

NYTÅRSMENU 2025

SMÅ RETTER

Soyamandler.

Hotate Carpaccio. Rimmede kammuslinger med lys ponzu på hvid soya & yuzu, sort peber, ekstra jomfru oliven-trøffelolie toppet med daikon- & shisoskud.

Ikura Bites. Crustader med røget laks fra Samsø, sake-tamarimarineret ørredrogn & wasabi crème.

Hummerbisque. Hummerbisque med gochujang, Udon-nudler & misomarinert black cod toppet med daikonskud.

Ebi Sando. Sprød minisandwich med rejer & trøffel toppet med parmesan & purløg.

TEMAKI SETTO

Laks med miso. Soyamarineret laks med spicy miso, forårsløg & saketamarimarineret ørredrogn.

Hummer med yuzu. Hummer med yuzu kosho-mayonnaise, purløg & yuzu-tobiko.

Begge serveres med sprød noritang og sushiris.

DESSERTER

Gateau Marcel. Chokoladekage toppet med hindbær.

Hvid chokolademousse. Med passionsfrugtsauce.

Lakridscrème. Med lakridssauce.

Kr. 995 – for to personer



STICKS | N | SUSHI