

ZINNIA

ASIAN EATERY & COCKTAIL BAR

3 FÖR 420

SMÅRÄTT + STOR RÄTT + DESSERT

SMÅRÄTTER

Kycklingdumplings

Serveras i het Shui Zhu-buljong. 145

Grönsaksdumplings

Med kinesisk Ma La-chilisås.
Vegansk. 145

Biffdumplings

Med oxbuljong. 145

Fläskdumplings

Serveras med chilisoja. 130

Räkdumplings

Serveras med chilisoja. 130

Bao med Pekinganka

Ångat bröd med knaperstekt
pekinganka, Zinniasås, färsk gurka
och vårlök. 125

Bao med Kantareller

Ångat bröd med kantareller, toban-
och hoisinsås samt picklad rättika
och morot. Helt vegansk. 125

Friterad kyckling

Karaagekyckling med bbq-sås. 130

Ångad Kammussla

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

Edamamebönor

Ångkokta edamamebönor med
flingsalt och Nanami Gogarashi:
sju japanska kryddor. 95

Pak Choi

Ångkokt med vitlöksolja. 55

Goma Wakame

Sjögrässallad med sesamfrön. 55

Snacks

Parmesanchips 45

Rotfruktschips 45

Rostade jordnötter 35

STORA RÄTTER

Rostad Char Siu-Anka

Serveras med Char Siu-barbequesås, plommonsås,
svartkål & ris. 325 (+90 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). 220

Shui Zhu på Gös (stark)

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

Shui Zhu med grönsaker (stark)

Grönsaksbuljong med Sichuanpeppar, yam, shiitake,
lotusrot, morötter, pak choi och böngroddar.

Vegansk. 220

Ponzu-Carpaccio

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

DESSERTER

Äppelpaj

Med ingefära, digestivecrumble, en kula
vaniljglass toppad med rostad kokos. 125

Kokospannacotta

Serveras med färska bär.
Vegansk. 115

Berätta gärna om du är allergisk eller överkänslig mot någonting. Lokalen är ej fri från gluten eller nötter.

ZINNIA

ASIAN EATERY & COCKTAIL BAR

COCKTAILS

Sleepy Time Down South 180
Rye Whiskey, Irish Whiskey, Islay Whisky, Vermouth, Lime,
Lingonberry Shrub, Sugar Syrup, Nutmeg, Bitters

Once Upon A Time In Oaxaca 175
Mezcal, Tequila, Chipotle, Sugar Syrup, Salt, Bitters

Wu Wei 160
Dark Rum, Amaro, Lime, Sugar Syrup, Salt, Olive Oil

Dissonant Monk 170
Amaro, Benedictine, Vermouth, Orange Cordial, Citric Acid, Bitters

Zinnia Colada 180
Baijiu, Rhum Agricole, Cachaca, Pineapple, Coconut, Lime,
Sugar Syrup, Almonds, Cream

Cardinal 160
Gin, Vermouth, Lemon, Lingonberry Shrub, Lemon Cordial,
Cloves, Egg White, Bitters

Curse Of The Golden Flower 170
Baijiu, Amaro, Italicus, Honey, Bitters

Flower Power Sour 160
Gin, Suze, Maraschino, Lemon, Sugar Syrup,
Orange Flower Water, Rooibos

Eddard's Promise 160
Amaro, Amontillado Sherry, Chocolate

Sling-A-Ding 180
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 165/690

La Cuvée Du Chat, 2020 – /650

Solandia, Nero d'Avola, 2021 120/490

VITT VIN

Knebelbrüder, Riesling, 2021 145/630

Vouvray Arpent, Sebastien Brunet, 2018 – /600

Solandia, Grillo, 2020 120/490

CIDER

Galipette, 4.5% 95

ALKOHOLFRITT

Tsingtao, öl, 0.05% 55

Galipette, cider, 0% 55

Ginger Beer 45

Tonic 38

Coca-Cola 38

San Pellegrino 38

Bryggkaffe 38