

SAKE
CHAMPAGNE
WINE
BEER
COCKTAIL
SPIRITS

FÖRDRINKARNA FINNS LITE
LÄNGRE BAK I MENYN!!



SAKE -

Vi börjar med att sudda ut några vanliga missförstånd om sake. Det är inget brännvin, utan en bryggd liksom öl. Uttalet ligger inte på sista bokstaven. Säg 'sacké' inte saké. Och nej man behöver inte dricka den varm, den dricks lika ofta kall. Faktiskt så heter inte drycken sake på japanska utan nihonshu 日本酒; ordet sake används på japanska för all alkoholhaltig dryck. Vinälskare får ursäkta, ingen annan alkoholdryck är lika vänlig mot maten som sake. Den låga syran är hemligheten och passar lika bra till Sashimi, halstrad torsk eller grillat kött.

Sake eller mer korrekt Nihon-shu indelas i olika kvalitetsklasser. Det finns fem grundtyper listat nedan som klart och tydligt reglerar vilka krav saken måste uppfylla. Det finns sedan ytterligare ett antal klassificeringar som kan läggas till i olika kombinationer. Likheten med vinvärldens olika system, som AOC och DOCG är stor.

Futsuu-shu

Enkel sake, ofta halvtorr, som inte faller in under några av de övriga kvalitetsbeteckningarna, i vinvärlden "ett bordsvin".

Honjozo-shu

Hög kvalitet, ofta torr, riset måste poleras till 70% eller mer, alkohol får tillsättas till mäsken. Jäsningen varar cirka 18 - 21 dagar.

Junmai-shu

Hög till mycket hög kvalitet, ofta torr. Junmai betyder "ren risbrygd" och får alltså bara innehålla ris, kojiris, vatten och jäst. Ej alkohol. Jäsningen varar cirka 18 - 21 dagar.

Ginjo-shu

Mycket hög kvalitet, ofta torr, riset måste poleras till 60% eller mer, alkohol får tillsättas till mäsken. Ofta används en annan typ av jäst och jäsningen sker vid lägre temperatur och under längre tid cirka 30 - 36 dagar.

Daiginjo-shu

Mycket hög kvalitet, ofta torr, riset måste poleras till 50% eller mer, alkohol får tillsättas till mäsken. Ofta används en annan typ av jäst och jäsningen sker vid lägre temperatur och under längre tid cirka 30 - 36 dagar.

NYTT LUNCHKONCEPT!
ÄR NI SUGNA PÅ ATT FÅ
LUNCHEN TILL JOBBET
SÅ SNACKA MED OSS!



- Så öppna Era sinnen och ta emot Nihon-Shu!

KEIGETSU GIN-NO-YUME

GLAS / KARAFF

Junmai Daiginjo

98:- / 293:-

En Junmai Daiginjo av absolut högsta kvalitet. Medelfyllig, torr med inslag av citrus, persika, äpple, melon i vinös stil med lång frisk, komplex eftersmak med tydliga mineraler.

KOZAEMON YAMAHAI JUNMAI

Junmai Shu

en torr men fyllig och robust sake med tydlig mognadston av knäckiga nötter, kastanjer och kakao. Frisk och krämig med syrliga toner hand i hand med karamell och frisk mineralitet, lång komplex eftersmak.

GLAS / KARAFF

URAKASUMI ZEN

98:- / 293:-

Junmai Ginjo

"Zen" är stor i både smak och känsla och en oerhört respekterad sake i Japan. Kushi-Yaki, sashimi eller sushi, friterat eller salt. Inget är för svårt att bemästra för denna välbyggda Ginjo.

YAMATOSHIZUKU*Junmai Shu Kimoto*

Livets naturliga cirkel i Japan är: människa - vatten - jord - ris / människa - vatten.. osv.. allting vänligt för människan, miljön och jordklotet. Yamatoshizuku är en mjuk och elegant sake.

HOMARE BANSHU YAMADANISHIKI*Junmai Daiginjo*

Fyllig, fruktig & funky! Super god sake, torr till halv torr. Denna sake funkalar lysande till vår sashimi med den rökiga tosa-sojan.

KID*Junmai Daiginjo*

Aromatiska och fruktiga citrustoner. KID är en uppfriskande sake man gärna dricker varje dag. Ett utmärkt val!

