

SUSHI

[Kan serveres traditionelt]

NIGIRI 2 stk pr. ordre

OYSTER MUSHROOM • 55
Toragashi, sake, yuzu

HAMACHI NIGIRI • 70
Trøffel, yuzu, ikura

SALMON NIGIRI • 65
Yuzu marmelade, wasabi olie

HARASU NIGIRI • 65
Flamberet laks, yuzu-miso sauce

AKAME NIGIRI • 75
Røget soya

SEABASS NIGIRI • 60
Ponzu, shiso

OCTOPUS NIGIRI • 55
XO sauce

WAGYU NIGIRI • 75
Wagyu fedt, purløg

FRESH WASABI • 40
2 gram

MAKI

VEGGIE ROLL • 145
Avocado, asparges, shiso, tofu emulsion

OYSTER MUSHROOM ROLL • 145
Goma, forårsløg

SALMON ROLL • 145
Agurk, purløg, kimchi mayo

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

LOBSTER ROLL • 220
Agurk, avocado

HAMACHI ROLL • 165
Radiser, kazami wasabi

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

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

TATAKI

TUNA [G]* • 165
Daikon, mango, kizami wasabi

WAGYU [G]* • 155
Yuzu kosho oil, forårsløg

CORGETT [V] • 110
Dashi, tør miso, wasabi salt

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

NEW STYLE SASHIMI

[Kan serveres traditionelt]

TUNA SASHIMI • 145
Røget soya, shiso

HAMACHI SASHIMI • 135
Yuzu-trøffel sauce, ørredrogn

SALMON SASHIMI • 110
Grøn chili, sancho peber

RED SNAPPER [G] • 180
Agurk, sort eddike

MACKEREL SASHIMI • 110
Fermenteret hvidløg, lime

SEABASS SASHIMI • 140
Syltet daikon, wasabi

RED SHRIMP • 245
Rejepulver, sancho olie

DAILY SELECTION OF SASHIMI • 425
Et udvalg af "new style" sashimi

FRESH WASABI • 40
2 gram

SOUPS

MISO SOUP • 50
Miso bouillon, tofu, fisk, tang

TOM YUM GOONG • 65
Rejer, kaffir lime, svampe

STARTERS

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

ENDIVE KIMCHI • 125
Laks, Appelsin, koriander

SHRIMP SPRING ROLLS [G] • 3 STK 85/ 4 STK 110
Thai-basilikum, koriander, mango sauce

THAI STYLE BEEF SALAD • 155
Oksekød, ristet ris, fiskesauce, koriander

PORK WONTONS [G] • 3 STK 95/ 4 STK 125
Ponzu, sesam, dashi

PORK & PADRONS • 110
Glaseret svinekød, syltet chili

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

YAKI ONIGIRI 2 STK • 95
Shiso, røget olie, okse tartar

TEMPURA

VEGGIES • 125
Sæsonens grøntsager, krydret miso sauce

SHRIMP • 145
Ponzu skum, reje pulver

SCALLOP AND SHRIMP TOAST • 110
Chili mayo

WOK

RED CURRY CHICKEN • 195
Thailandsk chili, fiskesauce, kaffir lime

SHRIMP GARLIC & PEPPER • 185
Spidskål, chili, thai-basilikum

MAIN COURSES

GRILLED PORTOBELLO [G] • 155
Goma, yuzu kusho, purløg

GRILLED SEABASS • 195
Nam Jim talay, grillet lime

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

VEAL RIBEYE • 210
Wasabi sauce, forårsløg

INDONESIAN ROSTED POUSSIN • 175
Hjemmelavet Sambal, agurk & mango salat

THE MARKET DUCK & PANCAKES [G] • 275
Konfiteret andelår med sveskeglace, pandekager, agurk, forårsløg, sprød chili olie, hoisinsauce

SIDES

STEAMED RICE • 30/50
Jasminris

CHEF'S RICE • 40/70
Jasminris, teriyaki, chilimayo, sesam, forårsløg

BROCCOLINI • 85
Miso-trøffelcreme, frisk trøffel

CHARD AND CABBAGE STIRFRY • 50
Hvidløg, sort peber, soja

KOREAN NOODLES • 55
Cashewnødder, Gochujang, forårsløg

DESSERT

PEAR & CHERRY [G] • 95
Vanilje, yuzu, kirsebørsorbet

BANANA DOUGHNUTS [G] • 85
Vaniljeis

STRAWBERRY [G] • 110
Karamelmousse, kaffir lime sorbet

1 SCOOP ICE CREAM/SORBET [G] • 35
VANILJE / KOKOS / MANGO / KIRSEBÆR