



SELSKABSMENUER

Nyd vores menuer sammensat med alt det bedste fra vores køkken.
Vælg jeres favoritmenu, som vil blive serveret på smukke fade
til deling blandt selskabets gæster.

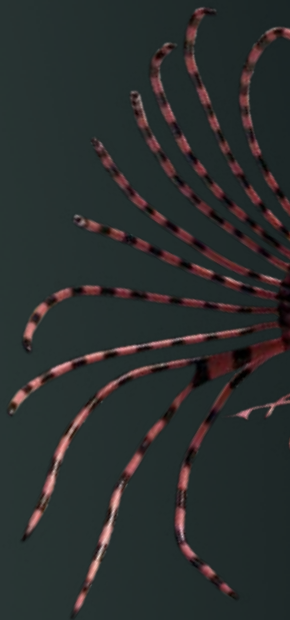


FØRST PÅ DAGSORDENEN

Vælg en menu til jeres selskab

NÆSTE SKRIDT

Vælg drikkevarerne



SET FOR SUCCESS

*Vores selskabsmenuer bliver serveret på smukke fade
til deling blandt selskabets gæster*

STARTERS – Serveres til hele bordet

BROCCOLI. Grillet, med suveræn soya, soyasesam og serveret med goma

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

SHAKE TATAKI. Flammegrillet laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

BEEF TATAKI. Flammegrillet oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffel ponzu

MAKI – 2 stk. af hver pr. person

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce med avocado, tsume & sesam

HELL'S KITCHEN. Tempurareje, avocado & spicy sauce, yellowfin tun & barbecue

PINK ALASKA. Laks, avocado, flødeost & umeboshi sesam

NANBAN. Kylling, avocado, soyasesam, tsume, yuzu koshō, kataifi & koriander

STICKS – Én af hver pr. person

AKA EBI. Reje, spicy gochujang & hvidløgsmør

TSUKUNE CHILI. Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

GYU KATZU. Friteret oksemørbrad med okonomiyaki sauce, japansk mayonnaise & daikonskud

PRIS PR. PERSON 435 KR.



Billedet viser en menu til to personer

AS GOOD AS IT GETS

*Vores selskabsmenuer bliver serveret på smukke fade
til deling blandt selskabets gæster*

STARTERS – Serveres til hele bordet

EDAMAME. Grillede, suveræn soya & soyasesam

HIRAMASA KATAIFI. Yellowtail kingfish, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

SHAKE CEVICHE. Laks, tigmælk, rødæg, grøn chili, crunchy chili, jordskokkechips & koriander

MAGURO CARPACCIO. Yellowfin tun, lys ponzu på hvid soya & yuzu, parmesan aioli, tosazu gelé, ekstra jomfruolivenolie, shiso & daikonskud

KANI KOROKKE. Kroketter med krabbe & wasabi caesar

SPICY TORI. Sprød marineret kylling, spicy hvidløg-chiliglance, soyasesam, japansk mayonnaise & daikonskud

EBI HAPSER. Tempurareje, miso aioli, chili, lime & koriander

HOUSE ROLLS – 2 stk. pr. person

SOFT SHELL CRAB. Soft shell krabbe, masago, purløg, spicy sauce & tsume

LOBSTER ABOKADO. Hummer med yuzu mayonnaise, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander

ABURI – Én af hver pr. person

SHAKE ABURI. Flammegrillet laks med miso aioli, sake-tamarinineret ørredrogn & daikonskud

HIRAMASA ABURI. Flammegrillet yellowtail kingfish, yuzu koshō, shiso, tsume & tosazu gelé

WAGYU ABURI. Flammegrillet japansk wagyu med miso aioli, tsume & kizami wasabi

STICKS – Én af hver pr. person

GYU HABU. Oksemørbrad med miso-kryddersmør

YAGI YAKI. Gedeost & serranoskinke

GINDARA NO MISO. Misomarineret black cod

PRIS PR. PERSON 550 KR.



