

APPETIZERS

PICKLED PAK CHOY <i>Ingefær og hvidløg</i>	35
EDAMAME BEANS <i>Spicy version med gomadressing og 7 spice</i>	45
CRISPY PANCAKES <i>Avokado, kewpie, mayo og 7 spice</i>	45
BBQ PORK <i>Sprødt svinebryst i asiatisk BBQ med peanuts og forårsløg</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 skalddyrssuppe</i>	115

SALADS

CHILLED NOODLE SALAD <i>Marineret oksekød med orientalsk dressing, gulerod, forårsløg, chili og peanuts</i>	155
SALMON & HAMACHI SALAD <i>Marineret fisk med nahm jim dressing, miso, agurk, blomkål, avokado og cashewnødder</i>	145
VEGGIE SALAD <i>Stegt tofu med sennep/miso dressing, sprøde grøntsager og urter</i>	155
DUCK SALAD <i>Confiteret andelår med julesalat, agurk, gulerod, spicy mango dressing og cashewnødder</i>	155

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, hønsefond og sød soyasauce</i>	75
DUCK SPRING ROLL 3 STK. <i>Sprøde forårssuller fyldt med andeconfit, svampe, ingefær og chili</i>	85

SEAFOOD

GRILLED LOBSTER <i>1/2 Hummer med brunet yuzusmør, soyalime dressing, forårsløg, chili og sesam</i>	210
--	-----

NEW STYLE SASHIMI

MARINATED TUNA <i>Ponzu, agurk, hvidløg og koriander</i>	120
WAGYU UZUKURI <i>Wagyu med fedtegrever og emulision af fedtet</i>	135
BURNT SALMON 'TORO' <i>Laksebug brændt på skindsiden. Serveret med friske urter</i>	95
HAMACHI SASHIMI <i>Edamamepure, æble/dashi og shiso</i>	95

TEMPURA

<i>Vores tempura serveres med the markets chilimayo og ponzusauce</i>	
SHRIMP	110
LOBSTER	210
GRØNTSAGER	75

STARTERS

CHILI RIBS <i>Glaseret i spicy asian BBQ</i>	95
CRISPY SWEETBREAD <i>Brisler paneret i panko, marineret pak choy og 3 flavor sauce</i>	105
TUNA TATARE <i>Avokado, chili, soyalime dressing og chips af lotusrod</i>	120
BEEF TATAKI <i>Lynstegt på kulgrill med teriyaki, forårsløg, koriander og chili</i>	105

DESSERTS

YUZU <i>Yuzucrème, vaniljeis, ingefærmarengs og mandelkrummer</i>	75
FRIED BANANA <i>Tempurastegt banan med vaniljeis og ahornsirup</i>	75
STICKY RICE <i>Kokosmælk, mango og calpisskum</i>	70
CHOCOLATE CAKE <i>Pistacie, hasselnød, misokaramel og vaniljeis</i>	75
MATCHA IS	30

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

NOODLES MAINS

THAI RED CURRY <i>Thai style karry wok med kylling, grønne bønner, forårsløg, koriander og cashewnødder</i>	175
SHRIMP & SCALLOP <i>Udon nudler med rejer, kammuslinger, vandspinat, grønne bønner, Nahm jim dressing og østerssauce</i>	185

FISH MAINS

GRILLED HAMACHI <i>Grillet i bananblade, 3 flavor sauce, mango og daikon salat</i>	195
BLACKENED COD <i>Kulgrillet, miso, sake og mirin marineret hvidfisk filet</i>	210

MEAT MAINS

KOREAN STYLE PORK BELLY <i>Chiliglaseret svinebryst med pak choy, ingefær og koriander</i>	155
CHINESE DUCKBREAST <i>Grillet andebryst, stirfried aubergine, daikon og sugersnaps serveret med black bean sauce</i>	195
CHARGRILLED BEEF <i>Teriyakiglaseret flanksteak med syltede svampe, blomme og wafusauce</i>	215
THE MARKET DUCK & PAN CAKES <i>Kinesisk inspireret. Grillet bryst og confiteret lår med sprødt skind. Serveres med pandekage, agurk, porre og hoisin</i>	345
WAGYU FILLET 100 GR. <i>Vil du smage noget af det lækreste kød i verden? Vi lyngriller på kulgrill og serverer med forårsløg, hvidløgschips goma- og Nahm jim dressing</i>	350

