

SUSHI

NIGIRI /GUNKAN 2 PCS

WAGYU GUNKAN • 100

Wagyu, caviar, trøffel mayo, agurk

SEABASS (G) • 65

Seabass, jalapeno og purløg salsa, miso

SALMON (G) • 55

Laks, røget miso sauce, forårsløg

SAKE HARASU NIGIRI (G) • 60

Lyngrillet laks med yuzu miso sauce og sancho peber

TUNA NIGIRI (G) • 65

Tun, trøffel mayo, yuzu kosho olie

MAKI

SURF 'N TURF (G) • 210

Sprøde rejer og agurk toppet med wagyu tataki, yuzu løg,

kizami wasabi og sprødt wagyu fedt

LOBSTER ROLL (G) • 215

Hummer, caviar, shiitake svampe, kizami yuzu sauce, avocado

TUNA ROLL (G) • 155

Tun, avocado, agurk, krydret teriyaki, wasabi sesam, yuzu

purløg og sur mango

DEVIL'S CRISPY EBI SALMON (G) • 165

Sprøde rejer og agurk, toppet med laks, sriracha sauce, chili

mayo og unagi sauce

SALMON ROLL (G) • 135

Laks, Agurk, røget soja, daikon, sesam sauce

VEGGIE ROLL (G, V) • 125

Shibazuke syltede daikon, shiitake svampe, avocado,

cremet koriander sauce

NEW STYLE SASHIMI

SCALLOP SASHIMI • 120 (G)

Jalapeno sauce og shiso

TUNA SASHIMI • 125 (G)

Tuna, dashi, forårsløg

WAGYU TATAKI • 145

Krydret miso emulsion, sancho peber, forårsløg

SEABASS SASHIMI • 125 (G)

Seabass, yuzu kosho olie, passionsfrugt dressing

SALMON SASHIMI • 115

Laks, røget miso sauce, yuzu soya, hvidløg

MIXED SASHIMI • 345

Et udvalg new style sashimi

STARTERS

EDAMAME BEANS (G) • 45

Goma dressing, havsalt, lime

SPICY EDAMAME BEANS (G) • 55

Thai chili, sort bønnesauce, lime

GREEN CURRY LOBSTER • 225

Sød basilicum, chili, mango, grøn karry sauce

GYOZA WAGYU (G) • 3PCS 105\ 4PCS 140

Miso-trøffel sauce, forårsløg

CHICKEN WONTON (G) • 3PCS 85\ 4PCS 110

Jalapeno og purløg salsa

DUROC CHAR SIU(G) • 95

Braiseret svinekød, syltet daikon, peberrod, honnig

AVOKADO (V) • 110

Hvid asparges, avocado, sesam crisp, sesam sauce, jalapeno

og purløg salsa

BEEF TARTARE • 145

Thai chili, ristet hvidløg, lime, æble, koriander, daikon

SAKE GLASS 75ML I CARAFE 150ML I BOTTLE

Pair your sushi with our selection of sake

ENTER BLACK DOT, HONJOZO • 55/105/495

Aichi pref. Japan 720ml

ENTER GOLD, JUNMAI DAIGINJO • 795

Aichi pref. Japan 720ml

ENTER HEIWA • 65/125/585

Junmai, Wakayama pref. Japan 720ml

NINKI ICHI SPARKLING JUNMAI GINJO • 395

Fukushima pref. Japan 300ml

ASAHI SHUZO DASSAI 45 • 995

Yamaguchi pref, Japan 720ml

ASAHI SHUZO DASSAI 23 • 1595

Yamaguchi pref, Japan 720ml

2008 SUIRYU JUNMAI JUNKARA • 90/180/850

CHOOKIJUKUSEISHU H20BY

Nara pref, Japan 720ml (served hot or cold)

MASUIZIMU JUNMAI NAMA • 740

Toyama pref. Japan, 720ml

2019 MARUO HONDEN • 98/195/2295

Yorukobi Gajin Junmai ginjo Usunigori R1BY (limited),

Kagawa pref. Japan 1800ml

SOUPS

MISO SOUP (G) • 40

Misofond, tofu, fisk, shiitake svampe og tang

TOM YUM GOONG SOUP • 55/110

Thai Kokossuppe med rejer, ingefær, thaibasilikum,

koriander og lime

THE MARKET TACO - 2 PCS

WAGYU • 70

Jalapeno, trøffel mayo

SEABASS • 60

Koriander, chili, avocado, passionsfrugt

TUNA • 60

Wasabi Mayo, røget teriyaki, forårsløg

VEGGIE • 55

Avocado, sur mango, thai persille

TEMPURA

SHRIMP (G) • 120

Chili mayo, yuzuskum, lime

LOBSTER (G) • 210

Trøffel mayo, forårsløg, lime

SEABASS (G) • 120

Jalapeno og purløg salsa, skalloteløg

VEGGIES • 75 (V)(G)

Broccolini, baby gulerødder, hvid asparges,

koriander sauce, lime

CRISPY OCTOPUS (G) • 75

Baby blæksprutte med chili, limeblad og sød chili sauce

WOK

GREEN CURRY LOBSTER • 255

Sød basilikum, chili, mango, grøn karrysauce

THAI RED CURRY 175

Kylling, Thai style Karrywok, grønne bønner, forårsløg,

koriander og cashewnødder

Serveret med valg af:

Ægnudler eller Dampet ris

ROBATA GRILL

BABY CHICKEN • 185

Rosmarin miso, baby gulerødder, chili-mynte oil

BEEF TENDERLOIN • 225

Peberrod, agurk, yuzu smør sauce

WAGYU STRIPLOIN 8+ • 725

Tempura lotus rod, oi muchim agurk, røget teriyaki

SEABASS FILLET (G) • 210

Jalapeno og purløg salsa, yuzu smør sauce, thai chili

BLACKENED COD (G) • 185

Miso marineret blackened cod, yuzuskum, tempura shiso,

syltet daikon

TOFU • 155

Korean style marineret tofu, broccolini, grøn karry, thai chili,

cashewnødder

DUROC PORK CHOPS • 175

Sort bønnesauce, fermenteret kål

THE MARKET DUCK & PANCAKES (G) • 175/

Confiteret andelår med sprødt skind, serveret med

pandekager, agurk, porre og hoisin sauce

WITH DUCK BREAST • 245

SIDES

STEAMED RICE • 30/50

Jasmin ris

CHEF'S RICE • 35/60 (G)

Jasmin ris, teriyaki, chili mayo, sesam, forårsløg

BROCCOLINI (G) • 45

Chili, røget miso sauce, yuzu smør

WHITE ASPAGRAGUS • 55

Yuzu butter, black bean sauce

PICKLED VEGGIES • 45

Oi muchim cucumber, kimchi cabbage, harhari-ni daikon

Bare rolig, spørg tjeneren om dessertkort.