DINE-IN NYTÅRSMENU 2026

Menuen inkluderer et glas champagne eller alkoholfri mousserende sauvignon blanc

---

SMÅ RETTER

Edamame. Grillede, suveræn soya & soyasesam

Hummer Udon Bisque. Hummerbisque med gochujang, hummer, Udonnudler, sake-tamarimarineret ørredrogn & daikon

Ebi Sando. Sprød sando med reje, trøffel, miso aïoli, parmesan & purløg

Hotate Carpaccio. Kammuslinger, lys ponzu på hvid soya & yuzu, sort peber, ekstra jomfru oliven- & trøffelolie, shiso & daikonskud

Shake Ceviche. Laks, tigermælk, rødløg, grøn chili, crunchy chili, jordskokkechips & koriander

HOUSE ROLLS

Aka Ebi. Spicy gochujang reje, avocado, sukkerærter, miso aïoli & sake-tamarimarineret ørredrogn

Lobster Abokado. Hummer med yuzu mayonnaise, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander

Soft Shell Crab. Soft shell krabbe, masago, purløg, spicy sauce & tsume

NIGIRI

Wagyu Aburi & Caviar. Flammegrillet japansk wagyu med miso aïoli & Rossini Caviar

Hiramasa Aburi. Flammegrillet yellowtail kingfish med yuzu koshō toppet med shiso, tsume & tosazu gelé

Shake Aburi. Flammegrillet laks med miso aïoli, sake-tamarimarineret ørredrogn & daikonskud

STICKS

Wagyu Yaki. Japansk Wagyu fra Kyushu

Gindara No Miso. Misomarineret black cod

DESSERTER

Gateau Marcel. Mørk chokoladekage toppet med hindbær

Hvid Chokolademousse. Med passionsfrugtsauce & mango

Per person 1.099 kr.

STICKS | N | SUSHI