SIDES

PLAIN RICE <i>Jasmin ris</i>	30
CHEF'S RICE <i>Teriyaki, chilimayo, sesam og forårsløg</i>	40
BROCCOLINI <i>Med yuzusmør og skalotteløg</i>	45
STIR FRIED VEGGIES <i>Aubergine, daikon, sugersnaps og østerssauce</i>	45
CRISPY VEGGIES <i>Udvalg af sæsonens grøntsager med miso</i>	45

SAUCES

CHILIMAYO	20
GOMA	20
SWEET CHILI	20
NAHM JIM DRESSING	20

SUSHI

NIGIRI	WAGYU 2 STK. <i>Lyngrillet wagyu</i>	95
	HAMACHI 2 STK. <i>Hamachi i soya, sesam og syltet daikon</i>	60
	SALMON 2 STK. <i>Laks og kazami wasabi</i>	55
	TUNA 2 STK. <i>Tun, hvidløgsmayo og soyalime dressing</i>	80
GUNKAN	WAGYU GUNKAN 2 STK. <i>Fintskåret wagyu med mayo og teriyaki</i>	115
	LOBSTER GUNKAN 2 STK. <i>Med hummer, lime og japansk mayo</i>	95
	SURF 'N' TURF <i>Sprød inside out maki med tempura reje og agurk. Toppet med linstegt wagyu</i>	210
	SPICY LOBSTER ROLL <i>Hummer med syltet kinakål, avokado og 7 spice</i>	185
MAKI	HAMACHI ROLL <i>Hamachi med avokado, agurk, sesam og kizami wasabi</i>	155
	DEVIL'S CRISPY EBI & SALMON <i>Sprød reje og laks med agurk, forårsløg og kimchi</i>	165
	PICKLED SALMON ROLL <i>Laks med sugersnaps, avokado og kimchi sesam</i>	120
	VEGGIE ROLL <i>Shiitakesvampe i soya, hvidløg, gulerod og avokado</i>	110
TRADITIONAL SASHIMI	SERVERET PÅ DEN KLASSISKE MÅDE. REN FISK MED REN SMAG SERVERET MED FINTSKÅRET DAIKON OG SHISO	
	HAMACHI	95
	SALMON	95
	SCALLOP	95
	WAGYU	120
	TUNA	110
MIXED SASHIMI <i>Et udvalg af new style sashimi og klassisk sashimi. Laks, hamachi, hummer, kammusling, wagyu og tun</i>	345	

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

PICKLED SALMON ROLL
Laks med sugersnaps, avokado og kimchi sesam

HAMACHI SASHIMI
Edamamepure, æble/dashi og shiso

CRISPY SHRIMP
Sprød reje med chilimayo og ponzuskum

CHINESE DUCKBREAST
Grillet andebryst, stirfried aubergine, daikon og sugersnaps serveret med black bean sauce

CHILLED NOODLE SALAD
Marineret oksekød med orientalsk dressing, gulerod, forårsløg, chili og peanuts

CHEF'S RICE
Kokkenes favorit med sesam, forårsløg, teriyaki og chilimayo

CHOCOLATE CAKE
Pistacie, hasselnød, misokaramel og vaniljeis

395 pr. person
Menuen serveres til hele bordet

12

retters menu

CRISPY PANCAKES
Avokado, kewpie mayo og 7 spice

CRISPY VEGGIES
Udvalg af sæsonens grøntsager med miso

TOM YAM GOONG SOUP
Klassisk kokosbaseret thailandsk skaldyrssuppe

MIXED SUSHI & SASHIMI
Kreationer fra sushikokken

TUNA TATARE
Avokado, chili, soyalime dressing og chips af lotusrod

BLACKENED COD
Kulgrillet hvidfisk marineret i miso, sake og mirin

MARINATED SALMON
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 syltede svampe, blomme- og wafusauce

YUZU
Yuzucrème, vaniljeis, ingefærmarengs og mandelkrummer

STICKY RICE
Kokosmælk, mango og calpisskum

595 pr. person
*Serveres til hele selskabet
indtil 21.30 fra søndag til onsdag
og indtil 22.00 fra torsdag til lørdag*