

ZINNIA

SNACKS

Parmesanchips 45

Rotfruktschips 45

Rostade
jordnötter 35

3 FÖR 390

FÖRRÄTT
+
HUVUDRÄTT
+
DESSERT

FÖRRÄTTER

Bao med knaperstekt Pekinganka

Serveras med Zinniasås, färsk gurka och vårlök. 125

Bao med kantareller

Serveras med toban- och hoisinsås samt picklad rättika och morot. Helt vegansk. 125

Ångad kammussla

Strandad på en bädd av glasnudlar med torkade räkor, friterad vitlök, soja och vitlöksolja. 140

Siu Loong-dumplings

Pauls handgjorda dumplings med fläskfärs och fläskbuljong.

Serveras med dipp på soja och röd chili. 130

Veganska dumplings

Shitaakesvamp, tofu, kikärter, gojibär, zucchini och kinesiska dadlar.

Serveras med dipp på soja och röd chili. 130

HUVUDRÄTTER

Ugnsrostad anka

Serveras med Char Siu-barbequesås, plommonsås, svartkål & ris. 295 (+80 i 3-rättersmenyn)

Ma La

Klassisk mild kinesisk Ma La-sås på soja, vitlök, ingefära, chili och Sichuanpeppar.

Välj mellan kokt ljummen Gårdskyckling eller Tofu (vegansk) 210

Shiu Zhu på gös (stark)

Fiskbuljong med Sichuanpeppar, pak choi och böngroddar. Stark! 295 (+80 i 3-rättersmenyn)

Shiu Zhu (stark)

Grönasaksbuljong med Sichuanpeppar, yam, shitaake, lotusrot, morötter, pak choi och böngroddar. Vegansk. 220

Carpaccio

Tunt skivat nötkött med ponzusolja, salladslök, vitlök, chili, citron, olivolja, pinjenötter, Sichuanpeppar och sesamchili. 220

DESSERTER

Äppelpaj

Ingefära-, vanilj- och baijusås, digestivecrumble och rostad kokos. 120

Kokospannacotta

Serveras med färska bär. Vegansk. 115

Berätta gärna om du är allergisk eller överkänslig mot någonting.

ZINNIA

COCKTAILS

Sleepy Time Down South 170
Rye whiskey, Irish whiskey, Islay whisky, Vermouth, Lime,
Lingonberry shrub, Sugar syrup, Nutmeg, Bitters

Once Upon A Time In Oaxaca 160
Mezcal, Tequila, Chipotle, Sugar syrup, Chocolate, Salt, Bitters

Wu Wei 150
Dark rum, Amaro, Lime, Sugar syrup, Salt, Olive oil

Dissonant Monk 160
Amaro, Benedictine, Vermouth, Orange cordial, Citric acid, Bitters

Zinnia Colada 170
Baijiu, Rhum agricole, Cachaca, Pineapple, Coconut, Lime,
Sugar syrup, Almonds, Cream

Cardinal 150
Gin, Vermouth, Lemon, Lingonberry shrub, Lemon cordial, Cloves,
Egg white, Bitters

Curse Of The Golden Flower 160
Baijiu, Amaro, Italicus, Honey, Bitters

Flower Power Sour 150
Gin, Suze, Maraschino, Lemon, Sugar syrup,
Orange flower water, Rooibos

Eddard's Promise 150
Amaro, Amontillado Sherry, Chocolate

Sling-A-Ding 170
Amontillado Sherry, Baijiu, Lime, Orange cordial, Grapefruit,
Bitters, Mint

MOCKTAILS

Orange Fizz 89
Orange Cordial, Soda

Lemon Fizz 89
Lemon Cordial, Soda

Lingonberry Fizz 89
Lingonberry Shrub, Soda

Coconut Fizz 89
Coconut Syrup, Soda

FATÖL

Kirin Ichiban, Lager, 5% 89

Gästkranar, se skylt eller fråga personalen

MOUSSERANDE

Los Monteros, Cava, Bodegas Murviedro 110/520

RÖTT VIN

Trebbiolo, La Stoppa, 2021 155/690

La Cuvée Du Chat, 2020 145/650

Nero d'Avola, 2021 110/490

VITT VIN

Knebelbrüder, Riesling, 2021 140/630

Vouvray Arpent, Sebasien Brunet, 2018 135/600

Solandia Grillo, 2020 110/490

CIDER

Galipette, 4.5% 89

ALKOHOLFRITT

Tsingtao, öl, 0.05% 55

Galipette, cider, 0% 55

Ginge Beer 45

Tonic 38

Coca-Cola 38

San Pellegrino 38