

THE OMAKASE MENU - 645

Serveres til hele bordet
5 servinger
Vinmenu med vand 600

ENDIVIE KIMCHI

Laks, appelsin, koriander

TOM YUM GOON

Rejer, kaffir lime, svampe

YAKI ONIGIRI

Shiso, røget olie, okse tatar

PORK & PADRONS

Glaseret svinekød,, syltede chili

GYOZA WAGYU

Sort eddike, forårsløg

BLACKENED COD

Miso-marineret sort torsk, yuzu miso, syltede daikon

HAMACHI ROLL

Radise, Kazami wasabi

TUNA SASHIMI

Røget soya, shiso

SALMON SASHIMI

Grøn chili, sancho peber

WAGYU NIGIRI

Wagyu fedt, purløg

VEAL RIB-EYE

Wasabi sauce, forårsløg

MARKET DUCK AND PANCAKES

Konfiteret andelår med blommeglasur, pandekager,

agurk, porrer, sprød chili olie, hoisin sauce

CHARD AND CABBAGE STIR FRY

Hvidløg, sort peber, soja

KOKOS SORBET

Ristet kokosnød, lime zest

SOMMERMENU - 375

Serveres til hele bordet
4 servinger
3 glas vin med vand 220

MISO SOUP

Tang, forårsløg, tofu

SCALLOP AND SHRIMP TOAST

Chilimayo

PORK & PADRONS

Glaseret svinekød, syltede chili

HAMACHI ROLL

Radiser, Kazami wasabi

SALMON SASHIMI

Grøn chili, sancho peber

INDONESIAN ROSTED POUSSIN

Hjemmelavet Sambal, agurk & mango salat

THAI STYLE BEEF SALAD

Oksekød, ristet ris, fiskesauce, koriander

CHEF'S RICE

Jasminris med teriyaki, chilimayo, sesam, forårsløg

STRAWBERRY

Karamelmousse, kaffir lime sorbet

SUSHI OMAKASE - 550

26 stykker

SALMON ROLL

Agurk, purløg, kimchi mayo

SALMON NIGIRI

Yuzu marmelade, wasabi olie

HARASU NIGIRI

Flamberet laks, yuzu-miso sauce

SALMON SASHIMI

Grøn chili, sancho peber

OCTOPUS NIGIRI

XO sauce

RED SHRIMP

Rejepulver, sancho olie

HAMACHI SASHIMI

Yuzu-trøffel sauce, ørredrogn

HAMACHI ROLL

Radiser, kazami wasabi

TUNA SASHIMI

Røget soya, shiso

TUNA ROLL (G)

Blåfinnet tun, avocado, fermenteret yuzu mayo

AKAME NIGIRI

Røget soya

SEABASS NIGIRI

Ponzu, shiso

SURF 'N TURF (G)

Sprød reje og agurk, toppet med wagyu tataki, kizami wasabi,

WAGYU NIGIRI

Wagyu fedt, purløg

WAGYU

Forårsløg

T H E
M A R
K E T
A S I A N