

SUSHI

NIGIRI (2PCS)

HAMACHI NIGIRI (G)* • 70

Lime, mango, jalapeno, sancho peber

SALMON NIGIRI • 65

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

MAKI

VEGGIE ROLL (G,V)* • 145

Avocado, grønne bønner, goma sauce, shiso

SALMON ROLL (G)* • 175

Agurk, purløg, dildmayo

TUNA ROLL (G)* • 210

Blåfinnet tun, avocado, fermenteret yuzu mayo, wasabi marinerede skalotteløg

DEVIL'S CRISPY EBI SALMON (G) • 195

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

SURF 'N TURF (G) • 245

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

NEW STYLE SASHIMI

KAN SERVERES TRADITIONELT

TUNA SASHIMI (G)* • 160

Blåfinnet tun, wasabi skalotteløg, daikon

HAMACHI SASHIMI (G)* • 145

Yuzu trøffel sauce, skalotteløg, ørredrogn

SALMON SASHIMI (G)* • 135

Grøn chili, rød sancho peber

WAGYU TATAKI (G)* • 155

Trøffel, mirin, yuzu kosho olie, forårsløg

MIXED SASHIMI (G)* • 425

Et udvalg af new style sashimi

2 - 4 personer

FRESH WASABI • 40

2 Grams

Spørg venligst personalet angående allergener
Retter markeret med en * kan laves glutenfri

SOUPS

MISO SOUP • 50

Misofond, tofu, fisk, tang

TOM YUM GOONG SOUP • 75

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

STARTERS

EDAMAME BEANS (G)* • 50/85

Goma dressing, havsalt, lime

FRIED POTATO & AVOCADO • 125

Agurk, miso, koriander, chili

JAPANESE CABBAGE AND CUCUMBER SALAD • 55

Tonkatsu miso dressing, sesam, forårsløg

MUSHROOM SPRINGROLL (G) • 3PCS 90\ 4PCS 120

Svampe, skalotteløg, teriyaki, forårsløg, krydret honey-soya dip

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

Argentinske rejer, thai basilikum, koriander, forårsløg, miso, mango sauce

GYOZA WAGYU (G) • 3PCS 110\ 4PCS 145

Miso-trøffel sauce, forårsløg, wagyu bøf

CRAB AND SHRIMP SIU MAI (G) • 3PCS 95\ 4PCS 125

Hummer ponzu, sesam

TUNA TATAKI (G)* • 160

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

ORANGE MISO PORK (G)* • 105

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

THE MARKET TACO

2 PCS

SALMON (G) • 70

Yuzu miso, dashi, forårsløg, japansk tabasco

WAGYU (G) • 80

Jalapeno, trøffel mayo

TEMPURA

SHRIMP (G) • 145

Chili mayo, ponzusukum, lime

LOBSTER (G) • 275

Trøffel mayo, forårsløg, lime

VEGGIES (V)(G) • 125

Sæsonens grøntsager, krydret miso sauce

WOK

RED LOBSTER CURRY • 275

Thai chili, fiskesauce, kaffir lime

ROBATA GRILL

BLACKENED COD (G) • 345

Miso marineret blackened cod, yuzu miso, tempura shiso, syltet daikon

ORANGE MARINATED CHICKEN THIGHS • 185

Appelsin og yuzu marmelade, jalapenos

BEEF STRIPLIN • 275

Ristet chimichurri, grillet jalapeno, radiser

JAPANESE WAGYU A5 (150GR) • 995

Whiskey sauce, forårsløg, Sancho peber, wagyu fedt

THE MARKET DUCK & PANCAKES (G) • 275

Brasseret andelår med blommeglaze, pandekager, agurk, porre, sprød chili olie, hoisin sauce

