

## 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>	
SEABASS SASHIMI	95
<i>Edamame pure, æble/dashi og shiso</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>	
CRISPY SWEETBREAD	105
<i>Brisler paneret i panko, marineret pak choy og 3 flavor sauce</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>	
THAISTYLE STRAWBERRIES	70
<i>Hvid chokolade ganache, thaibasilikum, ingefær og butterdej</i>	

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