

T H E
M A R
K E T

Asian

11 RETTER - 445

13 RETTER - 545

11 RETTERS

MALAYSIAN SEAFOOD BISQUE
Malay style bisque med fisk og skaldyr, agurk, chili og mynte

CRISPY SHRIMP
Panko rejer, chili mayo, Thai sauce

CRISPY OCTOPUS
Baby blæksprutte med chili, limeblade og sød chili dip sauce

11 RETTERS

BBQ PORK
Sprødt svinebryst i asiatisk BBQ med peanuts og forårsløg

THE MARKET TACO
WAGYU
Avocado, østerssauce, syltede løg, chili mayo, forårsløg
TUNA
Avocado, yuzu mayo, chili, yuzu kosho oil, forårsløg

11 RETTERS

SALMON ROLL
Blandet sesam, agurk og jalapeño med yuzu mirin soja

HAMACHI SASHIMI
Trøffel emulsion og yuzu

WAGYU TATAKI
Krydret miso emulsion, Sancho peber, forårsløg

13 RETTERS

BEEF TARTARE
Thai chili, ristet hvidløg, lime, apple, coriander, daikon

BLACKENED COD
Kulgrillet torsk, marineret i miso, sake og mirin. Serveret med yuzu miso sauce

11 RETTERS

BEEF STRIPLOIN WITH GOJI BERRY
Kulgrillet beef striploin steak af okse med goji bær dip og grillet porre

GREEN BEANS WITH COCONUT PONZU
Ponzu coconut sauce, shiso smør

JASMIN RICE

11 RETTERS

STRAWBERRY PANNA COTTA
Kokosmælk Panna cotta med jordbær kompot og thai basilikum

Serveres til hele selskabet
Severes indtil 21.30 Mandag-Onsdag,
indtil 22 Torsdag-Lørdag og 21 om Søndagen

T H E
M A R
K E T

Asian

9 RETTER - 345

MISO SOUP

Tofu, fiskefond, tang

BBQ PORK

Sprødt svinebryst i asiatisk BBQ med peanuts og forårsløg

CRISPY SHRIMP

Panko rejer, chili mayo, Thai sauce

SALMON ROLL

Blandet sesam, agurk og jalapeno med yuzu mirin soja

HAMACHI SASHIMI

Trøffel emulsion og yuzu

WAGYU TATAKI

Krydret miso emulsion, Sancho peber, forårsløg

CHICKEN WITH SPICY TAMARIND

Kylling, krydret tamarind sauce, baby koriander, mango og chili

ASPARAGUS WITH SHISO

Kokoscreme og røget ponzu

JASMIN RICE

STRAWBERRY PANNA COTTA

Kokosmælk Panna cotta med jordbær kompot og thai basilikum

*Menuen serveres til hele bordet
Serves indtil 22 Mandag- Onsdag,
indtil 22.30 Torsdag - Lørdag og 21 om Søndagen*