

9

retters menu

MISO SOUP

Lavet på kærlighed og sushikokkens fiskefond, med tofu og tang

PICKLED PAK CHOY

Ingefær og hvidløg

BBQ PORK

Sprødt svinebryst i asiatisk BBQ med peanuts og forårsløg

SALMON TERIYAKI ROLL

Laks med teriyaki og wakame

TURBOT SASHIMI

Ærtepuré, asparges og soya/lime dressing

CRISPY SHRIMP

Sprød reje med chilimayo og ponzuskum

GRILLED BABY CHICKEN

Spidskål, citrongræs, thaibasilikum og forårsløg

VIETNAMESE BEEF SALAD

Marineret oksekød med nahm jim, gulerod, agurk, friterede skalotteløg og koriander

CHEF'S RICE

Kokkenes favorit med sesam, forårsløg, teriyaki og chilimayo

YUZU

Yuzucrème, vaniljeis, mandelcrumble og ingefærmarengs

395

Menuen serveres til hele bordet

12

retters menu

PAPAYA SALAD

Grøn papaya vendt i en frisk thai dressing

CRISPY VEGGIES

Udvalg af sæsonens grøntsager med miso

TOM YAM GOONG SOUP

Klassisk kokosbaseret thailandsk skaldyrssuppe

MIXED SUSHI & SASHIMI

Kreationer fra sushikokken

BEEF TATARE

Kimchi, østersmayo, shiso og sesam

BLACKENED COD

Kulgrillet hvidfisk marineret i miso, sake og mirin

MARINATED TUNA

Ponzu, agurk, hvidløg og koriander

CRISPY SHRIMP

Sprød reje med chilimayo og ponzusauce

THE MARKET DUCK & PANCAKES

Kinesisk inspireret confit af andelår med sprødt skind. Serveres med pandekager, agurk, porre og hoisin

CHARGRILLED BEEF

Teriyaki-glaseret flanksteak med grillet forårsløg, shiitake og wafusauce

COCONUT MOUSSE

Let mousse af kokosnød med mango og calpisskum

PICKLED RHUBARB

Syltet rabarber, hvid chokolade crumble og matcha is

595

Serveres til hele selskabet
indtil 21.30 fra søndag til onsdag
og indtil 22.00 fra torsdag til lørdag