

✱
Vi är en
gastronomisk
tapasrestaurang
med tapas från
hela världen.
✱



3 KR PER
VATTENDRICKANDE GÄST.
**VI KOMMER ATT
MATCHA DET.**
**100% GÅR TILL
VÄLGÖRENHET**
ÖVER 1,9 MILJ. HITTILLS!
TACK!
sthlmtpas.se/water

Tapas är till för att delas. Rätterna kommer in i den ordningen de är klara i köket.
Inget besök blir därför det andra likt. Kontrollfreak? Ta ett glas cava till!

VEGETARISKT

- 1. Onödigt goda oliver / 68
- 2. Osttallrik – Din servitör berättar gärna mer / 195 **L M**
- 3. Portobello Carpaccio – Tryffel- & portobellokräm, parmesan, tryffelolja, rucola / 119 **M**
- 4. Burrata – Vår röda & gröna pesto, pinjenötter, balsamvinäger / 149 **L M N**
- 5. Friterad kronärtskocka – Kronärtskockspuré, granatäpple, mandlar, parmesan & citronpärlor / 118 **M N**
- 6. Sötpotatisfries – Karusellade i parmesan & örter, med chilialioli / 89 **M**

FISK & SKALDJUR

- 7. Shrimp Taco (1 p) – Räkor (ASC), Gochujang sesam- & honungssås, koriander, vårlök, avokado / 139 **G S**
- 8. Scampi (ASC) i het olja – Aji Limo, chili, vitlök / 139 **G S**
- 9. Kräftstjärtar – På tunt »flatbread« med kröndillsmajjo, picklade kantareller, fermenterad vitlöksaioli och havtorn & ingefärsgelé / 145 **G S**
- 10. Torskrygg – Grön thaicurry, ärtor & örtolja / 179
- 11. Stekt kammussla – Clam chowder & baconmarmelad / 159 **M**
- 12. Svensk Havskräfta – Sparris och saffranshollandaise / 169 **M S**
- 13. Arro – Klassisk spansk risrätt med sepia, argentinsk rödräka & skaldjursaioli / 189 **S**

KÖTT & FÅGEL

- 14. Halstrad Picanha »Carpaccio Style« – Jordärtskockspuré med tryffel, Ras el Hanout ponzu, tryffelnkaviar & picklat äpple / 149 **M**
- 15. Croquetas (2 p) – Fyllda med Pata Negra & Wrångebäckstost. Serveras med en chutney på Granny Smith, ingefära & portvin samt en purjolökskräm / 149 **L M**
- 16. Burnt Ends – Friterad fläskside, sweetchili, soja, sake, sesam & mirin / 139
- 17. Svensk Flappstek – Med chimichurri / 145
- 18. Pata Negra – Serveras på en friterad potatis bakelse, het tryffelmajjo, riven färsk tryffel & parmigiano reggiano / 245 **M**
- 19. Långkokt Short Rib – Från Miguel Vergara, med en tryffelsås / 205 **M**

✱ Vi är en kontantfri restaurang ✱