



Itamae Izakaya Meny

<https://meny.menu/restaurants/stockholm-1/itamae-izakaya>
Odengatan 106, SE-113 22 Stockholm, Sweden
+468302510 - itamae.se

Kategorier

Dryck

Sushi Moriawase

Popular

Barnmeny

Drycker

Temaki

Vegetarisk Sushi

Kampanj - 20% Rabatt

Crispy Tuna Roll

Okategoriserad

Sallader

Sushi-Rullar



Visa galleri

Visa meny

Visa recensioner

En fullständig [meny](#) från Itamae Izakaya i Stockholm över alla 68 maträtter och drycker hittar du här på meny.n.

Itamae Izakaya Meny



Sallader

GOMA WAKAME 414 kr

Sushi-Rullar

SUSHI

Pizza

FUSION PIZZA

Smörgåsar

KALIFORNIEN SMÖRGÅS

Gunkan

KRYDDIG LAX 1,647 kr

Ris

CHICKEN TON KATSU 2,008 kr

Fisk

HAVSABBORRE

Tartar

SKAKA TARTAR 1,052 kr

Sushi | Sashimi | Nigiri

KRISPIG TONFISKRULLE 1,860 kr

Måltidserbudanden

GRÖNSAKSSKÅL 1,796 kr

Soppa Och Sallad

CHUKA IKA 521 kr

Picked for You

ITEN SASHIMI 1,753 kr

Kazuki Combo

BASIC ROLL 903 kr

Shared Platters

CHEF'S COMBO

Tunnbrödsrullar

AVOKADORULLE 1,541 kr

Sushi Och Rolls

SUSHI 8 BITAR 1,328 kr

Tillbehör & Snacks

TRUFFELMAJONNÄS 106 kr

Izakaya Bowls

POKE BOWL ÅNGKOKT LAX 1,902 kr

Restaurangkategori

BAR

Dessa Typer Av Rätter Serveras

KRYDDIG TONFISK 1,753 kr

Temaki

TEMAKI TEMPURARÄKA 733 kr

TEMAKI PILGRIMSMUSSLA 733 kr

Huvudrätt

HALSTRAD LAX 1,647 kr

HALSTRAD TONFISK 1,753 kr

Poké Bowl

POKÉ BOWL LAX 1,902 kr

POKÉ BOWL TONFISK 2,008 kr

Itamae Izakaya Meny



Sushi

VEGETARISK SUSHI 11 BITAR	1,647 kr
SUSHI (11 BITAR)	

Vegetarisk Sushi

VEGETARISK SUSHI 8 BITAR	1,328 kr
VEGETARISK SUSHI 14 BITAR	1,966 kr

Kampanj - 20% Rabatt

LAX MED CHILIMAYO DRYCK	1,488 kr
TEMPURARÄKA DRYCK	1,573 kr

Crispy Tuna Roll

VEGGIEROLL	1,541 kr
TEMPURARÄKA	1,753 kr

Okategoriserad

TEMAKI LAX	733 kr
TEMAKI TONFISK	733 kr

Sashimi



CHIRASHI SASHIMI	2,008 kr
TONFISK TARTARE	1,158 kr
STOR SASHIMI	2,816 kr

Barnmeny

BARN ÅNGKOKT LAX	903 kr
KARAGEE KYCKLING	903 kr
BARN LAX NIGIRI	1,222 kr

Drycker

ZINGO 33 CL	266 kr
RAMLÖST GRANATÄPPLE 33 CL	266 kr
7UP FREE (33 CL)	

Använda Ingredienser

ÅL	
KIMCHI	521 kr
EDAMAME	627 kr

Sushi Moriawase

NIGIRIMIX 12 BITAR	1,860 kr
NIGIRIMIX 10 BITAR	1,647 kr
NIGIRIMIX 8 BITAR	1,435 kr
NIGIRIMIX 6 BITAR	1,222 kr

Popular

POKE BOWL LAX DRYCK	1,690 kr
SUSHI 11 BITAR DRYCK	1,488 kr
SUSHI 14 BITAR	1,966 kr
LAX MED CHILIMAYO	1,647 kr

Dryck

GINGER BEER 27,5 CL	478 kr
RAMLÖS CITRON 33 CL	266 kr
CARLSBERG ALKOHOLFRI ORGANIC 33 CL	266 kr
RAMLÖS NATURAL 33 CL	266 kr
PEPSI MAX 33 CL	266 kr
PEPSI 33 CL	266 kr

Tillbehör

EXTRA INGEFÄRA	106 kr
HALV AVOKADO	213 kr
CHILIMAJONNAS	106 kr
MISOSOPPA	213 kr
JAPANSK MAJONNÄS	106 kr
SRIRACHASÅS	106 kr

Itamae Izakaya Meny



[Visa galleri](#)

[Visa meny](#)

[Visa recensioner](#)

Itamae Izakaya Meny



Itamae Izakaya

Odengatan 106, SE-113 22
Stockholm, Sweden

Öppettider:

Måndag 11:00-21:00

Tisdag 11:00-21:00

Onsdag 11:00-21:00

Torsdag 11:00-21:00

Fredag 11:00-21:00

Lördag 11:00-21:00

Söndag 11:00-21:00

Tillverkad med [meny](#).

„Ja, eller som han själv uttrycker det: skapa sushi 2.0?“

– Jag avslutade vår första svenska sushirestaurering på ett sätt som fortfarande är i minnet för att klippa bandet från Asien när vi har så bra fisk i Norden? Ästimerat havskärl, fisk och svenska ost och smör, pilgrimsrestaurat, Hjälmagis och Själsång, för att bara ta några exempel.

De flumöringarna låg till grund för de restauranger som hon själv skulle vara med och starta några år senare. Efter såsom började Frida på Yousuji Hisselstaden och blev sedan kökssjef på Rikskultur i Stockholm, den första svenska sushirestaurang som bara hade fisk och skaldjur från Nordatlanten på meny.

– Vi har stolta över det och berättade att vi jobbat med lokal svensk fisk, vi jobbat också toppa ingredienser och makulanta med olika kryddor, och till och med program utvecklade med vinäger.

Bästa sushin fisken i Japan

Det blev en succé, men Frida ville vidare. Efter en sublim utbildning till Göteborg, då hon startade Restaurang NIRA och jobbade där några år samtidigt som hon blev chef för "Young Star" i White Suite och tillslutligen Karin Franssons Mentorerna i Årets kock-tävlingen. Senare blev hon till Stockholm 2015 när hon erhölet jobbet som culinary director på restaurang T&A av Petter Stordalen, den restaurang där hon jobbat i dag och som har startat fokus på nordiska råvaror med japanska smaker. 2017 gav hon även ut kokboken "Fis som sushi", där flera av hennes signaturrätter finns med.

All världens bästa sushi finns i Japan – ett land hon har besökt sju eller åtta gånger – är kanske ingen större överraskning. Men det går att hitta riktigt bra japansk mat även i Sverige. Här är Frida Hongas fyra favoriter, utan någon inbördes ordning – plus ett bonusval.