoki, kimchi ponzu, potatiskrisp	
<b>SASHIMI PÅ FRÖYALAX</b>	<b>195:-</b>
Vit soja, chili, salladslök, fingerlime	
<b>PILGRIMSMUSSLA</b>	<b>195:-</b>
Avokado, gurka, sojasmör, lotuschips	
<b>TTEOKBOKKI (RICE CAKES)</b>	<b>145:-</b>
Gochujang, pak choi, sesam	
<b>POPCORNKYCKLING</b>	<b>165:-</b>
Kung pao-glaze	
<b>FRITERAD BIMI</b>	<b>145:-</b>
Crispy chili, koriander, salladslöksmajo	
<b>SOTAD TONFISKTARTAR</b>	<b>195:-</b>
Vattenmelon, ponzu, gochujangmajo	
<b>LAMMRACKS</b>	<b>225:-</b>
Rogan josh, roti	
<b>BAO BUN - FLÄSKSIDA</b>	<b>135:-</b>
Char siu, rödkål, gurka	
<b>BAO BUN - ALSPÅNSRÖKT TOFU</b>	<b>115:-</b>
Char siu, rödkål, gurka	
<b>FRITERAD ROSENKÅL</b>	<b>155:-</b>
Misoglaze, cashewnötter, furikake, färskost	
<b>WAGYU / ANGUS RYGGBIFF</b>	<b>295:-</b>
Crossbreed, 300 dagar grain fed	
<b>GRILLAD FLANKSTEK</b>	<b>215:-</b>
Kålsallad, wasabiärtor, yakiniku	
<b>RÖDRÄKA</b>	<b>195:-</b>
Togarashismör, äpple, lime	
<b><u>SIDES</u></b>	
<b>STICKY RICE</b>	<b>135:-</b>
Friterade nudlar, taro rot, gurka, morot, plommonvini, shisokrasse	
<b>STICKY RICE</b>	<b>55:-</b>
<b>STICKY RICE 2.0</b>	<b>80:-</b>
Crispy chili, salladslök, furikake	
<b>STEKTA NUDLAR</b>	<b>80:-</b>
Jordnötter, paprika, pak choi	
<b>SÅYA FRIES</b>	<b>70:-</b>
Kewpie-majo	



## SHARE FOOD



Gäller för minst 2 personer.

### SHARINGMENY

645:-/pp

För en komplett upplevelse av Såyas smaker

Kammussla - Brynt smör, ingefära, jalapeño

Sashimi på Fröyalax - Vit soja, chili, salladslök, fingerlime

Sotad tonfisktartar - Vattenmelon, ponzu, gochujangmajo

Oxtataki - Enoki, kimchi ponzu, potatiskrisp

Grillad flankstek - Kålsallad, wasabiärtor, yakiniku

Rödräka - Togarashismör, äpple, lime, vitt ris

Yuzu madness - Glass, maräng, curd

### SHARINGMENY VEG

545:-/pp

En smakrik vegetarisk sharingmeny.

Finns även som vegansk

Sunomono (gurksallad) - Sesam, soja, risvinäger, chili

Tteokbokki - Gochujang, pak choi, sesam

Friterad rosenkål - Misoglaze, cashewnötter, furikake, färskost

Bao bun - Alspånsrökt tofu - Char siu, rödkål, gurka

Dal - Roti bröd

Friterad bimi - Crispy chili, koriander, salladslöksmajo

Yuzu madness - Glass, maräng, curd

### DRYCKESPAKET

425:-

Noggrant utvalda smaker som överraskar.

### ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET 250:-



## SÖTT



### MANGOSORBET

105:-

Kokosskum, kokossmul, mangokompott

### YUZU MADNESS

115:-

Glass, maräng, curd

### CHOKLADTERRIN

115:-

Blodapelsingelé, blodapelsinmaräng

### KAFFEGOTT

35:-

### KVÄLLENS GLASS / SORBET

55:-



## ÖL & CIDER



### “EN LITEN ÖL” 25 CL

Carlsberg 5.0%	49 :-
Staropramen 5.0%	59 :-
Kronenbourg Blanc 5.0%	59 :-
Nya Carnegie 100w 6.8%	65 :-

### “EN STOR ÖL” 50 CL

Carlsberg 5.0%	89 :-
Staropramen 5.0%	109 :-
Kronenbourg Blanc 5.0%	109 :-
Nya Carnegie 100w 6.8%	119 :-

### ÖL PÅ FLASKA

Carlsberg Hof 33cl, 4.2%, Ljus lager	69 :-
Kirin 33cl, 5.0%, Ljus lager	79 :-
Guinness 44 cl, 4,2%, Stout	109 :-
Beerlao 64cl, 5.0%, Ljus lager	119 :-
Bruteam 25cl, 7.5%, Brut-ipa	85 :-
Megasouruz 33cl, 8%, Suröl	119 :-
Sapporo, 4,7%, Ljus lager	89 :-

### CIDER

Somersby päron 4.5%	79:-
Kivik Ekologisk Äppelcider 4.5%	89:-



## ALKOHOLFRIIT



Läsk	39:-
Ramlösa	39:-
Juice	29:-
Carlsberg Alkoholfri 0,5%	49:-
Sigtuna NAPA 0,5%	52:-
Somersby Pear 0,0%	49:-
Two Face Tea 0%	69:-
Richard Juhlin Sparkling	89:-
Vitt Vin	89:-
Rött Vin	89:-
Virgin UME(Å)SHU	89:-
Virgin Berry Blossom	89:-
Yuzu Lemonad	89:-



## KAFFE & TE



Bryggkaffe Lykke	39:-
Dubbel Espresso	39:-
Cappuccino	49:-
Caffe Latte	49:-
Cortado	45:-
Grönt Te	39:-
Svart Te	39:-



## VIN & BUBBEL



### MOUSSERANDE

Cava Perelada Brut 115 / 499 :-  
Cava - Spanien

Mouzon Leroux L'atavique 165 / 859 :-  
Champagne - Frankrike

Pol Roger Brut 165 / 859 / 1799 :-  
Champagne - Frankrike

### VITT VIN

Gerard Bertrand Picpoul 129 / 550 :-  
Languedoc-Roussillon, Frankrike

Max Ferdrichter Zeppelin Label 135 / 565 :-  
Mosel, Tyskland

Domaine Roux "Les Murelles" 155 / 675 :-  
Bourgogne, Frankrike

Weingut Julius Morstein 165 / 725 :-  
Rheinhessen, Tyskland

### RÖTT VIN

Gerard Bertrand GSM 129 / 550 :-  
Languedoc-Roussillon, Frankrike

Château La Baronne Juste le Rouge 145 / 625 :-  
Corbières, Frankrike

Donna Fugata Dea Vulcano 155 / 665 :-  
Sicilien, Italien

Remelluri Lindes Vinedos de Abalos 160 / 695 :-  
Rioja, Spanien

*Ytterligare dryckesalternativ finns  
tillgängliga vid önskemål.*



SAYA