Billedet viser en menu til to personer

NOTHING BEYOND

*Vores selskabsmenuer bliver serveret på smukke fade
til deling blandt selskabets gæster*

STARTERS – Serveres til hele bordet

- EDAMAME BEANS.** Grillede, suveræn soya & soyasesam
- BLACK COD UDON & HUMMER BISQUE.** Hummerbisque, misomareret black cod & udonnudler
- EBI SANDO.** Sprød sando med reje, trøffel, miso aioli, parmesan & purløg
- HIRAMASA CARPACCIO.** Hiramasa med lys ponzu på hvid soya & yuzu, sort peber, oliven- og trøffelolie, daikon & shiso
- CAVIAR & HUMMER.** Rossini Black Label caviar, hummer, yuzu aioli & purløg, på brød grillet i wagyufedt

SUSHI

- WAGYU ABURI.** Japansk wagyu, parmesan, shiitake, soyasesam korokke med miso aioli. Toppet med tsume & kizami wasabi
- MAGURO TEMPURA.** Sprøde tempurarejer, yellowfin tuntatar, spicy sauce, masago, forårsløg & koriander
- SHAKE ABOKADO.** Soyagravad laks, rygeost, agurk, avocado, miso aioli, marineret ørredrogn & shiso

STICKS – Én af hver pr. person

- AKA EBI.** Reje, spicy gochujang & hvidløgssmør
- WAGYU YAKI.** Japansk wagyu fra Kyushu

DESSERT – Én af hver pr. person

- MANGO.** Ris i kokoscreme, passionsfrugtcoulis og frisk mango
- GOMA.** Vaniljecrème brûlée med sort sesam crumble
- GATEAU MARCEL.** Chokoladekage toppet med hindbær

PER PERSON 775 KR.



Billedet viser en menu til to personer

DET ENDER SØDT

Alle fire desserts til deling. 355 kr.

Ved selskaber på 15 personer eller derover skal maden forudbestilles



MATCHA

Mørk chokoladefondant med flydende matchakerne, vaniljeis og matcha cookie crumble. 109 kr.



SAKURA

Kirsebær- & umeshukompot, mørk chokolade, vaniljeis, amber cookie, kirsebærskum & shisoblade. 105 kr.



GOMA

Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble. 89 kr.



MANGO

Ris i kokoscreme, mangosorbet og passionsfrugt coulis med basilikumfrø. 95 kr.

Mini desserts

Begge desserts. 60 kr.

MINI MANGO. Ris i kokoscreme, mangosorbet og passionsfrugt coulis med basilikumfrø

MINI GOMA. Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble

VINMENU

Tilføj velkomstcocktail for 115 kr.

KIHON

BRUT PROSECCO, MIRABELLO, VENETO, ITALIEN

Frisk og elegant Prosecco med noter af grønne æbler, hvid fersken & citrus

RIESLING, TROCKEN, STEFAN BIETIGHÖFER, PFALZ, TYSKLAND

Saftig og frugtig med noter af pære, hvide blomster, stenfrugt & lime

CABERNET SAUVIGNON/MERLOT, CLOMANET, COTEAUX D'ENSÉRUNE, FRANKRIG

Frugtig og blød med noter af solbær, brombær, blomme og lette krydderier. Velafbalanceret med bløde tanniner og en frisk afslutning

255 kr. pr. person

CHŌJŌ

BRUT CHAMPAGNE, BARON ALBERT, LA PARTICULIERE, FRANKRIG

Elegant Champagne med noter af citrus, abrikos & grønne æbler

SAUVIGNON BLANC, SANCERRE, DOMAINE DES CHASSEIGNES, LOIRE, FRANKRIG

Sprød, mineralsk og aromatisk. Noten af hyldeblomst, hvid flint & grønne æbler i smuk forening

PINOT NOIR, TRADITION, MARKUS MOLITOR, MOSEL, TYSKLAND

Elegant og frugtig med saftige noter af røde bær og en silkeblød afslutning

385 kr. pr. person

YUUGA

PETIT CHENIN BLANC, KEN FORRESTER, STELLENBOSCH, SYDAFRIKA

Frisk og frugtig Chenin Blanc med noter af æble, pære, tropiske frugter og citrus. Sprød, livlig og forfriskende med en ren afslutning

ALBARIÑO, ADEGAS TERRA DE ASOREI, RÍAS BAIXAS, SPANIEN

Frisk og aromatisk med noter af fersken, citrus, grønne æbler og hvide blomster. Elegant, mineralsk og velafbalanceret med en sprød og forfriskende afslutning