FUDOH BLUE LABEL*Junmai Ginjo*

Lättdrucken, fruktig och balanserad. Perfekt för nybörjaren som vill lära känna sake och fantastisk för andra att bara njuta. Detta är en stjärna!

TAMAGAWA KIMOTO*Junmai Kimoto*

I Japan är en person, som är mästare på att brygga sake, en Toji. Denna sake är gjord av en den enda icke japanska Toji i Japan, Philip Harper. En del av vinsten går till att bevara den orientaliska vita storsten i naturen. Kan med fördel drickas varm.

– All sake i glas serveras om 5cl & karaffen om 15 cl

1 x 5CL SAKEPROVNING
Utvidga dina smaker, lär känna
3 olika sake på ett bräde.

293:-

GLAS / KARAFF

AWASAKI 30CL

98:- / 293:-

Junmai Sparkling

Blommande bubblor. Utmärkt som aperitif men såklart en pärla till desserter.

KOZAEMON YUZU*Junmai*

Denna sake skall serveras i glas som samlar upp smaken i flaskan 405:-
Kozaemon Yuzu är en söt men läskande sake med tydlig smak av citrusfrukten yuzu som ger toner av lime och mandarin. Limoncello släng Dig i väggen.

UME-SHU*Umeshu*

Japanskt plommonvin. Karaktär av både mandel och aprikos i smak såsom doft. I Japan anses plommon ha en hälsosam, renande och helande effekt. Njut som aperitif, digestiv eller till en mustig dessert. Umeshu serverad med is och sodavatten är också en höjdare. Testa vår Nikkori Spritz!!

SHOCHU

Shochu är ett japanskt destillat (ej att förväxla med sake, som bryggs på ris). Shochu liknar vodka och görs på olika råvaror som ris (kome), säd (mugi), sötpotatis (imo), soba nudlar och sockerrör. Högsta alkoholhalten är 46%vol men den hålls oftast till 25%vol såsom dessa.

GLAS / KARAFF

MICHI HE SOUGO - RIS

108:- / 324:-

*Kome Shouchu***KAI - SÖTPOTATIS***Imo Shouchu*

CHAMPAGNE - WINE

FÖRFÖRANDE BUBBLOR

GLAS / FLASKA

Nami's Val av Champagne - fr. 948:-
Lyxig & Elegant.
Champagne, Frankrike.

Nami's Val av Mousserande x 3

Baron Aimé Crémant - 98:- / 488:-
Bourgogne, Frankrike.

True Colours, Cava - 98:- / 488:-
Penedès, Spanien.

WA Prosecco - 98:- / 488:-
Veneto, Italien.

LYSANDE VITA

GLAS / FLASKA

Mâcon-Villages Blanc Les Florieres, 118:- / 585:-
Chardonnay -
Gyllene & elegant mineralitet.
Mâcon-Villages Bourgogne, Frankrike.

Evidence Riesling, **Ekologisk** - 118:- / 585:-
Frisk & Aromatisk.
Gustave Lorentz, Alsace.

WA Alvarinho - 118:- / 585:-
Fruktig, fräsch & perfekt till Sushi.
Casa Vila Nova Estate, Portugal.

Les Mariés Sauvignon Blanc - 108:- / 538:-
Torr & Fruktig.
Domaine de la Baume, Languedoc Rousillon,

La Cour Des Dames Viognier - 108:- / 538:-
Lätt & Blommig.
Badet Clément & Co, Languedoc

Ca'di Ponti Grillo - 88:- / 428:-
Karaktärsfull & Trevlig Syra.
Sicilien, Italien

FLER VITA

GLAS / FLASKA

WA Grüner Veltliner- 118:- / 588:-
Charmigt Fruktig & Kraftig.
Schloss Gobelsburg, Österrike

Lyngrove Collection Sauvignon Blanc- 108:- / 538:-
Fräsch syra & tropisk flärd.
Stellenbosch, Sydafrika.

WA Arinto - 118:- / 585:-
Friska & Fruktigtoner.
Caves Campelo, Vinho Verde, Portugal

BURDUSA RÖDA

GLAS / FLASKA

Patrizi Barbera D'Alba DOC 108:- / 538:-
Mogen & balanserat syra.
Piemonte, Italien.

Robert Mondavi, Private Selection, 108:- / 538:-
- Pinot Noir
Fruktig med lång kryddig eftersmak.
Central Coast, California.

