



Karun keittiömestari Valtteri Willberg kesyttämässä lohta, 2018

Turku, Suomi

Harri Bastardio, Kintaro tattoo

www.ravintolakaru.fi

IG: @ **restaurantkaru**

#karu #restaurantkaru

**Sosiaalinen syöminen kuuluu
olennaisesti Karuun, ja
ravintolakokemus rakentuukin
jaettavien annosten ympärille. Kysy
henkilökunnaltamme annosmääriä,
suosituksia ja päivän erikoisuuksia!**

Karu Menu

Keittiön valitsema laajempi maistelumenu päivän parhaista raaka-
aineista. Saatavilla myös kaikilla erikoisruokavalioidella.

A broad tasting menu from the freshest ingredients of the day. Can be
made suitable for all special diets.

62 / PERSON

**Menuun sovitettut juomat
Drinks paired for the menu**

45 / PERSON

Mijikai Menu

Keittiön valitsema suppeampi maistelumenu päivän parhaista raaka-
aineista. Saatavilla myös kaikilla erikoisruokavalioidella.

A shorter tasting menu from the freshest ingredients of the day.
Can be made suitable for all special diets.

45 / PERSON

**Menuun sovitettut juomat
Drinks paired for the menu**

32 / PERSON

Snacks

Kaikki annokset ovat tehty jaettaviksi.

All the portions can be shared.

G=gluten free, D=dairy free, PG=Possible to get as Gluten free.

V= Vegan, PV= Possible to get as Vegan

KIMCHI	6 G, D
Mausteista korealaista kaalisalaattia Traditional Korean spicy cabbage salad	
WAKAME	6 G, D
Raikas merileväsalaatti A fresh seaweed salad	
EDAMAME	6.5 G, PD
Höyrytettyjä soiijapapuja Steamed soybeans	
MISO	5 G, D
Lämmin misokeitto Warm miso soup	
EBIFURAI	12.5 D
Neljä friteerattua tiikeriravunpyrstöä ja dippi Four deep fried tiger prawns and mayonnaise	



Izakaya

Ask for daily specials!

TERIYAKI RIBSIT / RIBS 15.5 G, D

TERIYAKI LOHI / SALMON 15.9 G, D

TERIYAKI TOFU 14.9 v

JAPANESE FRIED CHICKEN 15.5 G, D

Friteerattua kanaa tulisella korealaisella glaseerauksella ja japanilaista majoneesia

Fried chicken with a spicy Korean chili-glaze and mayonnaise

TWO SOFTSHELL SLIDERS 15.8 PG, D

Kaksi höyrytettyä bunia joiden välissä pehmeäkuorista taskurapua, marinoitua ananasta, chimichurria ja spicy majoneesia

Softshell crab, pickled pineapple, chimichurri and spicy mayo served in two steamed buns

SAPPORO RAMEN 16.9 PG, D, PV

Nuudeliteitto, jossa misolla maustettu kanaliemi, vehnänuudelit, kana wonton ja rapeaa ankkaa

A noodle soup with miso seasoned chicken stock, wheat noodles, chicken wonton and crispy duck

ASARI MISO DON 18 G, PD, PV

Simpukoita ja puikulaperunaa miso-simpukka voikastikkeella

Clams and fingerling potatoes with miso clam butter sauce

Sashimi

TRADITIONAL SASHIMI

SASHIMILAJITELMAT / ASSORTMENTS OF SASHIMI G, D

SEIDÖ 9 PIECES 19.9

GIN 16 PIECES 34.9

KIN 36 PIECES 74.9

Sushi

SUSHILAJITELMAT / ASSORTMENTS OF SUSHI G, D

SUPREME 24.9

12 palan lajitelma joka sisältää californiamakin, kaksi lohinigiriä ja kaksi pintagrillattua lohinigiriä

Set of 12 pieces, which contains a California maki, two shake nigiris and two yakishake nigiris

NIGIRI SPECIAL 29.9

Kymmenen palan lajitelma erilaisia nigireitä päivän parhaista raaka-aineista

Ten pieces of different nigiri from the best ingredients of the day

MAEGASHIRA 40

Kahdenkymmenen palan lajitelma päivän parhaista raaka-aineista
Twenty piece sushi assortment from the best ingredients of the day

Nigirisushi

Kaksi nigiriä/ annos. Two nigiri per portion.

