

# Nytårsmenu 2023

---

## *BITES*

Grillede Edamame Bønner

### **SPICY ROBUSUTA BISQUE**

Jomfruummer bisque med cremefraiche & purløg

### **KINOKO KOROKKE**

Croquettes med svampe, parmesan, miso aioli & trøffel støv

### **SHAKE TATAKI**

Laks, kinaradise, kizami wasabi & ponzu

### **KANI BITES**

Snekrabbe med sake marineret ørredrogn på sprøde fladbrød

### **CAVIAR & WAGYU TEMAKI**

Nori, sushi ris, wagyu & Rossini Black Label Caviar

## *NIGIRI*

### **HOTATE ABURI**

Tamari marineret & flammegrillet kammusling med hvidløgssmør

### **HIRAMASA ABURI**

Flammegrillet hiramasa, tsume & kisami wasabi

### **MAGURO YUZU**

Tun med yuzu-kosho

## *HOUSE ROLLS*

### **AKA EBI**

Argentinsk rød reje, spicy gochujang, avocado, sukkerærter, miso aioli & ørredrogn

### **BLACK COD**

Grillet black cod med sprøde rodfrugtchips & pickled rødløg

### **DOUBLE TEMPURA**

Dobbelt tempurareje, spicy sauce, masago, purløg toppet med tsume soya

## *STICKS*

### **WAGYU YAKI**

Japansk wagyu fra Kyushu

### **BIMI YAKI**

Grillet broccolini, suværen soya, goma & jordskokkechips

## *DESSERT*

### **MATCHA**

Mørk chokoladefondant med flydende matcha kerne, vanilleis & matcha cookie crumble

Per person. Kr. 999