Las Moras Love Cabernet Sauvignon- 118:- / 585:-
Fylligt & välbalanserat vin.
San Juan, Argentina.

Francis F. Coppola 948:-
Pinot Noir, Directors Cut -
Djup & Balanserad.
Sonoma County, USA.

WA Duoro Reserva 2013 - 108:- / 538:-
Touriga Nacional, Tinta Roriz,
Touriga Franca
Intens & Koncentrerad Kraft.
Douro, Portugal.

Ca'di Ponti Shiraz - 88:- / 428:-
Bärig & fräsch
Sicilien, Italien.

MORE WINE



Lite om vår vinfilosofi här på Nami.

Det är av stor vikt på vår Izakaya att ni känner att vi tar vinet på allvar och att det går i harmoni med er måltid. Det är däremot av ännu större betydelse för oss att konversationerna kring bordet kretsar kring maten och drycken. Vi har lagt ner mycket tid och tanke på att hitta viner som vi tycker lyfter våra japanska rätter på ett värdigt sätt. Då en middag hos oss oftast innehåller 7-10 olika rätter med spridda smaker och tillberedningssätt är det inte alltid lätt att hitta ett vin som passar till allt, men Ni kan känna er trygga i vårt sällskap, We're professionals!

FRÅGA OSS OM MÅNADENS VIN!
- VI HAR ALLTID NÅGOT
SPÄNNANDE SOM PASSAR
EXTRA BRA TILL MATEN!

FLER RÖDA

GLAS / FLASKA

Francis F. Coppola Cabernet Sauvignon, Directors Cut Kraftig & Elegant Ekad. Sonoma County, USA	948:-
Egidio Barbera d'Alba - Fruktig & Medelfyllig. Bosio Family Estate, Piemonte, Italien.	108:- / 538:-
WA Pinot Noir 2013 - Pinot Noir Örtig, mineralisk med långt avslut. Bourgogne, Frankrike	585:-

Här under är Kanji-logogrammet för NAMI.

Kanji är ett av tre japanska skriftspråk (jämför katakana och hiragana), och består av skrivtecken lånade från kinesiskan.

NAMI betyder våg på japanska.

Vågen är en självklar del i japansk kultur och tradition. Den är en av de absolut starkaste naturkrafter vi kan uppleva. Dess kraft kan krossa. Men också skapa en känsla av det oövervinnliga, som i det magiska ögonblicket då surfaren balanserar på toppen av dess styrka. Med vågen som tema knyter vi ihop haven runt Japan med våra västkustska vilda vatten. Denna sammansmältning är grundfilosofin för vår izakaya i Varberg som vi valt att kalla NAMI.

VACKER ROSÉ

GLAS / FLASKA

Gustave Lorentz Pinot Noir Rosé Frisk & Mineralisk. Alsace, Frankrike.	108:- / 538:-
Tommasi Chiaretto - Corvina Veronese, Rondinella, Molinara Torr, Fruktig & bärig. Bardolino Classico DOC, Italien.	98:- / 488:-



& BEERS N' THINGS

- JAPANSK HANTVERKSÖL -

HITACHINO NEST BEER

33cl

Hitachino Nest Beer bryggs på Kiuchi Craft Brewery som anlades 1996 av sakebryggeriet Kiuchi Brewery. Kiuchi sakebryggeri grundades redan 1823 in byn Kounosu vars namn betyder "fågelbo". Hos familjen Kiuchi har man alltid prioriterat hög kvalitet genom att bara använda högklassiska råvaror i kombination med ett stort yrkeskunnande. Kunnandet och traditionerna har man tagit med sig när man brygger Hitachino Nest Beer, vilket bekräftas av att man under åren vunnit ett stort antal utmärkelser i öltävlingar runt om i världen. Etiketterna känns lätt igen på den karaktäristiska ugglan.

Vi har ett gäng olika Nest Beer i vårt utbud men det kan variera utifrån tillgänglighet. Här är några vi gillar och har hemma när vi får tag på dem.

- Pale Ale
- White Ale
- IPA Dai Dai
- Ginger Ale
- Red Rice
- Stout
- Classic Ale

98:-

YO-HO BREWING COMPANY

35cl

YO-HO Brewing Company grundades 1996, som ett dotterbolag till Hoshino Resort CO. Etableringen kom strax efter avlägsnandet av lagen som förbjöd tillverkning av hantverksöl i Japan. Nästan alla öl i Japan var lageröl fram till dess och folk hade knappt hört talas om ale. Yo-Ho började brygga öl med syftet att lära det japanska folket om alla rika och nyanserade smaker inom kategorin Ale. Bra Gjort! säger NAMI.