PINOT NOIR, HANH SLH ESTATE, SANTA LUCIA HIGHLANDS, CALIFORNIA, USA

Levende og fyldig med noter af røde frugter, kirsebær, brombær og antydninger af delikat ristet vaniljekrydderier

YUZU SAKE, HEIWA SHUZO, JAPAN

Forfriskende og vanedannende yuzu sake

449 kr. pr. person

NON'ARUKŌRU

VIRGIN SHOJITO

Frisk mynte & citrus rørt med knust is, fås i flere varianter: Rabarber, hindbær eller ingefær

YUZU LEMONADE

Japansk yuzu med æblemost, honning & citrus

MORI HIKARI

Everleaf Forest (0%), kamille-cold brew, citron & dansk vand

185 kr. pr. person

MANGLER DER EN FAVORIT? SÅ LAD DEN FÅ EN PLADS VED BORDET

Har du mere lyst til Black Cod? Betal blot prisforskellen.

- Bestilles af hele selskabet

HOUSE ROLLS

Wagyu. Wagyu tatar med kizami wasabi, tsume & sprød kataifi

Aka Ebi. Spicy gochujang reje, avocado, sukkerærter, miso aioli & sake-tamarinarineret ørredrogn

Black Cod. Misomarineret black cod med sprøde jordskokkechips, syltede rødløg, tsume & forårsløg

Spicy Beef. Flammegrillet oksemørbrad, agurk, sukkerærter, syltede rødløg, grøn chili, spicy sauce, crunchy chili & forårsløg

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

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

STICKS

Gindara No Miso. Misomarineret black cod
Wagyu Yaki. Japansk Wagyu stick fra Kyushu

SASHIMI DELUXE

– Vi anbefaler én pr. tre til fire gæster

Laks, yellowfin tun, yellowtail kingfish, hummer-daikonrulle, tamago ikura & shake ceviche

CAVIAR

Rossini Black Label [10 gr] 205 kr.

VÆLG DRIKKEVARER

VELKOMSTDRINK

Yuzu Zoo eller Elderflower Spritz. 125 kr.

ALCOHOL-FRI COCKTAIL

Mori Hikari. 79 kr.

SIGNATURE COCKTAIL UPGRADERING

Pris på forespørgsel

ASAHI

Flaske. 59 kr.

VIN PÅ GLAS

Chardonnay. 89 kr.

Cabernet Sauvignon/Merlot. 89 kr.

TE ELLER STEMPELKAFFE

Stempelkaffe. 30 kr.

Genmaicha Green, kande. 49 kr.

VAND

Fås med og uden brus.

Pris pr. person 25 kr.

Forkæl jer selv

ICHI - EKSKLUSIV DRIKKEMENU

Husets vin, øl, sodavand, vand
samt te eller stempelkaffe
Pris pr. person 399 kr.

NI - FESTLIG ALL INCLUSIVE DRIKKEMENU

Bobler eller festlige cocktails ved
ankomst, Husets vin, øl, sodavand,
vand samt te eller stempelkaffe
Pris pr. person 499 kr.

FRI BAR – VED LEJE AF RESTAURANT

Øl, husets vin, sjusser (ekskl. premium-
spiritus og cocktails), sodavand, vand
samt te eller stempelkaffe
Pris pr. person 599 Kr.

PPREMIUM SAKEOPLEVELSE

Vælg jeres sake, og lad os
servere den på traditionel vis
Pris på forespørgsel

DOMO ARIGATO – NOGET AT AFSLUTTE MÅLTIDET MED

Vælg mellem sake, japansk whisky,
Negroni eller Espresso Martini
Pris på forespørgsel

HVIS I VIL GØRE LIDT EKSTRA UD AF DET



BRUG FOR EN DJ?

Vi kan arrangere en DJ i de fleste af vores restauranter i op til 2,5 time.

5.000 kr.

EKSTRA OPLEVELSER

Japansk kalligraf

Sushi- og cocktailkurser

Live food stations med sashimi eller maki

Pris på forespørgsel



SÆT JERES EGET PRÆG

Personlige menukort

Bordkort med navn

Mini Daruma til borddækningen

Pris på forespørgsel