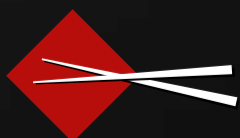


Gluten fri



COME FOR A SWIM





IN AN OCEAN OF FLAVOUR

À LA CARTE



BLOMKÅL
Med sort trøffel-goma
Kr 58



TANGSALAT
Tang, kinaradise, sukkerærter, agurk & sesam dressing
Kr 52



BEEF TATAKI
Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips,
shitake og trøffelponzu
Kr 129



SHAKE TATAKI
Laks, kinaradise & ponzu
Kr 109



HOTATE CEVICHE
Kammuslinger, lime, miso, chili, koriander, rødøg & selleri
Kr 119



HIRAMASA KATAIFI
Hiramasa, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu
Kr 126



LAKSE TATAR

Laks, yuzu miso, forårsløg, urter, ørredrogn og lotus chips
Kr 119



SHAKE CARPACCIO

Laks, miso aioli, ørredrogn, purløg, daikon & limemarinade
Kr 109



MAGURO TATAKI

Flammegrillet tun, yuzu-kosho, wafu, soya sesam og daikon skud
Kr 124



RISPAPIR

And, pickled rødløg, avocado, agurk, koriander og goma
Kr 96



WAGYU TATAR

Japansk wagyu kød med caviar [10 gr] & forårsløg
Kr 299



GRØN TATAR

Grillet broccolimarv, ingefær, yuzu, avocado, koriander & lotus chips
Kr. 84



TUN TATAR HAPSER

Tun, avocado, sesam, miso, yuzu og forårsløg på lotus chips
Kr. 109



BROCCOLI

Grillet med suveræn soya & spicy goma
Kr 54



HORENSO NO GOMA

Blancheret spinat med soya sesam & goma dressing
Kr 52



MISOSUPPE

Miso med tofu, forårsløg & tang
Kr 26



WAGYU HAPSER

Wagyu tatar rørt med shiso, forårslag på lotus chips

Kr 165

Tilvalg: **ROSSINI BLACK LABEL**

Caviar [10 gr] Kr 195



KINOKO KATZU

Blå østershatte paneret med soya panko med lime & chilidip

Kr 89



EDAMAME BØNNER

Grillede, suveræn soya & soya sesam. Kr 44

Saltede, sea salt & citron. Kr 44

Spicy, miso & sesam. Kr 44

SASHIMI



SHAKE
Laks. Kr 99



MAGURO
Yellowfin tun. Kr 109



HIRAMASA
Yellowtail kingfish. Kr 109



SUSHI SØSTER

TUN TATAR. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsløg
SHAKE CARPACCIO. Laks, miso aïoli, ørredrogn, purløg, daikon & limemarinade
TUN TATAKI. Flammegrillet tun, yuzu-kosho, wafu, soya sesam & daikon skud
HIRAMASA KATAIFI. Hiramasa, purløg, shiso, trøffelolie & ponzu
HOTATE CEVICHE. Kammuslinger, lime, miso, chili, koriander, rødløg & selleri
SHAKE TATAKI. Laks, kinaradise & ponzu

Kr 359



SASHIMI MIX

Laks, yellowfin tun & hiramasa

Kr 169

NIGIRI



TOKYO NON-STOP

NIGIRI. Flammegrillet laks, avocado, yellowfin tun og flammegrillet yellowtail kingfish toppet med Rossini Black Label caviar [10 gr]

Kr 275



KYOTO NON-STOP

NIGIRI. Portobello, avocado, flammegrillet aubergine og grillet rød peberfrugt

Kr 119

**Á LA CARTE ER DIN MULIGHED FOR
AT SAMMENSÆTTE DET PERFEKTE.**

**MEN SPØRGER DU OS:
HVAD ER DEN OPTIMALE KOMBINATION?**

SÅ ER SVARET:

AS GOOD AS IT GETS

EDAMAME. Grillede edamamebønner med soya & sesam

BLOMKÅL. Med sort trøffel-goma

KINOKO KATZU. Blå østershatte paneret med soya panko med lime & chilidip

WAGYU HAPSER. Wagyu rørt med shiso, forårslag og lotus chips

TUN TATAR. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsløg

SHAKE CARPACCIO. Laks, miso aioli, ørredrogn, purløg, daikon & limemarinade

MAGURO TATAKI. Flammegrillet tun, yuzu-kosho, wafu, soya sesam & daikon skud

HIRAMASA KATAIFI. Hiramasa, purløg, shiso, trøffelolie & ponzu

HOTATE CEVICHE. Kammuslinger, lime, miso, chili, koriander, rødløg & selleri

SHAKE TATAKI. Laks, kinaradise & ponzu

AKA EBI HOUSE ROLL. Argentinsk rød reje, spicy gochujang, avocado,

sukkerærter, miso aioli & ørredrogn

HELL'S KITCHEN. Reje, avocado, agurk & miso aioli, toppet med tun & barbecue

EBI PANKO. Reje, avocado, agurk & miso aioli, toppet med avocado

GINDARA NO MISO. Black cod & miso

AIGAMO TSUKUNE. Grillet andekødbolle serveret med rå æggeblomme i suveræn soya

Kr 1.025

[Fås også til 3 personer Kr 1.537]



EKSTRA FORKÆLELSE

Rossini Black Label caviar [10 gr]. Kr 195

Vil tage dine Wagyu Hapser til nye højder.



