

## SASHIMI

**FRESH WASABI • 40**  
2 grams

**NEW STYLE TUNA • 150**  
Røget soya, wasabi

**NEW STYLE HAMACHI • 140**  
Yuzu trøffel olie, ikura

**NEW STYLE SALMON • 125**  
Jalapeno, sansho pepper

**MIXED SASHIMI • 375**  
12 stk. af new style og traditionel

**TRADITIONAL**  
Serveres med soya og syltet ingefær

**TUNA • 140**

**HAMACHI • 130**

**SALMON • 115**

## NIGIRI

**NEW STYLE HAMACHI • 70**  
Trøffel, yuzu, ikura

**NEW STYLE AKAME • 75**  
Blåfinnet tun, røget soya

**NEW STYLE SALMON • 65**  
Yuzu marmelade, wasabi olie

**NEW STYLE HARASU • 65**  
Flamberet laks, yuzu-miso sauce

**NEW STYLE OCTOPUS • 60**  
XO sauce

**TRADITIONAL**  
Serveres med soya og syltet ingefær

**HAMACHI • 65**

**TUNA • 70**

**SALMON • 60**

**OCTOPUS • 50**

## MAKI

**AVOCADO ROLL • 145**  
Sæsonens grønsager, shiso, tofu emulsion

**HAMACHI ROLL • 185**  
Radiser, Kazami wasabi

**SALMON ROLL • 145**  
Agurk, purløg, kimchi mayo

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

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

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

## SNACKS

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

**OYSTER • 45**  
Wasabi, æble granite

**YAKI ONIGIRI 2PCS • 85**  
Spidskommen, sichuan, okse tartar

## SOUPS

**MISO SOUP • 50**  
Fisk, tofu, tang

**TOMYUM GOON • 65**  
Rejer, chili, kaffir lime, svampe

## COLD STARTERS

**PUMPKIN • 110 [V]**  
Tør miso, wasabi salt furikake

**SMOKED HAMACHI BELLY SALAD • 165**  
Grønne æbler, wasabi, mizuna

**THAI STYLE BEEF SALAD • 155**  
Oksekød, ristet ris, fiske sauce, koriander

**BEEF TARTAR • 135**  
Spidskommen, sichuan, edamame, agurk, æggeblomme

**WAGYU TATAKI • 165 [G]\***  
Forårsløg, Wagyu fedt

## WARM STARTERS

**VEGGIE TEMPURA • 125 [G]**  
Sæsonens grønsager, spicy miso sauce

**SALT AND PEPPERS SQUID • 125 [G]**  
Sort hvidløg emulsion, lime

**SHRIMP TEMPURA • 155 [G]**  
Ponzu foam, rejer pulver

**SCALLOP AND SHRIMP TOAST • 120 [G]**  
Chili mayo

**PORK AND CHILI CARAMEL • 125 [G]**  
Svinekød, chilli karamel, æble og yuzu coleslaw

**PORK WONTONS • 3PCS 95/ 4PCS 125 [G]**  
Ponzu, sesam, Dashi

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

## MAIN COURSES

**GRILLED EGGPLANT • 125 [G]**  
Brombær, gochujang, sesam

**INDONESIAN ROSTED POUSSIN • 210**  
The market sambal, agurk & mango salat

**GRILLED PORKBELLY SSAM • 195**  
Salat, kimchi, agurk

**IBERICO PLUMA • 225**  
Rød havemælde, umekoshu glace, grillet salat

**BEEF STRIPLAIN • 275**  
Wasabi ponzu, grillet forårsløg

**RED CURRY CHICKEN • 195**  
Thai chili, fiske sauce, kaffir lime serveres med ris eller nudler

**SHRIMP GARLIC & PEPPER • 195**  
Spidskål, chili, Thai basilikum serveres med ris eller nudler

## HOUSE CLASSICS

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

**THE MARKET DUCK & PANCAKES • 275 [G]**  
Konfiteret andelår, pandekager, agurker, porrer, sprød chili olie, hoisin sauce

## SIDES

**STEAMED RICE • 30/50**  
Jasmin ris

**CHEF'S RICE • 40/70**  
Jasmin ris, teriyaki, chili mayo, sesam, forårsløg

**PAC CHOY • 55 [N]**  
Sort peber, hvidløg, cashewnødder

**GREEN BEANS • 55**  
Sambal Belacan wok stegte grønne bønner

## DESSERTS

**HOIJCHA AND LYCHEE • 115**  
Houjicha mælke gele, sake blommer og lychee sorbet

**CHOCOLATE MOUSSE • 125**  
Mørk chokolade & yuzu mousse & fersken sorbet

**SEASONAL SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS  
PER SERVING • 45**