- Indo No Aooni IPA 98:-
- Suiyoubi No Neko, Veteöl 98:-
- Yona-Yona Pale Ale 98:-

RESTO/IZAKAYA/TAKE AWAY
JAPANESE FOOD 波
NAMI

- JAPANSK LAGER -

SAPPORO

70:-

Sapporo är Japans äldsta ölmärke och grundades 1876. Den har en frisk och ren smak med bra maltighet och balanserad besk. Helt klart vårt första val!

KIRIN

75:-

Lent maltig med citrusfruktiga toner och lätta gräsiga humletoner. Gillar du din öl lätttrycken och försiktig i smaken är det här din kopp öl!

ASAHI SUPER DRY

80:-

Asahi betyder soluppgång på japanska och är en symbol för tro, hopp och inspiration. Torr, ren & krispig

- ÖL FRÅN GRANNAR -

SUBBE BRYGGERI

33cl

Bryggeriet ligger på ett gammalt lantbruk i Vare utanför Varberg. Vattnet tas ifrån egen brunn på 100 meters djup som efter filtrering ger en unik vattenprofil. Malten kommer från Viking-malt i Halmstad och humlen från hela världen. Råvarorna är precis som i ett kök väldigt viktiga för slutresultatet och man lägger mycket tid och energi för att kunna jobba med högsta möjliga kvalitet.

- **Golden Ale** *Mer karaktär än i en traditionell lager. Subbe själva tycker att detta är den ultimata matölen.* 88:-
- **Vanilla Guerilla** *Ett syrligt tillskott i Subbes ölportfölj smaksatt med aprikos, mango, ananas, och passionsfrukt.* 98:-
- **Winter Ale** *En fyllig öl med en lätt restsötma, inslag av nybakade kakor, kaffe, choklad och rostade nötter.* 98:-
- **Pils** *Ljus, krispig, torr och läskande.* 78:-

BREWORE

35cl

I Falkenberg finner du BrewOre bryggeri som inte dierkt är ett microbryggeri, utan snarare ett nanobryggeri. Här bryggs enbart små batcher öl som får all den respekt och omtanke som ett öl måste få. 2014 var året då BrewOre satte sin öl med egen prägel på kartan och kom att smyga sig in både här och där. Så spetsa ögon, öron och smaklökar och gör er redo för BrewOre!

- **Classy Betty Ale - Ale** 85:-
- **New Eleanor - New England IPA** 85:-
- **Pale Penny - American Pale Ale** 85:-

- ÖL PÅ FAT -

CARLSBERG SVERIGE

Carlsberg grundades år 1847 av J. C. Jacobsen men Carlsberg Sverige bildades år 2001. De är även tillsammans med Brooklyn Brewery och D. Carnegie delägare i mikrobryggeriet Nya Carnegiebryggeriet

- **BROOKLYN LAGER** 76:-
Bärnstensfärgad lager. Lång eftersmak med markerad bitterhet. 5,2%

- **KRONENBURG BLANC 1664** 76:-
Lätt och fräscht veteöl. Bibehållen jästfällning gör ölet grumligt. 5,0%

- **GÄSTKRAN!** Kranpris
Här kan nästan vad som helst dyka upp. Men ni kan vara säkra på att vi gillar det skarpt!

- CIDER -ish -

- **GINGER JOE** 74:-
En riktigt fräsch & törstsläckande dryck med ingefärssmak. Söt, kryddig, tydlig karaktär av ingefära, inslag av äpple, lime och citrongräs.

- **TORR CIDER** 78:-
På sista tiden har vi haft en ekologisk cider från Normandie - Galipette Cidre, riktigt bra! men kolla med oss vad som finns hemma!

& DRINKS

Visa andra var du är!
Instagram #restonami
Kolla in vår insta-tävling!

COCKTAILS

135:-

YAMATO - FRISK & FRÄSCH

*I'm always the 1st and they're
always too late!...*

Rom, grape liqueur, lime & Calpis.

- Calpis är en charmig japansk
citrus-vanilj dryck.

