

## APPETIZERS

PICKLED PAK CHOY <i>Ingefær og hvidløg</i>	35
EDAMAME BEANS <i>Spicy version med gomadressing og 7 spice</i>	45
CRISPY PANCAKES <i>Avokado, kewpie mayo og 7 spice</i>	45
KIMCHI <i>Traditionel koreansk Kimchi af kinakål</i>	45

## SOUPS

MISO SOUP <i>Lavet på kærlighed og sushikokkens fiskefond. Med tofu og tang</i>	55
TOM YAM GOONG SOUP <i>Klassisk kokosbaseret thailandsk skaldyrssuppe</i>	115

## SALADS

CHILLED NOODLE SALAD <i>Marineret oksekød med orientalsk dressing, gulerod, forårsløg, chili og peanuts</i>	155
SALMON & HAMACHI SALAD <i>Marineret fisk med nahm jim dressing, miso, agurk, blomkål, avocado og cashewnødder</i>	155
VEGGIE SALAD <i>Stegt tofu med sennep/miso dressing, sprøde grøntsager og urter</i>	145

## DIMSUM

GYOSA 3 STK. <i>Svin, kylling, lime, ingefær og shiso. Stegt og dampet. Serveres med kinesisk sort eddike</i>	80
SIU MAI 3 STK. <i>Traditionel kinesisk dim sum med tigerrejer, sesam, lime, ingefær og chili</i>	85
WONTON 3 STK. <i>Thaismag med svin, ingefær, citrongræs, chili, hønsefond og sød soyasauce</i>	75
PORK & CRAB SPRING ROLL 3 STK. <i>Sprøde forårsruller fyldt med svin og krabbekød, svampe og risnudler</i>	95

## SEAFOOD

CRAB SALAD <i>Rørt salat af taskekrabbe, agurk, dashi, avocado og saltet æggeblomme</i>	115
GRILLED LOBSTER <i>1/2 Hummer med brunet yuzusmør, soyalime dressing, forårsløg, chili og sesam</i>	210