

**SUSHI
REBELLION®**

EVENING MENU



UNIQUE

Our mission is to make our guests feel with all their senses. Come here and enjoy the service, chilled-out ambience and exceptional food. A truly nice place to hang out with friends.

We're more than sushi – so if you don't like fish we have a selection of chicken, beef, lamb and vegetarian dishes too. Pick and mix as you please, our menu is perfect for sharing.

Pepi Anevski, our Executive Chef is Sushi World Champion (Japan, 2013) and Most Creative Sushi Master (Japan, 2014). For Sushi Rebellion he has created a unique culinary experience that mixes the best from tradition with modern innovation.

All with a rebellious twist. Enjoy!

SUSHI

You can find sushi everywhere today. But not as it could or should taste.
Pepi Anevski have prepared some of his own favourites here.
Well crafted and probably better than you ever had it served before.



Pepi Anevski, was trained in Japan by the well-renowned Mr Kazato San in classical japanese cuisine.
After Pepi completed his training Mr Kazato San wrote poems on Pepis knife sleeves.



NIGRI 2 st



GUNKAN 2 st

NEW STYLE SALMON 52:-
Lax toppad med varm sesamolja, ingefära och vitlök.

ZUKE TUNA 55:-
Tonfisk penslad med zuke toppad med riven ingefära.

BUTTERED SCALLOP 65:-
Flamberad pilgrimsmussla penslad med sojasmör.

YUZU SEABASS 55:-
Havsabborre penslad med yuzuvinaigrette toppad med riven rödbeta och svartpeppar.

MANGO SHRIMP 49:-
Räka toppad med mangosås och koriander.

AUBERGINE PARMESAN 45:-
Grillad aubergine toppad med basilikaaioli och riven parmesan.

SWEET MISO ASPARAGUS 45:-
Grillad sparris toppad med söt misosås och sesamfrö.

EBI LEMON 49:-
Räka med citronmajonnäs och picklad morot toppad med citronzest.

SESAME SEABASS 49:-
Havsabborre med rödbetspicklad rättika toppad med sesamvitlökssås och krispig sötpotatis.

CRUNCHY TUNA 49:-
Tonfisk med chilimajonnäs toppad med söt soja och kataifi.

ZUKE BEEF 59:-
Zukemarinerad biffartar med picklad rättika toppad med röd chili och svartpeppar.

SALMON TARE 49:-
Lax med citronmajonnäs toppad med söt soja och kataifi.



ZESTY SALMON

Lax, romansallad och avokado toppad med citronmajonnäs och citronzest.

72:- / 129:-



PARMESAN TUNA

Tonfisk, gurka och ruccola toppad med söt sojasås, parmesan och gräslök.

75:- / 142:-



ROCKET SHRIMP

Räka med panko, romansallad, avokado och picklat äpple toppad med söt soja och kataifi.

72:- / 129:-



CREAMY TUNA

Tonfisk, cashewnötter, grillad ananas och romansallad toppad med tonfisk, cashewnötter och sesamvitlöksås.

75:- / 142:-



CRUNCHY SHRIMP TEMPURA

Räka med citronmajonnäs, gurka och picklad rödlök toppad med pankofriterade räkor och stark sås.

74:- / 139:-



REBEL SALMON

Lax, picklad rödlök, chilimajonnäs, ruccola och avokado toppad med panko.

72:- / 129:-



GRILLED PINEAPPLE

Grillad ananas, picklad rödlök, gurka och ruccola toppad med rödbetspicklad rättika och citronmajonnäs.

69:- / 119:-



CORIANDER ASPARAGUS

Grillad sparris, romansallad, avokado och picklat äpple toppad med picklad morot, jalapenomajonnäs och koriander.

69:- / 119:-

URAMAKI 4 eller 8 st

URAMAKI 4 eller 8 st

SHARE

Perfect food to share. With old friends or awkward dates.
This section is something else – your taste buds will thank you.
Mix as you please, everything works well together.



TARE GLAZED SALMON

Pocherad lax i söt soja serveras med ingefära, sesamolja och apelsinzest.

119:-



BASIL CURED SALMON

Gravad lax, basilikasås, picklat äpple, riven rädisa.

109:-



SASHIMI SPOONS

Lax, ponzu, gräslök och momijioroshi.
Tonfisk, zuke, ingefära och bonito flakes.

Havsabborre, yuzuvinaigrette,
rädisa och koriander.

79:-



CEVICHE FLOWERS

Krispig gyoza fylld med havsabborre, yuzuvinaigrette, gräslök, koriander, röd chili och mangosås.

