

APPETIZERS

PICKLED PAK CHOY **35**
Ingefær og hvidløg

EDAMAME BEANS **45**
Spicy version med gomadressing og 7 spice

CRISPY PANCAKES **45**
Avokado, kewpie, mayo og 7 spice

BBQ PORK **45**
Sprødt svinebryst i asiatisk BBQ med peanuts og forårsløg

SOUPS

MISO SOUP **55**
Lavet på kærlighed og sushikokkens fiskefond. Med tofu og tang

TOM YAM GOONG SOUP **115**
Klassisk kokosbaseret thailandsk skalddyrssuppe

SALADS

CHILLED NOODLE SALAD **155**
Marineret oksekød med orientalsk dressing, gulerod, forårsløg, chili og peanuts

SALMON & HAMACHI SALAD **155**
Marineret fisk med nahm jim dressing, miso, agurk, blomkål, avokado og cashewnødder

VEGGIE SALAD **145**
Stegt tofu med sennep/miso dressing, sprøde grøntsager og urter

DUCK SALAD **155**
Confiteret andelår med julesalat, agurk, gulerod, spicy mango dressing og cashewnødder

DIMSUM

GYOSA 3 STK. **80**
Svin, kylling, lime, ingefær og shiso. Stegt og dampet. Serveres med kinesisk sort eddike

SIU MAI 3 STK. **85**
Traditionel kinesisk dim sum med tigerrejer, sesam, lime, ingefær og chili

WONTON 3 STK. **75**
Thaismag med svin, ingefær, citrongræs, chili, hønsefond og sød soyasauce

DUCK SPRING ROLL 3 STK. **85**
Sprøde forårsruller fyldt med andeconfit, svampe, ingefær og chili

SEAFOOD

GRILLED LOBSTER **210**
1/2 Hummer med brunet yuzusmør, soyalime dressing, forårsløg, chili og sesam

NEW STYLE SASHIMI

MARINATED TUNA **120**
Ponzu, agurk, hvidløg og koriander

WAGYU UZUKURI **135**
Wagyu med fedtegrever og emulision af fedtet

BURNT SALMON 'TORO' **95**
Laksebug brændt på skindsiden. Serveret med friske urter

HAMACHI SASHIMI **95**
Edamamepure, æble/dashi og shiso

TEMPURA

55 *Vores tempura serveres med the markets chilimayo og ponzusauce*

SHRIMP **110**

LOBSTER **210**

GRØNTSAGER **75**

STARTERS

CHILI RIBS **95**
Glaseret i spicy asian BBQ

CRISPY SWEETBREAD **105**
Brisler paneret i panko, marineret pak choy og 3 flavor sauce

TUNA TATARE **120**
Avokado, chili, soyalime dressing og chips af lotusrod

BEEF TATAKI **105**
Lynstegt på kulgrill med teriyaki, forårsløg, koriander og chili

DESSERTS

YUZU **75**
Yuzucrème, vaniljeis, ingefærmarengs og mandelkrummer

FRIED BANANA **75**
Tempurastegt banan med vaniljeis og ahornsirup

STICKY RICE **70**
Kokosmælk, mango og calpisskum

CHOCOLATE CAKE **75**
Pistacie, hasselnød, misokaramel og vaniljeis

MATCHA IS **30**

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

NOODLES MAINS

THAI RED CURRY **175**
Thai style karry wok med kylling, grønne bønner, forårsløg, koriander og cashewnødder

SHRIMP & SCALLOP **185**
Udon nudler med rejer, kammuslinger, vandspinat, grønne bønner, Nahm jim dressing og østerssauce

FISH MAINS

GRILLED HAMACHI **195**
Grillet i bananblade, 3 flavor sauce, mango og daikon salat

BLACKENED COD **210**
Kulgrillet, miso, sake og mirin marineret hvidfisk filet

MEAT MAINS

KOREAN STYLE PORK BELLY **155**
Chiliglaseret svinebryst med pak choy, ingefær og koriander

CHINESE DUCKBREAST **195**
Grillet andebryst, stirfried aubergine, daikon og sugersnaps serveret med black bean sauce

CHARGRILLED BEEF **215**
Teriyakiglaseret flanksteak med syltede svampe, blomme og wafusauce

THE MARKET DUCK & PAN CAKES **345**
Kinesisk inspireret. Grillet bryst og confiteret lår med sprødt skind. Serveres med pandekage, agurk, porre og hoisin

WAGYU FILLET 100 GR. **350**
Vil du smage noget af det lækreste kød i verden? Vi lyngriller på kulgrill og serverer med forårsløg, hvidløgschips goma- og Nahm jim dressing

SIDES

PLAIN RICE **30**
Jasmin ris

CHEF'S RICE **40**
Teriyaki, chilimayo, sesam og forårsløg

BROCCOLINI **45**
Med yuzusmør og skalotteløg

STIR FRIED VEGGIES **45**
Aubergine, daikon, sugersnaps og østerssauce

CRISPY VEGGIES **45**
Udvalg af sæsonens grøntsager med miso

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, hvidløgs mayo 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
MAKI	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
	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	

QUICK LUNCH

SUSHI <i>Chef's choice</i>
SASHIMI <i>Chef's choice</i>
CHILLED NOODLE SALAD <i>Marineret oksekød med orientalsk dressing, gulerod, forårsløg, chili og peanuts</i>
CHINESE DUCKBREAST <i>Grillet andebryst, stirfried aubergine, daikon og sugersnaps serveret med black bean sauce</i>
CHEF'S RICE <i>Jasmin ris med forårsløg, chilimayo og sesam</i>

225

Menuen serveres løbende

9

retters menu

MISO SOUP <i>Lavet på kærlighed og sushikokkens fiskefond, med tofu og tang</i>
PICKLED PAK CHOY <i>Ingefær og hvidløg</i>
BBQ PORK <i>Sprødt svinebryst i asiatisk BBQ med peanuts og forårsløg</i>

PICKLED SALMON ROLL <i>Laks med sugersnaps, avokado og kimchi sesam</i>
--

HAMACHI SASHIMI <i>Edamame pure, æble/dashi og shiso</i>

CRISPY SHRIMP <i>Sprød reje med chilimayo og ponzuskum</i>

CHINESE DUCKBREAST <i>Grillet andebryst, stirfried aubergine, daikon og sugersnaps serveret med black bean sauce</i>

CHILLED NOODLE SALAD <i>Marineret oksekød med orientalsk dressing, gulerod, forårsløg, chili og peanuts</i>
--

CHEF'S RICE <i>Kokkenes favorit med sesam, forårsløg, teriyaki og chilimayo</i>
--

CHOKOLATE CAKE <i>Pistacie, hasselnød, miso karamel og vanilje is</i>
--

395 pr. person

Menuen serveres til hele bordet