

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

Edamame pure, 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

CHOKOLATE CAKE

Pistacie, hasselnød, miso karamel og vanilje is

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 mandel crumble

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