

## SUSHI

### *NIGIRI /GUNKAN (2PCS)*

HAMACHI NIGIRI (G)\* • 70

*Lime, mango, jalapeno, sancho peber*

SALMON NIGIRI • 65

*Laks, yuzu marmelade, wasabi olie*

SAKE HARASU NIGIRI (G)\* • 65

*Lyngrillet laks med yuzu miso sauce, sancho peber*

AKAME NIGIRI (G)\* • 75

*Blåfinnet tun, purløg olie, ingefær, hvidløgpaste, forårsløg*

OTORO NIGIRI (G)\* • 90

*Blåfinnet tun, sashimi soy, jalapeno, rød sancho peber*

FLAMED OTORO NIGIRI (G) • 95

*Jalapeno mayo, wasabi, frisk jalapeno*

FRESH LANGOUSTINE GUNKAN (G) • 100

*Langoustine, lime, agurk, yuzu kosho*

### *MAKI*

SURF 'N TURF (G) • 245

*Sprøde rejer og agurk toppet med wagyu tataki, yuzu løg, kizami wasabi, sprødt wagyu fedt*

CRAB ROLL (G) • 210

*Krabbe, yuzu kosho mayo, agurk, avocado*

TUNA ROLL (G)\* • 210

*Blåfinnet tun, thai papaya, avocado, fermenteret yuzu mayo, wasabi marinerede skalotteløg*

TUNA HOSOMAKI (G)\* • 175

*Blåfinnet tun, ponzu, sancho peber*

DEVIL'S CRISPY EBI SALMON (G) • 195

*Sprøde rejer og agurk, toppet med laks, sriracha sauce, chili mayo*

SALMON ROLL (G)\* • 175

*Laks, kizami tomatchutney, avocado, daikon*

VEGGIE ROLL (G,V)\* • 155

*Avocado, marineret bøgesvampe, agurk, daikon, yuzu miso*

## NEW STYLE SASHIMI

SCALLOP SASHIMI (G)\* • 145

*Kammuslinger, lime, mango, sashimi soya*

TUNA SASHIMI (G)\* • 160

*Blåfinnet tun, wasabi skalotteløg, daikon*

OTORO SASHIMI (G)\* • 225

*Blåfinnet tun, trøffle soya, trøffle, Japansk frisk wasabi*

WAGYU TATAKI (G)\* • 155

*Røget soya, trøffel, mirin, yuzu kosho olie, forårsløg*

HAMACHI SASHIMI (G)\* • 145

*Yuzu trøffel sauce, skalotteløg, ørredrogn*

SALMON SASHIMI (G)\* • 135

*Grøn chili, rød sancho peber og wasabi olie, ingefær chips*

MIXED SASHIMI (G)\* • 395

*Et udvalg af new style sashimi*

## STARTERS

EDAMAME BEANS (G)\* • 50

*Goma dressing, havsalt, lime*

KOREAN STYLE CUCUMBER • 60

*Agurk, radiser, forårsløg*

*Koreansk tørret chili, sesam olie*

GYOZA WAGYU (G) • 3PCS 110\ 4PCS 145

*Miso-trøffel sauce, forårsløg, wagyu bøf*

SALMON WONTON (G) • 3PCS 95\ 4PCS 125

*Trøffel dashi, ørredrogn, samfire, forårsløg*

SHRIMP SPRINGROLL (G) • 3PCS 75\ 4PCS 100

*Argentinske rejer, thai basillikum, koriander, forårsløg, miso, mango sauce*

TUNA TATAKI (G)\* • 160

*Blåfinnet tun tataki, daikon, mango, thai chili, kizami wasabi*

PORK BELLY (G)\* • 125

*Duroc svinekød, appelsin og miso glasur,*

*syltet jalapeno, forårsløg*

TOM KHA MUSHROOMS (V) • 115

*Syltet bøgesvampe, Tom Kha sauce, koriander olie, Kaffir lime*

BEEF TATAKI (G)\* • 145

*Koji ponzu sauce, hvidløgsolie, syltet jalapeno, moromi mayo, lotus rod, forårsløg*

