

SUSHI

NIGIRI (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

FLAMED LANGOUSTINE NIGIRI (G)* • 85
Langoustine mayo, wasabi olie, hvidløg, ingefær paste

SCALLOP NIGIRI • 105
Yuzu ponzu sauce, wasabi olie, purløg

MAKI

SURF 'N TURF (G) • 245
Sprøde rejer og agurk toppet med wagyu tataki, yuzu løg, kizami wasabi, sprødt wagyu fedt

GRILLED SHRIMP ROLL (G) • 210
Argentinske rejer, ananas salsa, hvidløg og ingefær paste

TUNA ROLL (G)* • 210
Blåfinnet tun, 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, avocado, daikon, citron, timian mayo

VEGGIE ROLL (G,V)* • 145
Avocado, grønne bønner, goma sauce, shiso

NEW STYLE SASHIMI

SCALLOP SASHIMI (G)* • 145
Kammuslinger, yuzu granite, wasabi blomst, shiso olie

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)* • 460
Et udvalg af new style sashimi

FRESH WASABI • 40
2 Grams

STARTERS

EDAMAME BEANS (G)* • 50/85
Goma dressing, havsalt, lime

JAPANESE KALE AND CUCUMBER SALAD • 55
Tonkatsu miso dressing, sesam, forårsløg

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

HAMACHI CEVICHE • 145
Hamachi, yuzu, appelsin, lime, jalapenos, purløgs olie

SHRIMP SPRINGROLL (G) • 3PCS 75\ 4PCS 100
Argentinske rejer, thai basillikum, koriander, forårsløg, miso, mango sauce

MUSHROOM SPRINGROLL (G) • 3PCS 90\ 4PCS 120
Svampe, skalotteløg, teriyaki, forårsløg, krydret honey-soya dip

TUNA TATAKI (G)* • 160
Blåfinnet tun tataki, daikon, mango, thai chili, kizami wasabi

PORK BELLY (G)* • 105
Duroc svinekød, appelsin og miso glasur, syltet jalapeno, forårsløg

BEEF TATAKI (G)* • 145
Koji ponzu sauce, hvidløgsolie, syltet jalapeno, moromi mayo, lotus rod, forårsløg

GRILLED OCTOPUS • 175
Blæksprutte, XO sauce, bacon, koriander, forårsløg

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 • 195/365
Sød basilikum, chili, grøn karrysauce, årstidens grøntsager
Serveret med: Dampet ris eller ægnudler

ROBATA GRILL

GRILLED CHICKEN SUPREME • 210
Asian Romanesco sauce, agurk, grillede svampe

BEEF STRIPLOIN • 275
Ristet chimichurri, grillet jalapeno, radiser

JAPANESE WAGYU A5 (150GR) • 995
Whiskey sauce, forårsløg, Sancho peber

BLACKENED COD (G) • 345
Miso marineret blackened cod, yuzu miso, tempura shiso, syltet daikon

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

GREEN BEANS • 85
Grønne bønner, miso trøffelcreme, sommer trøffel

PAK CHOY • 55
Stegt pak choy, sød sojaglasur, hvidløg, cashewnødder

NOODLES (G) • 55
Hvidløgsolie, ingefær, soya, forårsløg

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

12 RETTER - 595

Menuen serveres til hele bordet
Wine parring med vand 600

JAPANESE KALE AND CUCUMBER SALAD
Tonkatsu miso dressing, sesam, forårsløg
CRISPY SHRIMP
Chilimayo, ponzuskum, lime

SALMON TARTAR (G)
Laks, sprød nori, chili mayo, Asiatiske urter
BEEF TATAKI
Koji ponzu sauce, hvidløgsolie, syltet jalapeno, miso 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
Ristet chimichurri, grillet jalapeno, radiser
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 - 395

Menuen serveres til hele bordet
Wine parring med vand 400

BEEF TATAKI
Koji ponzu sauce, hvidløgsolie, syltet jalapeno, moromi mayo, lotus rod, forårsløg
JAPANESE KALE AND CUCUMBER SALAD
Tonkatsu miso dressing, sesam, forårsløg
PORK BELLY
Duroc svinekød, appelsin og miso glasur, syltet jalapeno, forårsløg

SALMON ROLL
Laks, avocado, daikon, citron timian mayo
HAMACHI SASHIMI
Yuzu trøffel sauce, skalotteløg, ørredrogn
CRISPY OCTOPUS
Baby blæksprutte med chili, limeblad, sød chilisauce

GRILLED CHICKEN SUPREME
Gul Romanesco sauce, agurk, grillede svampe
PAK CHOY
Stegt Pak Choy, sød sojaglasur, hvidløg, cashewnødder
CHEF'S RICE
Jasmin ris med teriyaki, chili mayo, sesam, forårsløg

STRAWBERRIES
Hvid chokolademousse, citron urter, kaffir lime sorbet, jordbær crumble