

SUSHI

NIGIRI /GUNKAN (2PCS)

WAGYU GUNKAN (G)* • 100

Wagyu, caviar, trøffel mayo, agurk

HAMACHI NIGIRI (G)* • 65

Lime, mango, jalapeno, sancho peber

SAKE HARASU NIGIRI (G)* • 60

Lyngrillet laks med yuzu miso sauce, sancho peber

AKAME NIGIRI (G)* • 70

Blåfinnet tun, purløg olie, ingefær, hvidløgpaste, forårsløg

OTORO NIGIRI (G)* • 85

Blåfinnet tun, sashimi soy, jalapeno, rød sancho peber

MAKI

SURF 'N TURF (G) • 245

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

LOBSTER ROLL (G)* • 265

Hummer, yuzu kosho, japansk mayo, daikon, avocado

TUNA ROLL (G)* • 210

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

TUNA HOSOMAKI (G)* • 155

Blåfinnet tun, ponzu, sancho peber

WAGYU TEMPURA MAKI (G)* • 165

Wagyu, asparges, forårsløg, moromi mayo, koji æble, wasabi olie

DEVIL'S CRISPY EBI SALMON (G) • 195

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

SALMON ROLL (G)* • 165

Laks, sukkersnaps, daikon, sort sesam mayo, ørredrogn, purløg

VEGGIE ROLL (G,V)* • 140

Avocado, røget miso, mango, mørstilt broccoli

NEW STYLE SASHIMI

SCALLOP SASHIMI (G)* • 145

Kammuslinger, lime, mango, sashimi soya

TUNA SASHIMI (G)* • 160

Blåfinnet tun, karamelliseret enoki svampe, 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)* • 45

Goma dressing, havsalt, lime

KOREAN STYLE CUCUMBER • 55

Agurk, regnbue radiser, forårsløg, Koreansk tørret chili, sesam olie

HAMACHI KINILAW (G)* • 85

Thai papaya, agurk, grapefrugt, chili, hamachi, passionsfruit dressing

GYOZA WAGYU (G) • 3PCS 105\ 4PCS 140

Miso-trøffel sauce, forårsløg, wagyu bøf

CHICKEN WONTON (G) • 3PCS 95\ 4PCS 120

Jalapeno, purløg salsa, ponzu-hvidløg sauce

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)* • 105

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

AVOKADO (V) • 110

Grønne bønner, avocado, sesam crisp, sesam sauce, jalapeno og purløg salsa

BEEF TATAKI (G)* • 145

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

TUNA TARTAR (G)* • 150

Blåfinnet tun, miso yuzu emulsion, puffet tang, shiso karse

SOUPS

MISO SOUP • 40

Misofond, tofu, fisk, shiitake svampe og tang

TOM YUM GOONG SOUP • 65/125

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) • 255

Trøffel mayo, forårsløg, lime

VEGGIES (V)(G) • 105

Sæsonens grøntsager, krydret miso sauce

CRISPY OCTOPUS (G) • 85

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

CHICKEN THIGHS • 195

Fritgående Rokkedahl kylling, jordnødde og kokos sauce, ristet yuzu-chili salsa, thai basil, lime

BEEF STRIPLOIN (G)* • 245

Kaffir lime tamarind sauce, aubergine, jalapeno salsa

WAGYU STRIPLOIN (G)* 8+ • 725

Grønne bønner, forårsløg, røget teriyaki, chili salsa

BLACKENED COD (G) • 295

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

GRILLED KING SHRIMP (G) • 325

Kongerejer, ananas, tomat yuzu salsa, shiso smør

CHARGRILLED VEGGIES (G, V)* • 155

Årstidens grøntsager, trøffel wafu, dengaku miso sauce

THE MARKET DUCK & PANCAKES (G) • 195

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

WITH DUCK BREAST • 285

SIDES

STEAMED RICE • 30/50

Jasmin ris

CHEF'S RICE (G)* • 35/60

Jasmin ris, teriyaki, chili mayo, sesam, forårsløg

GREEN BEANS (G)* • 85

Grønne bønner, miso trøffelcreme, sommer trøffel

SQUASH CURRY • 65

Gul squash, skalotteløg, chili, sukkersnaps, cashewnødder, gul karry, baby majs

NOODLES • 55

Hvidløgsolie, ingefær, soya, forårsløg

Spørg venligst personalet angående allergener

*Retter markeret med en * kan laves glutenfri*

12 RETTER - 675

Menuen serveres til hele bordet

HAMACHI KINILAW

Thai papaya, agurk, grapefrugt, chili, hamachi, passionsfruit dressing

CRISPY SHRIMP

Chilimayo, ponzuskum, lime

TUNA TARTAR

Blåfinnet tun, miso yuzu emulsion, puffet tang, shiso karse

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

LIME GRANITÉ

Vanilje honningcreme, lime granite,

solbær støv, mandel crumble

9 RETTER - 475

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, sukkersnaps, daikon, sort sesam mayo, ørredrogn, purløg

HAMACHI SASHIMI

Yuzu trøffel sauce, skalotteløg, ørredrogn

CRISPY OCTOPUS

Baby blæksprutte med chili, limeblad og sød chilisauce

CHICKEN THIGHS

Fritgående Rokkedahl kylling, jordnødde og kokos sauce, grillet baby tomat, thai basil, lime

SQUASH CURRY

Gul squash, skalotteløg, chili, sukkersnaps,

cashewnødder, gul karry, baby majs

CHEF'S RICE

Jasmin ris med teriyaki, chili mayo, sesam og forårsløg

CHOCOLATE FONDANT

Vanilje is, misokaramel, cashewnødder