

味処そや

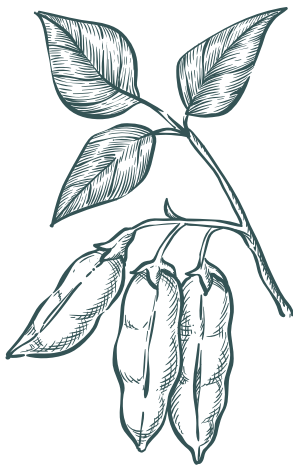
S

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



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

475:-

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 :-
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 :-
Asahi 33 cl, 5,0 %, 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

Bollinger Special Cuvée Brut 165 / 859 :-
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