Allergy information is available. Please ask your server.
Adults need around 2000 kcal a day

MAKI



HOUSE ROLLS *4 stk af hver rulle*

WAGYU. Wagyu tatar med cress og tsume soya. Kr 132

AKA EBI. Argentinsk rød reje, spicy gochujang, avocado, sukkerærter, miso aioli & ørredrogn. Kr. 128

RED'N'GREEN. Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu-kosho, shiso blad & tsume soya. Kr 89

BLACK COD. Grillet black cod med sprøde rodfrugtchips & pickled rødløg. Kr 128

MAGURO TEMPURA. Avokado, tun, spicy sauce, forårsløg, masago & purløg. Kr 115

FULL HOUSE - Alle 5 House rolls. Kr 530

URAMAKI *8 pcs of each roll*



NANBAN

Kylling, avocado, koriander & spicy yuzu-kosho. Kr 109



MAMMA MIA

Avocado, sesam, agurk & purløg. Kr 88



CALIFORNIA

Reje, avocado, agurk & miso aioli. Kr 106



SPICY TUNA

Tun, agurk, spicy sauce, masago & urter. Kr 106



PINK ALASKA

Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn. Kr 102

KABURIMAKI *8 pcs of each roll*



EBI PANKO

Reje, avocado, agurk & miso aioli, toppet med avocado. Kr 149



NEW YORK SUBWAY

Reje, avocado, agurk & miso aioli, toppet med laks og hvidløg. Kr 152



CEVICHE

Pickled rødæg, avocado & agurk toppet med kammusling & koriander. Kr 148



HELL'S KITCHEN

Reje, avocado, agurk & miso aioli, toppet med tun & barbecue. Kr 152



SHAKE AIOLI

Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn. Kr 148



CHIRASHI MAKI

Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær & pickled rødæg. Kr 74



MAKI MAKI *menu*

KABURIMAKI. Hell's Kitchen, Ceviche, Ebi Panko og Shake Aioli. Kr 546

MINI MAKI MAKI. 4 stk af hver rulle. Kr 279



HOSOMAKI *8 stk af hver rulle*

ABOKADO MAKI. Avocado. Kr 45. **SHAKE MAKI.** Laks. Kr 45

KAPPA MAKI. Agurk. Kr 42

STICKS

GYU HABU

Oksemørbrad med miso kryddersmør
Kr. 76 / 2 stk Kr. 146



TSUKUNE CHILI

Kyllingekødboller, chili dip, teriyaki
& forårsløg. Kr. 34 / 2 stk Kr. 62



TEBASAKI

Kyllingevinger, salt & citron
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62



TSUKUNE

Kyllingekødboller & teriyaki
Kr. 30 / 2 stk Kr. 54



ERINGI

Kejserhat & miso kryddersauce
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62



MATR CHILI

MATR Fungi food, chili dip, teriyaki &
forårsløg. Kr. 30 / 2 stk Kr. 54



IMO YAKI

Sød kartoffel, koriander & teriyaki
Kr. 30 / 2 stk Kr. 54



SHISHITO YAKI

Padron peber, spicy gochujang, tsume
& lime sauce. Kr. 30 / 2 stk Kr. 54



WAGYU YAKI

Japansk wagyu fra Kyushu
Kr 174 / 2 stk Kr 332

AIGAMO TSUKUNE
Grillet andekødbolle serveret med
rå æggeblomme i suveræn soya
Kr 59 / 2 stk Kr 112



IBERICO SECRETO
Misomarineret sortfodsgris med citron
Kr. 76 / 2 stk Kr. 146

BUTA YAKI
Frilandsgris & yuzu-miso
Kr. 38 / 2 stk Kr. 70

CHIIZU MAKI
Emmentaler & bacon
Kr. 35 / 2 stk Kr. 64

YAKI YAGI
Gedeost & lufttørret skinke
Kr. 38 / 2 stk Kr. 70

HOTATE BACON
Kammuslinger i bacon & miso
kryddersmør. Kr. 52 / 2 stk Kr. 98

AKA EBI
Argentinsk rød reje, spicy gochujang
& hvidløgssmør. Kr. 59 / 2 stk Kr. 112