GRILLED OCTOPUS • 175

*Blæksprutte, XO sauce, koriander, forårsløg*

SWEET AND SOUR LOBSTER (G)\* • 300

*Hummer, kaffir lime, palmesukker, koriander*

SALMON TARTAR (G) • 155

*Laks, sprød nori, chili mayo, Asiatiske urter*

## SOUPS

MISO SOUP • 50

*Misofond, tofu, fisk, shiitake svampe og tang*

TOM YUM GOONG SOUP • 75/135

*Thai Kokossuppe med rejer, ingefær, thaibasilikum, koriander, lime*

## THE MARKET TACO

### 2 PCS

WAGYU (G) • 70

*Jalapeno, trøffel mayo*

SALMON (G) • 60

*Yuzu miso, dashi, forårsløg, Japansk tabasco*

## TEMPURA

SHRIMP (G) • 145

*Chili mayo, ponzuskum, lime*

LOBSTER (G) • 275

*Trøffel mayo, forårsløg, lime*

VEGGIES (V)(G) • 125

*Sæsonens grøntsager, krydret miso sauce*

CRISPY OCTOPUS (G) • 95

*Baby blæksprutte med chili, limeblad og sød chili sauce*

## WOK

GREEN CURRY LOBSTER • 345

*Sød basilikum, chili, grøn karrysauce, årstidens grøntsager*

*Serveret med: Dampet ris eller ægnudler*

## ROBATA GRILL

GRILLED POUSSIN (G) • 225

*Hel poussin, Moromi-coconut miso sauce, spidskål, chili*

BEEF STRIPLOIN (G)\* • 275

*Kaffir lime tamarind sauce, aubergine, jalapeno salsa*

WAGYU STRIPLOIN (G)\* 8+ • 725

*Whiskey sauce, forårsløg, Sancho peber*

BLACKENED COD (G) • 295

*Miso marineret blackened cod, yuzu miso,*

*tempura shiso, syltet daikon*

JAPANESE HAMACHI • 295

*Grillet Hamachi filet, agurkesalsa, koriander*

VEGETARIAN OKONOMIYAKI (G) • 175

*Bøgesvamp, spidskål, tempura crisp, teriyaki sauce*

THE MARKET DUCK & PANCAKES (G) • 225

*Confiteret andelår med sprødt skind, serveret med pandekager, agurk, porre, hoisin sauce*

WITH DUCK BREAST • 325

## SIDES

STEAMED RICE • 30/50

*Jasmin ris*

CHEF'S RICE (G)\* • 35/60

*Jasmin ris, teriyaki, chili mayo, sesam, forårsløg*

STEAMED BROCCOLINI (G) • 85

*Broccolini, miso trøffelcreme, sommer trøffel*

PAK CHOY • 55

*Stegt Pak Choy, sød sojaglasur, hvidløg, cashewnødder*

NOODLES (G) • 55

*Hvidløgsolie, ingefær, soya, forårsløg*

## 12 RETTER - 695

*Menuen serveres til hele bordet*

CRISPY SHRIMP

*Chilimayo, ponzuskum, lime*

TOM YUM GOONG SOUP

*Thai Kokossuppe med rejer, ingefær,*

*thaibasilikum, koriander og lime*

SALMON TARTAR (G)

*Laks, sprød nori, chili mayo, Asiatiske urter*

BEEF TATAKI

*Koji ponzu sauce, hvidløgsolie, syltet jalapeno,*

*moromi mayo, lotus rod, forårsløg*

PORK BELLY

*Duroc svinekød, appelsin og miso glasur,*

*syltet jalapeno, forårsløg*

SUSHI

*Chef's choice af maki rulle*

MIXED SASHIMI

*Chef's selection af sashimi*

BLACKENED COD

*Miso marineret blackened cod, yuzu miso,*

*tempura shiso, syltet daikon*

BEEF STRIPLOIN

*Kaffir lime tamarind sauce, graffiti aubergine, jalapeno salsa*

MARKET DUCK AND PANCAKES

*Confiteret andelår med sprødt skind,*

*serveret med pandekager, agurk, porre, hoisin sauce*

GREEN BEANS

*Grønne bønner, miso trøffelcreme, sommer trøffel*

MANGO PANNA COTTA

*Passionsfrugt coulis, limeskal, kokos sorbet*

## 9 RETTER - 495

*Menuen serveres til hele bordet*

BEEF TATAKI

*Koji ponzu sauce, hvidløgsolie, syltet jalapeno,*

*moromi mayo, lotus rod, forårsløg*

KOREAN STYLE CUCUMBER

*Agurk, regnbue radiser, forårsløg,*

*Koreansk tørret chili, sesam oile*

PORK BELLY

*Duroc svinekød, appelsin og miso glasur, syltet jalapeno, forårsløg*

SALMON ROLL

*Laks, kizami tomatchutney, avocado, daikon*

HAMACHI SASHIMI

*Yuzu trøffel sauce, skalotteløg, ørredrogn*

CRISPY OCTOPUS

*Baby blæksprutte med chili, limeblad og sød chilisauce*

GRILLED POUSSIN

*Hel poussin, Moromi-coconut miso sauce, spidskål, chili*

PAK CHOY

*Stegt Pak Choy, sød sojaglasur, hvidløg, cashewnødder 1*

CHEF'S RICE

*Jasmin ris med teriyaki, chili mayo, sesam og forårsløg*

GATEAU MARCEL

*Miso sesam crumble, Vanilje is*

*Spørg venligst personalet angående allergener*

*Retter markeret med en \* kan laves glutenfri*