ABAYITO - JAPANSK MOJITO

*I feel so alone, gonna end up a
Big ole pile of them bones.*

Rom, calpis, mynta.

HIDEKI - FÖR DEN SÖTE

*You're making everything beautiful
I think it's wonderful.*

Southern comfort, midori, peach, lime...

NIPPON COLLINS - KLASSIKER MED TWIST

*"Erotic shock is a function of lust,
temprarily blind"*

Gin, yuzu, ingefära, soda.

KIIRO - MÖRK SÖTMA MED HÖG SYRA

I drew a line - I drew a line for you.

Gin, viollikör, calpis, yuzu, lime & angostura

BLOODY HINOMARU - FÖR DEN COOLE

*"Hang my head, drown my fear till you all just
disappear"*

Här blandar vi våra japanska tolkningar av
den underbara, klassiska Bloody Mary'n...

TENGOKU - BRA BETT I DENNA

*Kan du inte byta ut ditt namn så byt planet. Du
kan bli en stjärna som dom aldrig kan ta ner.*

Rom, shiso, lime & yuzu.

MURASAKI - FRUKTIG & LÄCKER

*Just because you're paranoid, don't
mean they're not after you.*

Vodka, Hallonlikör, calpis, yuzu & lime.

SPRITZER

125:-

*En spritzer dricks som en uppfriskande drink
innan, till eller efter en skön måltid med
vänner, eller bara för att man är sugen på
något gott!*

NIKKORI SPRITZ

Härligt mörk plommonsötma i syrlig dress.

Ume-shu (plommon sake), lime, splash of
soda.

SHOTS

THERE CAN BE ONLY ONE... OR?

HOT SHOT

75:-

*"If I fail, if I succeed,
At least I'll live as I believe..."*

Galliano, kaffe & grädde

RESTO/IZAKAYA/TAKE AWAY
JAPANESE FOOD 波
NAMI

@namistreetfood

@restonami

SPIRITS OFF COURSE

Här är vår spritlista. Den täcker de flesta områden tycker vi!
Vi har i stort sett alltid allt hemma men det händer att något tar slut ibland såklart.
Då tittar vi oss ofta om efter nya spännande destillat och hinner inte alltid uppdatera menyn.

WHISKY

PER CL

För vår Japanska whisky fråga vad vi har hemma, den kan vara lite svårt att få tag på ibland.

Isle of Lime - Gotländsk singel malt whisky. 36:-
Makers Mark 28:-
Jack Daniels 24:-

COGNAC

Chateau Montifaud VSOP 35:-
Courvoisier VS 28:-

CALVADOS

Père Magloire 35:-

GRAPPA

För vår Grappa fråga även här vad vi har hemma. Men alltid en vit och en fatlagra. fr. 33:-

EAU DE VIE

Framboise, Morand Williamine 29:-
Poire, Morand Williamine 29:-

SAKE

Se första sidan!. Där har vi alla våra fina sake.

ROM

PER CL

A-Bay Spirit - Varbergs Egna Ädel-rom fr. 35:-
Vi har ofta några stycken utav Per's Rom, så kolla med oss.

Vi har **Alltid** fler rom hemma än vad som står här så kolla med oss... eller kom upp i baren!

LIQUID DESSERT

ESPRESSO MARTINI

125:-

Yes! a reinvented hot shot!

Isande kall Espresso skakas hårt & snyggt med Galliano.

BAILEYTINI

125:-

Varför inte en testa en lyxig Baileys!

Shaken not stired med extra grädde & choklad!

ANNAN SPRIT

Galliano, Baileys, Cointreau, Drambuie,
Fernet Branca, Brugal Anejo, Tequila, Xanté,
Gin, Kaluha, Chambord, Pastis, Martini Bianco,
Midori mm. mm.

Visa andra var du är!
Instagram #restonami
Checka-in på Facebook



TEA / COFFEE



I JAPAN DRICKER MAN MYCKET GRÖNT TE

Grönt te är också den traditionella drycken till sushi. Teet neutraliserar smaken på tungan efter varje sushibit. På så vis kan man njuta till fullo av varje bits unika smak. Traditionellt ansågs teet också döda eventuella bakterier som kunde uppkomma i samband med att man åt rå fisk.

Sencha

Grönt ekologiskt te från Japan.

Annat Te

Vi har alltid några andra teer än det gröna så kolla med oss..

