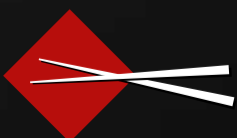




COME FOR A SWIM





IN AN OCEAN OF FLAVOUR

# À LA CARTE



**KANI KOROKKE**  
Croquettes med krabbe & wasabi caesar  
Kr. 99



**SHAKE TATAKI**  
Laks, kinaradise, kizami wasabi & ponzu  
Kr. 109



**BLOMKÅL**  
Med sort trøffel-goma  
Kr. 58



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



**BEEF TATAKI**  
Oksemørbrad med miso aioli, forårsøg, jordskokkechips,  
shiitake & trøffelponzu  
Kr. 129



**HIRAMASA KATAIFI**  
Hiramasa, kataifi, purøg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu  
Kr. 126



**LAKSE TATAR**

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



**RISPAPIR**

And, pickled rødløg, avocado, agurk, koriander & goma  
Kr. 96



**TANGSALAT**

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



**WAGYU TATAR**

Japansk wagyu kød med caviar [10 gr], forårsløg,  
kizami wasabi og lotus chips  
Kr. 299



**MAGURO TATAKI**

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



**EBI HAPSER**

Tempurareje, miso aioli, chili, lime & koriander  
Kr. 99



**TUN TATAR HAPSER**

Tun, avocado, sesam, miso, yuzu og forårsløg på sprøde fladbrod  
Kr. 109



**GRØN TATAR**

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



**WAGYU HAPSER**

Wagyu tatar rørt med shiso, forårsløg og kizami wasabi på ristet brød  
Kr. 165



**KINOKO KATZU**

Blå østershatte paneret med soya panko med lime & chilidip  
Kr. 89



**HORENSO NO GOMA**

Blancheret spinat med soya sesam & goma dressing  
Kr. 52



**BROCCOLI**  
Grillet med suveræn soya & spicy goma  
Kr. 54



**SHAKE CARPACCIO**  
Laks, miso aioli, ørredrogn, purløg, daikon & limemarinade  
Kr. 109



**MISOSUPPE**  
Miso med tofu, forårsløg & tang  
Kr. 26



**EDAMAME BØNNER**  
Grillede, suveræn soya & soya sesam. Kr. 44  
Saltede, havsalt & citron. Kr. 44  
Spicy, miso & sesam. Kr. 44



**HOTATE KATAIFI**  
Kammuslinger, miso aioli, kataifi, ørredrogn & shiso  
Kr. 119



**KARAAGE**  
Kylling, pickled rødlog & wasabi caesar  
Kr. 99

# 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 & sprøde fladbød  
**SHAKE CARPACCIO.** Laks, miso aioli, ørredrogn, purløg, daikon & limemarinade  
**MAGURO TATAKI.** Flammegrillet tun, yuzu-kosho, wafu, soya sesam & daikon skud  
**HIRAMASA KATAIFI.** Hiramasa, kataifi, purløg, shiso, trøffelolie & ponzu  
**HOTATE CEVICHE.** Kammuslinger, lime, miso, chili, koriander, rødløg & selleri  
**SHAKE TATAKI.** Laks, kinaradise, kizami wasabi & 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.** Tofu med ingefær, avocado, flammegrillet aubergine, grillet rød peberfrugt og Portobello  
Kr. 119



**INARI.** Tofu med ingefær & ørredrogn. Kr. 32 / 2 stk Kr. 58

Uden ørredrogn. Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

**TAMAGO.** Omelet. Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

**EBI.** Reje. Kr. 32 / 2 stk Kr. 58

**ABOKADO.** Avocado, yuzu-kosho & sesam. Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

**MAGURO.** Yellowfin tun. Kr. 32 / 2 stk Kr. 58

**SHAKE.** Laks. Kr. 32 / 2 stk Kr. 58

**SHAKE YAKI.** Flammegrillet laks. Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

**KINOKO.** Portobello med lime. Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

**HOTATE YAKI.** Flammegrillet kammusling. Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

**NASU ABURI.** Flammegrillet aubergine, yuzu-miso & kizami wasabi. Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

**AKA PIMAN.** Grillet rød peberfrugt & yuzu-kosho. Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

**HIRAMASA YAKI.** Flammegrillet yellowtail kingfish. Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

**SHAKE NEW YORK.** Laks med hvidløg. Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

**HIRAMASA.** Yellowtail kingfish. Kr. 32 / 2 stk Kr. 58



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 bønner med suveræn soya & soya sesam  
**HOTATE KATAIFI.** Kammuslinger, miso aioli, kataifi, ørredrogn & shiso  
**WAGYU HAPSER.** Wagyu rødt med shiso, forårsløg & kizami wasabi på ristet brød  
**TUN TATAR.** Tun, avocado, sesam, miso, yuzu, forårsløg & sprøde fladbrød  
**SHAKE CARPACCIO.** Laks, miso aioli, ørredrogn, purløg, daikon & limemarinade  
**MAGURO TATAKI.** Flammegrillet tun, yuzu-kosho, wafu, soya sesam & daikon skud  
**HIRAMASA KATAIFI.** Hiramasa, kataifi, purløg, shiso, trøffelolie & ponzu  
**HOTATE CEVICHE.** Kammuslinger, lime, miso, chili, koriander, rødøg & selleri  
**SHAKE TATAKI.** Laks, kinaradise, kizami wasabi & ponzu  
**AKA EBI HOUSE ROLL.** Argentinsk rød reje, spicy gochujang, avocado, sukkerærter, miso aioli & ørredrogn  
**HELL'S KITCHEN.** Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue  
**EBI PANKO.** Tempurareje & spicy sauce 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.



