

## SASHIMI

**FRESH WASABI • 40**  
2 grams

**NEW STYLE TUNA • 150**  
Røget soya, wasabi

**NEW STYLE HAMACHI • 140**  
Yuzu trøffel olie, ikura

**NEW STYLE SALMON • 125**  
Jalapeno, sansho pepper

**MIXED SASHIMI • 375**  
12 stk. af new style og traditionel

**TRADITIONAL**  
Serveres med soya og syltet ingefær

**TUNA • 140**

**HAMACHI • 130**

**SALMON • 115**

## NIGIRI

**NEW STYLE HAMACHI • 70**  
Trøffel, yuzu, ikura

**NEW STYLE AKAME • 75**  
Blåfinnet tun, røget soya

**NEW STYLE SALMON • 65**  
Yuzu marmelade, wasabi olie

**NEW STYLE HARASU • 65**  
Flamberet laks, yuzu-miso sauce

**NEW STYLE OCTOPUS • 60**  
XO sauce

**TRADITIONAL**  
Serveres med soya og syltet ingefær

**HAMACHI • 65**

**TUNA • 70**

**SALMON • 60**

**OCTOPUS • 50**

## MAKI

**AVOCADO ROLL • 145**  
Sæsonens grønsager, shiso, tofu emulsion

**SPICY TUNA ROLL • 185**  
Tun, stærk miso, purløg, agurk

**SALMON ROLL • 145**  
Agurk, purløg, kimchi mayo

**HAMACHI ROLL • 155**  
Agurk, purløg, chillimayo

**TUNA ROLL • 185 [G]**  
Blåfinnet tun, avocado, fermenteret yuzu mayo

**DEVIL'S CRISPY EBI SALMON • 210 [G]**  
Sprød reje og agurk, toppet med laks, sriracha, chili mayo

**SURF 'N TURF • 225 [G]**  
Sprød reje og agurk, toppet med wagyu tataki, kizami wasabi

## SNACKS

**EDAMAME BEANS • 50/75**  
Goma dressing, havsalt, lime

**OYSTER • 45**  
Wasabi, æble granite

**YAKI ONIGIRI 2PCS • 65**  
Spidskommen, sichuan, okse tartar

## SOUPS

**MISO SOUP • 50**  
Fisk, tofu, tang

**TOMYUM GOON • 65**  
Rejer, chili, kaffir lime, svampe

## COLD STARTERS

**SMOKED HAMACHI BELLY SALAD • 165**  
Grønne æbler, wasabi, mizuna

**SALMON TARTAR • 145**  
Ingefær ørredrog, purløg, puffed ris papir

**BEEF TARTAR • 135**  
Spidskommen, sichuan, edamame, agurk, æggeblomme

**WAGYU TATAKI • 165 [G]\***  
Forårsløg, Wagyu fedt

## WARM STARTERS

**VEGGIE TEMPURA • 125 [G]**  
Sæsonens grønsager, spicy miso sauce

**SALT AND PEPPERS SQUID • 125 [G]**  
Sort hvidløg emulsion, lime

**SHRIMP TEMPURA • 155 [G]**  
Ponzu foam, rejer pulver

**SCALLOP AND SHRIMP TOAST • 120 [G]**  
Chili mayo

**MOO WAAN PORK • 110**  
Braiseret svinekød, sød fiskesauce, syltet chili, sukkersnaps

**PORK WONTONS • 3PCS 95/ 4PCS 125 [G]**  
Ponzu, sesam, Dashi

**GYOZA WAGYU • 3PCS 110/ 4PCS 145 [G]**  
Sort eddike, forårsløg

## MAIN COURSES

**GRILLED EGGPLANT • 125 [G]**  
Brombær, gochujang, sesam

**THAI SYLE CHICHEN SUPREME • 210**  
Chilisauce, pickles, koriander

**GRILLED PORKBELLY SSAM • 195**  
Salat, kimchi, agurk

**IBERICO PLUMA • 225**  
Umekoshu glace, grillet salat

**BEEF STRIPLOIN • 275**  
Wasabi ponzu, grillet forårsløg

**RED CURRY CHICKEN • 195**  
Thai chili, fiske sauce, kaffir lime, sæsonens grøntsager serveres med ris eller nudler

**SHRIMP GARLIC & PEPPER • 195**  
Spidskål, chili, Thai basilikum serveres med ris eller nudler

## HOUSE CLASSICS

**BLACKENED COD • 345**  
Miso marineret sort torsk, yuzu miso, syltet daikon

**THE MARKET DUCK & PANCAKES • 275 [G]**  
Konfiteret andelår, pandekager, agurker, porrer, sprød chili olie, hoisin sauce

## SIDES

**STEAMED RICE • 30/50**  
Jasmin ris

**CHEF'S RICE • 40/70**  
Jasmin ris, teriyaki, chili mayo, sesam, forårsløg

**PAK CHOI • 55 [N]**  
Sort peber, hvidløg, cashewnødder

**GREEN BEANS • 55**  
Sambal Belacan wok stegte grønne bønner

## DESSERTS

**MANGO STICKY RICE • 110**  
Mango, kokosnød, sesam

**CHOCOLATE MOUSSE • 125**  
Mørk chokolade & yuzu mousse & fersken sorbet

**SEASONAL SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS PER SERVING • 45**