

APPETIZERS

PICKLED PAK CHOY <i>Ingefær og hvidløg</i>	35
EDAMAME BEANS <i>Spicy version med gomadressing og 7 spice</i>	45
PAPAYA SALAD <i>Grøn papaya vendt i en frisk thai dressing</i>	50
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

VIETNAMESE BEEF SALAD <i>Marineret oksekød med nahm jim, gulerod, agurk, friterede skalotteløg og koriander</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 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
KO MAK STYLE LOBSTER <i>Hummer med en salsa af mango, chili og koriander</i>	210