

THE OMAKASE

VI HAR LAVET DET ULTIMATIVE BORD PÅ THE MARKET. DU BESTEMMER SELV HVOR MEGET, ELLER HVOR LIDT DU GERNE VIL SES FRA RESTEN AF RESTAURANTEN. THE OMAKASE KAN RUMME OP TIL 10 PERSONER, HVOR VI SERVERER THE GRAND MENU. KORT BESKREVET BLIVER DIT SELSKAB BARE FORKÆLET HELE AFTENEN.

APERITIF: THE MARKET PASSION MED SHOCHU, LIME, INGEFÆR, PASSIONSFRUGT OG KANEL

GYOSA

*Svin, kylling, lime, ingefær og shiso. Stegt og dampet.
Serveres med kinesisk sort eddike*

WONTON

Thaismag med svin, ingefær, citrongræs, chili, hønsefond og sød soyasauce

VEGGIE SPRING ROLL

Sprøde forårsruller fyldt med kinakål, gulerødder, svampe, ingefær og chili

BBQ PORK

Sprødt svinebryst i asiatisk BBQ med peanuts og forårsløg

NY CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

SASHIMI

Et udvalg af klassisk sashimi. laks, hamachi, kammusling og tun

SPICY LOBSTER ROLL

Hummer med syltet kinakål, avokado og 7 spice

HAMACHI SASHIMI

Med Rossini caviar, yuzu og trøffel emulsion

2012 RIESLING GRAND CRU SCHLOSSBERG, DOMAINE WEINBACH

SURF 'N' TURF

Sprød inside out maki med tempura reje og agurk. Toppet med linstegt wagyu

WAGYU UZUKURI

Med fedtegrever og emulsion af fedtet

WAGYU GUNKAN

Fintskåret wagyu med mayo og teriyaki

WAGYU NIGIRI

Lyngrillet wagyu

2015 GEVREY CHAMBERTIN, FREDERIC ESMONIN

CHARGRILLED BEEF

Teriyakiglaseret flanksteak med syltede svampe, blomme og wafusauce

TEMPURA LOBSTER

Med the markets chilimayo og ponzusauce

BROCCOLINI

Med yuzusmør og skalotteløg

2014 CHAMBOLLE MUSIGNY, LOU DUMONT

YUZU

Yuzucrème, vaniljeis, ingefærmarengs og mandelkrummer

2015 TROCKENBEERENAUSLESE, ROBERT GOLDENITS

VALGFRI KAFFE

Eden spring dansk vand og mineralvand ad libitum