GINDARA NO MISO
Black cod & miso
Kr. 76 / 2 stk Kr. 146

SHAKE TERIYAKI
Laks, teriyaki & forårslog
Kr. 36 / 2 stk Kr. 66

RIS. Kr 22
Med teriyaki eller
chili dip. Kr 34



MENUER



GREENKEEPER

TANGSALAT. Tang, kinaradise, sukkerærter, agurk & sesam dressing

KINOKO KATZU. Blå østershatte paneret med soya panko, lime & chilidip

GRØN TATAR. Grillet broccolimarv, ingefær, yuzu, avocado, koriander & lotus chips

MAMMA MIA. Avocado, sesam, agurk & purløg

KINOKO. Portobello med lime

AKA PIMAN. Grillet rød peberfrugt & yuzu-kosho

NASU ABURI. Flammegrillet aubergine toppet med yuzu-miso

IMO YAKI. Sød kartoffel, koriander & teriyaki

MATR CHILI. MATR Fungi food, chili dip, teriyaki & forårsløg

Kr. 275



FOUR MEAL DRIVE

SHAKE YAKI. Flammegrillet laks. MAGURO. Tun. EBI. Reje. SHAKE. Laks

NANBAN. Kylling, avocado, koriander & spicy yuzu-kosho

PINK ALASKA. Laks, avocado, cream cheese & stenbidderrogn

SPICY TUNA. Tun, agurk, spicy sauce, masago & urter

EBI PANKO. Reje, avocado, agurk & miso aioli topped med avocado

HELL'S KITCHEN. Reje, avocado, agurk & miso aioli, toppet med tun & barbecue

SHAKE AIOLI. Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn

CHIRASHI. Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær & pickled rødlog

Kr 945



PERFECT DAY

EDAMAME. Bønner med salt & citron

SHAKE TATAKI. Laks & ponzu

KINOKO KATZU. Blå østershatte paneret med soya panko med lime & chilidip

NIGIRI SHAKE YAKI. Flammegrillet laks

NIGIRI MAGURO. Tun

NIGIRI ABOKADO. Avocado med yuzu-kosho & sesam

PINK ALASKA. Laks, avocado, cream chese & stenbiderrogn

SPICY TUNA. Tun, agurk, spicy sauce, masago & urter

RISPAPIR. And, pickled rødøg, avocado, agurk, koriander & goma

BUTA YAKI. Frilandsgris & yuzu-miso

SHAKE TERIYAKI. Laks & teriyaki

TSUKUNE. Kyllingekødboller & teriyaki

Kr 725

[Fås også til 3 personer. Kr 1.087]



ANDEN, LAKSEN & DERES VENNER

NIGIRI SHAKE. Laks

PINK ALASKA. Laks, avocado, cream chese & stenbiderrogn

SPICY TUNA. Tun, agurk, spicy sauce, masago & urter

EBI PANKO. Reje, avocado, agurk & miso aioli topped med avocado

RISPAPIR. And, pickled rødløg, avocado, agurk, koriander & goma

Kr 209



ROBUST

EDAMAME. Bønner med spicy miso dressing

KINOKO KATZU. Blå østershatte paneret med soya panko med lime & chilidip

BROCCOLI. Grillet med suveræn soya & spicy goma

ERINGI. Kejserhat & miso kryddersauce

BUTA YAKI. Frilandsgris & yuzu-miso

TSUKUNE CHILI. Kyllingkødboller, chili dip, teriyaki & forårsløg

YAKI YAGI. Gedeost & lufttørret skinke

AIGAMO TSUKUNE. Grillet andekødbolle serveret med rå æggeblomme i suveræn soya

Kr 275



BLANDEDE FØLELSER

EDAMAME. Bønner med salt & citron

KINOKO KATZU. Blå østershatte paneret med soya panko med lime & chilidip

SHAKE TATAKI. Laks & ponzu

NIGIRI SHAKE. Laks. NIGIRI MAGURO. Tun

PINK ALASKA. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn

SPICY TUNA. Tun, agurk, spicy sauce, masago & urter

CHIRASHI. Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær & pickled rødløg

TSUKUNE. Kyllingkødboller & teriyaki

SHAKE TERIYAKI. Laks & teriyaki

Kr 275



HIRAMASA KAMA

Kæbe med havsalt & citron.

En japansk klassiker og den delikate del af hvidfisken.

Serveres med ris og misosuppe

[Begrænset antal] Kr 185

SALATER



GREEN GATE

Sød kartoffel, blomkål, grillet broccoli & portobello på en bund af spidskål, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med rodfrugtchips & goma. Kr 154



JUNGLE FISH

Grillet laks, flammegrillet tun & rejer på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med lotuschips & miso-mustard. Kr 172



GREEN BIRD

Grillet kylling & soyamarineret æg på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med kyllingeskind & wasabi caesar. Kr 172

CHIRASHI



KAOS & KÆRLIGHED

Laks, avocado, sukkerærter, edamame, pickled rødløg, sushi-ris & poké sauce. Kr 134



OSAKA KAOS

Laks, tun, reje, tamago, avocado, shiitake, sukkerærter, ørredrogn, urter, lotuschips & sushi-ris. Kr 205



STICKS | N | SUSHI