LAMB RACK • 285

Mandarin sauce, wasabi ærter, miso sennep

SIDES

STEAMED RICE • 30/50

Jasmin ris

CHEF'S RICE (G)* • 35/60

Jasmin ris, teriyaki, chili mayo, sesam, forårsløg

GREEN BEANS • 85

Grønne bønner, miso trøffelcreme, sommer trøffel

BROCCOLINI • 55

Fritteret broccolini, hvidløg, cashewnødder

NOODLES (G) • 55

Hvidløgsolie, ingefær, soya, forårsløg

THE OMAKASE MENU - 645

Menuen serveres til hele bordet
5 serveringer
Wine parring med vand 600

JAPANESE CABBAGE AND CUCUMBER SALAD

Tonkatsu miso dressing, sesam, forårsløg

MISO SOUP

Misofond, tofu, tang

GYOZA WAGYU

Miso-trøffel sauce, forårsløg, wagyu bøf

ORANGE MISO PORK

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

TUNA TATAKI

Blåfinnet tun tatak, daikon, mango, thai chili, kizami wasabi

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 STRIPLON

Ristet chimichurri, grillet jalapeno, radiser

MARKET DUCK AND PANCAKES

Brasseret andelår med blommeglaze, pandekager, agurk, porre, sprød chili olie, hoisin sauce

GREEN BEANS

Grønne bønner, miso trøffelcreme, sommer trøffel

COCONUT SORBET

Passionsfrugt coulis, lime

THE MENU - 425

Menuen serveres til hele bordet
4 serveringer
Wine parring med vand 400

MISO SOUP

Misofond, tofu, fisk, tang

JAPANESE CABBAGE AND CUCUMBER SALAD

Tonkatsu miso dressing, sesam, forårsløg

ORANGE MISO PORK

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

BEEF TARTARE

Røget olie, hindbær, æble, kimchi sesam

SALMON ROLL

Agurk, purløg, dildmayo

HAMACHI SASHIMI

Yuzu trøffel sauce, skalotteløg, ørredrogn

ORANGE MARINATED CHICKEN THIGHS

Appelsin og yuzu marmelade, jalapenos

BROCCOLINI

Fritteret broccolini, hvidløg, cashewnødder

CHEF'S RICE

Jasmin ris med teriyaki, chili mayo, sesam, forårsløg

CHOCOLATE GATEAU

Brombæris, yuzu og citrongræs gele, lavendel tuile

DESSERTS

CHOCOLATE GATEAU • 110

Brombæris, yuzu og citrongræs gele, lavendel tuile

CARAMELISED BANANA • 95

Miso caramel, yoghurt sorbet, passionfruit coulis, cashew nuts

MANGO PANNA COTTA • 85

Passion fruit coulis, lime zest, coconut sorbet

ICECREAM/SORBET • 35

1 SCOOP

VANILLA

COCONUT

MANGO (V)

YOGHURT SORBET

TEA

SMALL POT / LARGE POT

CEYLON OP SRI LANKA • 60 / 80

SENCHA YAMATO JAPAN • 60 / 80

LEMON & GINGER • 60 / 80

JASMIN PEARLS • 70 / 90

COFFEE

ESPRESSO • 30

DOUBLE ESPRESSO • 40

MACCHIATO • 35

CORTADO • 35

CAPPUCINO • 50

CAFFE LATTE • 50

AFTER DINNER COCKTAIL

SALTED ESPRESSO • 150

Simple & Smooth

Havana Club 7 rum, Kahlua, caramel, espresso, sea salt & blackcurrant dust

KYOTO NEGRONI • 155

KiNoBi gin, Shochu, Umeshu & Campari

DESSERT WINE BY THE GLASS

NV VIEUX PINEAU DES CHANTERES, CHATEAU LE MONTIFAUD, PIERRE VALLET COGNAC, FRANCE • 110

2015 TETUNA, TROCKENBEERENAUSSLES, GOLDENITS, AUSTRIA • 150

T H E M A R K E T

Asian

APERITIF

SAKE ME UP • 145

Beefeater 24 gin, Sake, Campari, Rhubarb syrup, Ginger, lemongrass cordial & lime

YUZU SOUR • 145

Beefeater 24 gin, yuzu, citrus oleo saccharum & egg whites

WHITE LOTUS • 155

Martell VS Cognac, gold rum, vanilla, orgeat & lime

KYOTO NEGRONI • 155

Ki No Bi gin, Shochu, Umeshu & Campari