# MAKI



## HOUSE ROLLS *4 stk af hver rulle*

- WAGYU. Wagyu tatar med kizami wasabi & sprød kataifi. 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 rødøl. Kr. 128
- MAGURO TEMPURA. Tempurारेje, tun, spicy sauce, forårsløg, masago & purløg. Kr. 115
- FULL HOUSE - Alle 5 House rolls. Kr. 530

## URAMAKI *8 stk af hver rulle*



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



**CRISPY EBI**  
Tempurारेje, avocado, spicy sauce & tsume soya. Kr. 106



**CALIFORNIA**  
Reje, avocado, agurk & miso aioli. Kr. 106



**MAMMA MIA**  
Avocado, sesam, agurk & purløg. Kr. 88



**PINK ALASKA**  
Laks, avocado, cream cheese & stedbiderrogn. Kr. 102



**SPICY TUNA**  
Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & urter. Kr. 106

## KABURIMAKI *8 stk af hver rulle*



**EBI PANKO**  
Tempurारेje & spicy sauce toppet med avocado. Kr. 149



**NEW YORK SUBWAY**  
Tempurारेje, avocado & spicy sauce toppet med laks & hvidøl. Kr. 152



**CEVICHE**  
Pickled rødøl, avocado & agurk toppet med kammusling & koriander. Kr. 148



**HELL'S KITCHEN**  
Tempurारेje, avocado & spicy sauce 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 rødøl. 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

**WAGYU YAKI**  
Japansk Wagyu fra Kyushu  
Kr. 174 / 2 stk Kr. 332



**GYU HABU**  
Oksemørbrad med miso kryddersmør  
Kr. 76 / 2 stk Kr. 146



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



**SANBIKI**  
Tre helt særlige fra grillen.  
Iberico Secreto, Gindara no Miso og Wagyu Yaki  
1 af hver stick Kr. 299  
2 af hver stick Kr. 598



**RIS.** Kr. 22  
Med crunchy chili, teriyaki  
eller chili dip. Kr. 34



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





MUM IS JAPANESE.  
DAD IS DANISH



OR IS IT THE OTHER  
WAY AROUND?

Our Japanese heritage taught us:  
'You eat with your eyes.'  
Always remember that when you cut the fish,  
arrange the plate and decorate the room.  
Our Danish DNA taught us:  
'Always make sure there is enough beer.'



# 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
- INARI. Tofu med ingefær
- AKA PIMAN. Grillet rød peberfrugt & yuzu-kosho
- NASU ABURI. Flammegrillet aubergine toppet med yuzu-miso & kizami wasabi
- IMO YAKI. Sød kartoffel, koriander & teriyaki
- MATR CHILI. MATR Fungi food, chili dip, teriyaki & forårsløg

Kr. 275



## CARPE DIEM

- BROCCOLI. Grillet med suveræn soya & spicy goma
- EBI HAPSER. Tempurareje med miso aioli, chili, lime & koriander
- TUN TATAR HAPSER. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu og forårsløg på sprøde fladbrød
- KANI KOROKKE. Croquettes med krabbe & wasabi caesar
- SHAKE CARPACCIO. Laks, miso aioli, ørredrogn, purløg, daikon & limemarinade
- NANBAN. Kylling, avocado, kataifi, koriander & spicy yuzu-kosho
- PINK ALASKA. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn
- EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado
- HELL'S KITCHEN. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue
- YAKI YAGI. Gedeost & lufttørret skinke
- TSUKUNE CHILI. Kyllingkødboller, chili dip, teriyaki & forårsløg
- HOTATE BACON. Kammuslinger i bacon & miso kryddersmør

Kr. 825

[Fås også til 3 personer. Kr. 1.237]



## FOUR MEAL DRIVE

SHAKE YAKI. Flammegrillet laks. MAGURO. Tun. EBI. Reje. SHAKE. Laks  
 NANBAN. Kylling, avocado, kataifi, koriander & spicy yuzu-kosho  
 PINK ALASKA. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn  
 SPICY TUNA. Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & urter  
 EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado  
 HELL'S KITCHEN. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue  
 SHAKE AÏOLI. Sukkerærter, avocado, miso aïoli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn  
 CHIRASHI. Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær & pickled rødøg

Kr. 945



## PERFECT DAY

EDAMAME. Bønner med havsalt & citron  
 SHAKE TATAKI. Laks, kizami wasabi & ponzu  
 KARAAGE. Kylling, pickled rødøg og wasabi caesar  
 NIGIRI SHAKE YAKI. Flammegrillet laks  
 NIGIRI MAGURO. Tun  
 NIGIRI ABOKADO. Avocado med yuzu-kosho & sesam  
 CRISPY EBI. Tempurareje, avocado, spicy sauce & tsume soya  
 SPICY TUNA. Tun, agurk, chili, spicy sauce, masago, kataifi & urter  
 RISPAPIR. And, pickled rødøg, avocado, agurk, koriander og 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, kataifi & urter

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

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

Kr. 209



## BLANDEDE FØLELSER

EDAMAME. Bønner med havsalt & citron

EBI HAPSER. Tempurareje med miso aïoli, chili, lime & koriander

SHAKE TATAKI. Laks, kizami wasabi & ponzu

NIGIRI SHAKE. Laks. NIGIRI MAGURO. Tun

PINK ALASKA. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn

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

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

TSUKUNE. Kyllingkødboller & teriyaki

SHAKE TERIYAKI. Laks & teriyaki

Kr. 275



## ROBUST

EDAMAME. Bønner med spicy miso & sesam

KARAAGE. Kylling, pickled rødøl & wasabi caesar

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



## 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 lotus chips & 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 kyllingskind & wasabi caesar. Kr. 172

# CHIRASHI



## KAOS & KÆRLIGHED

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



## OSAKA KAOS

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





STICKS | N | SUSHI



Info om allergener & specialmenuer