

A close-up, artistic photograph of a woman's face, partially obscured by dense, dark green foliage and flowers. The woman has dark skin and her eyes are looking slightly to the right. The lighting is dramatic, with strong highlights on her nose and cheek. The word 'ant.' is overlaid in a large, white, sans-serif font across the center of the image.

ant.

FYLL UT BORDET

KOREANSK GURKA • 20 KR

Chili, sesam, soja

FURIKAKE RIS • 55 KR

Sushiris kryddat med furikake och svensk tång

SOJAPICKLAT ÄGG • 20 KR

Soja, chili, vitlök, ingefära

SICHUANCHIPS • 25 KR

Wontondeg, sichuan, chili

KOREANSKT VITLÖKSBRÖD • 69 KR

Hett vitlöksbröd

SHARING PLATES

OSTRON • 45 KR

Ostron med sojapärlor & fingerlime

COCONUTSHRIMP • 139 KR

Kokosfriterade räkor med nouc cham

FLÄSKSIDA • 99 KR

Fläskside char siu

BAO BUN • 99 KR

Friterad kycklinglår, chilimarmelad & asiatisk coleslaw

BAO BUN VEGETARISK • 99 KR

Friterad enoki, chilimarmelad & asiatisk coleslaw

SESAMHALSTRAD TONFISK • 129 KR

Brynt smör, blodapelsin, gurka, jalapeño & yuzu kosho

RÄKA PÅ KRISPIGT RIS • 55 KR

Het räkröra, krispigt ris, ginpicklad fänkål

SEMITORKAD MOROTSTARTAR • 89 KR

Rättika, nashipäron, chiliolja, friterad lök & sojamajonnäs

SWEET AUBERGINE • 85 KR

Friterad aubergine slungad i söt glaze

TEMPURAFRITERAD BROCCOLI • 75 KR

Gochujang-majonnäs, koriander, vårlök

JUKU WAGYU RYGGBIFF

SOME STEAKS ARE DIFFERENT

Från Shimane i Japan serverar vi JUKU Wagyu, en exklusiv råvara belönad med guld i Wagyu-kategorin på World Steak Challenge 2024 och utsedd till Asia's Best Steak 2025.

Det unika med JUKU är smaken. Köttet kommer från äldre moderkor och får därför en djupare, fylligare och mer karaktärsfull profil än klassisk Wagyu.

Mindre fokus på extrem marmorering, mer fokus på köttsmak, umami, naturlig sötma och fantastisk mörhet.

EN WAGYU MED MER DJUP. MER BALANS.
MER WOW.

SHARING PLATES

SSÄM KYCKLING • 89 KR

Jordnötter, sichuankräm, ponzu & lime

PORTABELLO SSÄM • 95 KR

Blad från hjärtsallad, portabello, teryaki, togarashimajonnäs, jordnötter, rostad lök. 2 st per portion

WONTON MED FLÄSK & RÄKA • 115 KR

Kokta wontons, tigerräka, fläskfärs, chiliolja & korianderkrasse

ÅNGADE DUMPLINGS MED SKOGSSVAMP VEG • 105 KR

Svensk skogssvamp, ponzu & friterad vitlök. Tre stycken per portion

EAT'S POPCORN CHICKEN • 99 KR

Friterad kycklinglårfile från Sverige, srirachamajonnäs, teryaki, sesam & vårlök

TRYFFEL ARANCHINI MED SVAMP • 109 KR

Friterad risotto, ricotta, parmesan, tryffel & tomatsås

EAT'S RÅBIFF • 145 KR

Oxfile chilliolja, nashipäron, yozu-kosho, picklad rättika.
Serveras på ett friterat gyozablad

JUKU WAGYU • 419 KR

70gram JUKU wagyu, ponzu, kimchi & ris

DESSERT

KOKOSPANNACOTTA • 89 KR

Mangopuré & limemaräng

FRITERADE BANANKNYTEN • 89 KR

Bananfyllda wontons, kanel, saltkaramell och vaniljskum

ASIATISKA RIDDAREN • 89 KR

Brioche, vaniljglass, dulce de leche, kokos

SIGNATURE DRINKS

YUZU HOPPY • 135 SEK

Ingefärssockerlag, yuzujuice, sodavatten

JÖNETSU • 135 SEK

Mango, ananas, passionsfrukt, myntasockerlag, citronjuice, kokosskum

KUSURI • 135 SEK

Limejuice, gurksockerlag, fläder

TIMELESS • 135 SEK

Thaibasilikasockerlag, citronjuice, kokosskum

SHÖGAREMON • 135 SEK

Gin, lemoncurd, citron, socker, yuzu, ingefärsskum

MEMORIES • 155 SEK

Vodka, kokoslikör, kokosmjölk, ingefära, lime, thaichili, limeblad, socker