

NEW STYLE SASHIMI

MARINATED TUNA	120
<i>Ponzu, agurk, hvidløg og koriander</i>	
WAGYU UZUKURI	135
<i>Wagyu med fedtegrever og emulision af fedtet</i>	
MACKEREL SASHIMI	95
<i>Teriyaki, ramsløg og ribs</i>	
BURNT SALMON 'TORO'	95
<i>Laksebug brændt på skindsiden. Serveret med friske urter</i>	
TURBOT SASHIMI	95
<i>Ærtepuré, asparges og soya/lime dressing</i>	

TEMPURA

Vores tempura serveres med the markets chilimayo og ponzusauce

SHRIMP	110
LOBSTER	210
GRØNTSAGER	75

MEAT STARTERS

CHILI RIBS	95
<i>Glaseret i spicy asian BBQ</i>	
PEANUT QUAIL	95
<i>Udbenet vagtel, ristet i peanut sauce med sukkerærter</i>	
BEEF TATARE	115
<i>Kimchi, østersmayo, shiso og sesam</i>	
BEEF TATAKI	105
<i>Lynstegt på kulgrill med teriyaki, forårsløg, koriander og chili</i>	

DESSERTS

YUZU	75
<i>Yuzucrème, vaniljeis og ingefærmarengs</i>	
FRIED BANANA	75
<i>Tempura-stegt banan med vaniljeis og ahornsirup</i>	
COCONUT MOUSSE	65
<i>Let mousse af kokosnød med mango og calpisskum</i>	
PICKLED RHUBARB	65
<i>Syltet rabarber, hvid chokolade crumble og matcha is</i>	

*Water provided by Eden Springs water solution
35 pr. person ad libitum*