Ask for more daily options!

SHAKE Lohinigiri Salmon nigiri	5 G, D
TROYUFU SHIROMASU Siikanigiri ja yuzutryffeli-vinaigrette Whitefish nigiri, yuzu truffle-vinaigrette	5.5 G, D
YAKISHAKE Kevyesti grillattu lohinigiri ja japanilaista majoneesia Seared salmon nigiri with japanese mayo	6 G, D
AVOKADO Avokadonigiri ja teriyaki-kastike Avocado nigiri and teriyaki sauce	5 G, D
YAKIHOTATE Kevyesti grillattu kampsimpukkanigiri ja jalopenoponzu-kastike Seared scallop nigiri with jalapeno ponzu sauce	6.5 G, D
SOY TUNA Soijamarinoitu tonnikalanigiri Soy marinated tuna nigiri	6.5 G, D
TUNA GUNKAN Tonnikala gunkannigiri ja spicy majoneesia Tuna gunkan nigiri with spicy mayo	6 G, D
SALMON GUNKAN Lohi gunkannigiri ja yuzukosho majoneesia Salmon gunkan nigiri with yuzukosho mayo	5.5 G, D

*G=gluten free, D=dairy free, PG=Possible to get as Gluten free.
V= Vegan, PV= Possible to get as Vegan*

Makisushi

8-10 palaa per rulla. 8 to 10 pieces per roll.

Kaikki annokset ovat tehty jaettaviksi.

All the portions can be shared.

- SHAKE HOSOMAKI** 9 G, D
Makirulla lohella
A maki roll with salmon
- CALIFORNIA** 14.9 G, D
Makirulla jokiravuilla, avokadolla ja majoneesilla
A maki roll with crayfish, avocado and mayo
- MAGIC ROLL** 15.9 PG, D
Makirulla friteeratulla parsalla, avokadolla ja valkosipuli majoneesilla
A maki roll with deep fried asparagus, avocado and garlic mayo
- EBIFURAI** 15.9 D
Makirulla friteeratulla tiikeriravun pyrstöllä, avokadolla ja spicy majoneesillä
A maki roll with deep fried tigerprawn, avocado and spicy mayo
- SHIKOTSU** 15.9 D
Makirulla siialla, rucolalla, majoneesilla ja ponzulla
A maki roll with white fish, arugula, mayo and ponzu
- AKAGI FUTOMAKI** 16.9 G, D
Futomakirulla tonnikalalla, chilikastikkeella sekä pakchoita ja avokadoa
A futomaki roll with tuna, chili sauce, pak choi and avocado
- SHINMOEDAKE URAMAKI** 16.9 G, D
Uramakirulla kevyesti grillatulla lohella, kurkkua, avokadoa, yuzukoshomajoneesia sekä teriyaki-kastiketta
A uramaki roll with grilled salmon, cucumber, avocado, yuzukoshi mayo and teriyaki-sauce

G=gluten free, D=dairy free, PG=Possible to get as Gluten free.

V= Vegan, PV= Possible to get as Vegan

Dessert

*G=gluten free, D=dairy free, PG=Possible to get as Gluten free.
V= Vegan, PV= Possible to get as Vegan*

MISO CHOCORETO 12 PG, D

Miso ganache, karamellisoitua pähkinää, litsikookos sorbetti
Miso ganache, caramelized nuts, lychee-coconut sorbet

LIHAN ALKUPERÄMAAT

BROILERI – SUOMI

KARITSA – SUOMI

SIANLIHA – SUOMI / SAKSA