

KURA

ASIAN FUSION JULBORD ❄️

DÄR NORDISKA JULTRADITIONER
MÖTER ASIENS SMAKER



ASIATISK SILLBUFFÉ

- Yuzu & Dill • Sesam & Soja • Gochujang
- Thai Lime & Citrongräs • Sichuan Grönpeppar & Lime
- Hunan Hackad Chili

Kokt Potatis med dill



BRÖD, OST & KALLSKURET

- Vörtbröd
- Fröknäcke
- Lingongrova
- Västerbottenost
- Boxholmsost
- Julost
- Senapsgriljerad Julskinka
- Prosciutto Crudo
- Tryffelsalami
- Rökt kalkon
- Gustafskorv
- Grov Senap
- Sötstark senap



FISK, SKALDJUR & ÄGG

- Krispig Hummerstrut
- Kinesiskt Täägg
- Nordiska Sota Räkor
- Asiatisk Gravlax



ASIATISK SALLADSBAR

- Caesarsallad
 - Rödbetssallad
 - Kimchi
 - Källa Sesamböner
 - Smashad Gurksallad
- med kinesisk vinäger och kryddblandning*



DRYCKESPAKET

ALKOHOLFRITT PAKET

2 glas alkoholfria öl/vin/mocktail samt kaffe & te 152 kr



LITET PAKET

2 glas vin/öl samt kaffe & te 285 kr



STORT PAKET

3 glas vin/öl, 1 snaps samt kaffe & te 445 kr



KURAS SIGNATUR COCKTAILS

5 unika KURA cocktails 580 kr



VARMA RÄTTER

- Långbakad Oxspjäll
- Char Siu – Kantonisk Grillfläsk
- Krispig Anka med Huang Fei Hong Chilijordnötter
- Asiatisk Grillkorv
- Kung Pao Chicken
- Shanghai Braised Swedish Meatballs
- Vitlöksmarinerade Kycklingvingar
- Krispiga Kycklingdumplings
- Ångade Räkor med Glasnudlar och Vitlök
- Broccoli med Vitlök



TILL MATEN

- Janssons Frestelse
- Tryffelstekt Ris
- Majs med Salt & Peppar



DESSERTER

- Mini Cheesecakes
- Mini Cakes
- Petit Desserts
- Lussekatter
- Pepparkakor
- Säsongens Färska Frukter
- Petit Fours
- Citron Tartlets
- Ischoklad
- Julknäck
- Vaniljpannacotta
- Chokladmousse
- Hallonmazarin
- Chokladmuffin
- Sylt och marmelader



DRYCKER

ÖL/CIDER 89 kr

- CAVA 135 / 565 kr
- CHAMPAGNE 165 / 790 kr
- HUSETS VITA 145 / 670 kr
- HUSETS RÖDA 155 / 690 kr
- CLASSIC COCKTAIL 175 kr
- KURA CHRISTMAS SIGNATURE COCKTAIL 189 kr
- LÄSK 45 kr

ALKOHOLFRIA ALTERNATIV FINNS



BOKA DITT JULBORD

KURASTOCKHOLM.COM