

## NOODLES MAINS

THAI RED CURRY	175
<i>Thai style karry wok med kylling, grønne bønner, forårsløg, koriander og cashew nødder</i>	
SHRIMP & SQUID	185
<i>Kinesiske flodris nudler med rejer, blæksprutte, aubergine, østersauce og chili</i>	

## FISH MAINS

GRILLED LEMON SOLE	175
<i>Grillet i bananblade, 3 flavor sauce, mango og daikon salat</i>	
BLACKENED COD	210
<i>Kulgrillet, miso, sake og mirin marineret hvidfisk filet</i>	

## MEAT MAINS

KOREAN STYLE PORK BELLY	155
<i>Chili-glaseret svinebryst med pak choy, ingefær og koriander</i>	
MISO DRUNKEN BABY CHICKEN	185
<i>Spidskål, dashi, thaibasilikum og koriander</i>	
CHARGRILLED BEEF	215
<i>Teriyaki-glaseret flanksteak med grillet forårsløg, shiitake og wafusauce</i>	
THE MARKET DUCK & PAN CAKES	345
<i>Kinesisk inspireret. Grillet bryst og confiteret lår med sprødt skind. Serveres med pandekage, agurk, porre og hoisin</i>	
WAGYU FILLET 100 GR.	350
<i>Vil du smage noget af det lækreste kød i verden? Vi lyngriller på kulgrill og serverer med forårsløg, goma- og thaidressing</i>	

## SIDES

PLAIN RICE	30
<i>Jasmin ris</i>	
CHEF'S RICE	40
<i>Teriyaki, chilimayo, sesam og forårsløg</i>	
BROCCOLINI	45
<i>Med yuzusmør og skalotteløg</i>	
CABBAGE	40
<i>Spidskål, dashi, sesam, hvidløg og bonito</i>	
CRISPY VEGGIES	45
<i>Udvalg af sæsonens grøntsager med miso</i>	

## SAUCES

CHILIMAYO	20
GOMA	20
SWEET CHILI	20
THAI DRESSING	20