KANNA

40:-

25:-

Espresso	32:-
Dubbel espresso	38:-
Cappuccino	35:-
Latte	35:-
Kaffe	25:-

- NAMI STREET LIFE -

NAMI startar nytt fräscht lunchkoncept på krogen. Snabblunch à la avhämtning!! Vi kör bl.a vår bästa sushi och poké.

MOCKTAILS

73:-

ABA-NO-YITO

Even more refreshing than it's rougher brother.

Lime, calpis, mynta.

COSMO-NONO

The Cosmo is not just for happy hour anymore.

Cranberry, yuzu, calpis.

GINGER LEMONADE

Ginger Lemonade is an epic journey through the ups and downs of an intense marriage.

Caliente, lime, ingefära, soda

ALKOHOLFRITT

Våra samarbetspartners blir bättre & bättre hela tiden på alkoholfria alternativ så kolla med oss vad vi testat för tillfället. Det finns säkert något nytt spännande!

Ginger Joe - Ingefärscider. 50:-

Calpis - Japansk frisk citrus-vaniljdryck. 55:-

Vin - Bubbel eller vanligt. Rött eller vitt. 65:-

Öl - Alkoholfria såklart! 50:-

Vi tar hem olika öl här men vi har alltid minst 2.

Läsk - De 3 vanligaste i hela världen antagligen. 28:-

Bubbel eller Stilla vatten - 25:-

Ett kolfiltrerat vatten kylt till rätt temperatur som lyfter och förhöjer smakerna på vår mat och dryck

RESTO/IZAKAYA/TAKE AWAY
JAPANESE FOOD

NAMI



Våra drycker följer samma tankesätt som vår mat. D.v.s. att vi försöker göra så mycket ekologiska val som överhuvudtaget möjligt. Vi gillar att experimentera med våra drinkar så därför har vi på denna lista en hel del nya spännande Cocktails & Spritzers.

Vi kommer också att ta in lite vin, öl & sake på listan då vi hittar något kul. Dessa kommer vi skriva upp på våra blackboards som hänger lite varstans i lokalen. Så kika runt och se om det är något som passar er, eller fråga oss så skraddarsyr vi valen för er!

En traditionell japansk izakaya har samma avspända atmosfär som man kan hitta på en spansk tapasbar eller en svensk kvarterskrog. Hit går alla sorters människor. För att prata affärer, umgås eller bara ta det lugnt. Maten som serveras är enkel och fräsch: grillat kött eller fisk, grönsaker, grytor och varma soppor. Sushi och sashimi förekommer också.

På en izakaya ska mat och dryck följa varandra i harmoni. Här kan man välja enstaka anrättningar eller fylla hela bordet med smårätter. Som sköljs ner med en iskall japansk öl ackompanjerad av skön sake.

NAMI betyder våg på japanska.

Vågen är en självklar del i japansk kultur och tradition. Ett av världens mest kända konstverk är The Great Wave of Kanagawa, av Katsushika Hokusai från 1829.

Vågen är en av de absolut starkaste naturkrafter vi kan uppleva. Dess kraft kan krossa. Men också skapa en känsla av det oövervinnliga, som i det magiska ögonblicket då surfaren balanserar på toppen av dess styrka. Med vågen som tema knyter vi ihop haven runt Japan med våra västkustska vilda vatten. Denna sammansmältning är grundfilosofin för vår izakaya i Varberg som vi valt att kalla NAMI.

HÄPP!!

*Vi på NAMI försöker att vara så aktiva som möjligt på sociala medier
& det vill vi gärna uppmana Er att vara också!*

**CHECKA GÄRNA IN PÅ VÅR
FACEBOOKSIDA...**

facebook.com/RestoNami

**KOLLA IN VÅRA GÄSTERS & VÅRA
EGNA BILDER PÅ INSTAGRAM.**

[#restonami](#) / [@restonami](#) / [plats: NAMI](#)

VÅR FINA HEMSIDA!

resto-nami.se

RECENSERA OSS PÅ...

[TripAdvisor](#) / [The Fork](#)

NAMI STREETFOOD

Hyr vår foodtruck till festen eller jobbet.

Snacka med oss... Så fixar vi maten!

[#namistreetfood](#)



NYTT LUNCHKONCEPT!
ÄR NI SUGNA PÅ ATT FÅ
LUNCHEN TILL JOBBET
SÅ SNACKA MED OSS!

