



VEGETARIAN MENU

STARTERS

Classic Edamame, Maldon Salt (GF) (VG)	160
Spicy Edamame, Togarashi (GF) (VG) (SE)	170
Gourmand Edamame, Truffle (GF) (V) (VG)	175
Crispy Potatoes Mille Feuilles with Guacamole (D) (GF) (V)	170
Beetroot Tartare (S) (SE) (VG) <i>ginger ponzu, beetroot hummus, shiso granite</i>	180
Mix Vegetables Tempura (VE) (S)	210
Seaweed Ponzu Salad (VG) (S) (SE) <i>wakame, kombu, spinach, green apple</i>	210
Smoked Burrata (D) (A) (TN) (V) <i>chili tomato jam, balsamic reduction, basil oil, pine nut</i>	250

MAIN COURSES

Shiso and Vegetable Rice (E) (GF) (S) (V) <i>green shiso pesto, aji amarillo, egg</i>	300
Yukari Pomelos Salad (D) (GF) (V) <i>lettuce, cherry tomato, mango, avocado</i>	290
Oyster Mushroom Robata (GF) (V) (VG) <i>confit garlic, tomato, parsley</i>	180
Firewood Broccoli, Tamarind Soy Cream (S) (VG) (SE) <i>roasted shiitake, pumpkin seed pesto, grilled sucrine</i>	390



SIDES

Crispy Miso Aubergine (S) (SE) (E) (V) <i>fried eggplant, sesame, spring onion</i>	100
Truffle Mashed Potatoes (V) (D) (GF)	130
Sauteed Mushrooms (V) (D) (S) <i>smoked butter, shimeji, enoki, button</i>	130
Garlic Sesame Green Beans (S) (SE) (SF)	120
Baby Spinach Salad (D) (GF) (V) <i>parmesan cheese, miso, truffle yuzu</i>	110
Nasi Lemak (VG) <i>jasmine rice, pandan, ginger, lemon-grass, coconut</i>	80