

KAMPAI

BRUT CHAMPAGNE, BARON ALBERT, LA PARTICULIERE, FRANKRIG

Ren og elegant Champagne med en forførende duft af citrus & grønne æbler. Små fine bobler og frisk frugt. Abrikos, æble & citrus er de primære noter

Flaske 799 kr. | Glas 149 kr.

BRUT CHAMPAGNE, MILLESIME BLANC DE BLANCS 1ER CRU, DE SAINT GALL, FRANKRIG

Intens og kompleks Blanc de Blancs. Noter af fersken, citrus, hvide blomster samt ristede nødder, gær & brioche

925 kr.

GRAND ROSÉ BRUT, GOSSET, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV

En vidunderlig kompleks og elegant rosé med fine små bobler. Noter af vilde jordbær, citrusfrugter & røde bær

1.199 kr.

Sæsonens vinmenu

Nyd fire glas vin til din menu. Spørg din tjener om vores vine – nøje udvalgt af vores sommelier

449 kr. pr. person



Nothing Beyond



SMÅ RETTER

Edamamebønner. Grillede med suveræn soja & sojasesam

Black Cod Udon & Hummer Bisque. Hummerbisque, miso-marineret Black Cod & udonnudler

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

Hotate Carpaccio. Kammuslinger med lys ponzu på hvid soja & 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 nigiri på croquettes af sushiris, parmesan, shiitake, og sojasesam med miso aioli. Toppet med tsume & kizami wasabi

Maguro Tempura. Sprøde tempurarejer, yellowfin-tuntatar, spicy sauce, masago, forårsløg & koriander

Shake Abokado. Sojagravad laks, rygeost, agurk, avocado, miso aioli, marineret ørredrogn & shiso

STICKS

Aka Ebi. Reje, spicy gochujang & hvidløgsmør

Wagyu Yaki. Japansk Wagyu fra Kyushu

DESSERT

Mango. Ris i kokoscreme, passionsfrugtcoullis og frisk mango

Goma. Vaniljecrème brûlée med sort sesam crumble

Gateau Marcel. Chokoladekage toppet med hindbær

Per person 775 kr.

[Bestilles til minimum to]