69:-



PONZU TUNA

Tonfisk, ponzu, ingefära, vitlök, varm sesamolja, gräslök och shisokrasse.

125:-



KATAIFI SCALLOP

Friterade pilgrimsmusslor med kataifi och gräslök. Serveras med basilikasås.

129:-



PARMESAN POPCORN SHRIMPS

Räkor friterade med panko och slungade i chilimajonnäs, toppade med gräslök och parmesan.

89:-



GRILLED & TEA SMOKED LAMB

Grillat lamm marinerat i ingefära och röd chili serverat över rökt te.

129:-



CHILI BEEF BRISKET

Grillad bringa med söt soja, friterad vitlök och grillad röd chili.

119:-



CRISPY SESAME CHICKEN

Friterad kyckling marinerad i soja, vitlök och ingefära. Serveras med sesamvitlökssås.

89:-



SPICY PORTOBELLO (VEG.)

Grillad portobellosvamp med koriander, röd chili och yuzuvinaigrette.

65:-



STEAMED PORK BUNS (2 st.)

Ångade buns med sidfläsk, ruccola, picklad rödlök och jalapenomajonnäs.

115:-



BEEF SPOONS (1 st)

Långkokt högrev med parmesan och picklad rödlök.

39:-



SIDES

Sides that enhance the overall experience.



EDAMAME

Serveras med havssalt.

55:-



PINEAPPLE SALAD

Grillad med koriander / röd chili

49:-



RICE

Skål med kokt ris.

30:-



SPICY MAYO

20:-



SESAME GARLIC

20:-

A FINE
SELECTION OF
DIP SAUCES



GRILLED ASPARAGUS

Med söt soja och apelsinzest

49:-



PICKLED RED CHILI

29:-



KIMCHEE

35:-



BASIL CREAM

20:-



JALAPENO SAUCE

20:-



SWEET SOY

20:-



PICKLED RED ONION

29:-

COMBOS

In this section you find some really good combos.
Ready to order as they are. Delicious.



SINGEL

1p Ebi lemon gunkan, 1p New style salmon nigiri, 1p Zuke tuna nigiri,
1p Yuzu seabass nigiri, 4p Zesty salmon maki, 4p Creamy tuna maki.

259:-



SUSHI 4 BY4

4p Zesty Salmon maki, 4p Parmesan Tuna maki, 4p Crunchy
Shrimp Tempura maki, 4p Coriander Asparagus maki.

299:-



VEGGIE

2p Aubergine Parmesan nigiri, 2p Sweet Miso Asparagus nigiri,
4p Grilled pineapple maki, 4p Coriander Asparagus maki.

199:-



SHARING FOR 2

Steamed Pork Buns, Crispy Chicken,
Spicy Portabello, Beef Spoons,
Ceviche Flowers, Rice.

439:-



SHARING SUSHI FOR 2

4p Parmesan Tuna maki, 4p Rebel Salmon maki, 4p
Crunchy Shrimp tempura maki, 4p Grilled pineapple
maki, 2p Crunchy Tuna gunkan, 2p Salmon Tare gunkan,
2p sesame seabass gunkan, 2p Buttered Scallop nigiri.

479:-

DESSERTS

Something fresh, sweet and rewarding to finish with.



COCO-NUTS

Vår egen kokosorbet serverad med friterad gyoza, hyvlad kokos och hasselnötter.

55:-



TWO FACED BANANA

Vår egen bananglass, banankaka och honungsmulor.

55:-



DECADENT SAKE

Söt sakekräm med bär och kaksmulor.

65:-



CHEESECAKE CHAOS

Krossad cheesecake med mangosås, kaksmulor och bär.

69:-

PETIT FOUR Chokladpralin 1st 30:-



SUSHI REBELLION

THE REBEL'S MANIFESTO

DO THINGS THAT SCARE YOU ON A REGULAR BASIS.

DON'T GET LOST IN IMITATION, ONLY DEAD FISH
GO WITH THE FLOW.

SHOW AND TELL, PASSION IN EVERY CELL.

DON'T LIVE UP TO THE EXPECTATIONS OF OTHERS
BUT TO THE BEST VERSION OF YOURSELF.

RESPECT OTHERS. YOU HAVE YOUR WAY, OTHERS
HAVE THEIR WAY, THERE IS NO ONLY WAY.

BE HUMBLE (IT KEEPS YOU FROM LOOKING LIKE AN
IDIOT WHEN YOU FUCK UP).



