

À LA CARTE



**OKAZU**  
Kimchi. Fermenteret kål med chili  
**Poteto Sarada.** Japansk kartoffelsalat med agurk, rødløg, gulerod, karse & sprød kartoffel  
**Kappa Chili.** Agurk toppet med mandler, chili, løg & ristet sesamolie. Kr. 75



**TUN TATAR HAPSER**  
Tun, avocado, sesam, miso, yuzu og forårsløg på sprøde fladbrød. Kr. 115



**SHAKE TATAKI**  
Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud. Kr. 115



**KINOKO KOROKKE**  
Croquettes med svampe, Rød Krystal ost, miso aioli & trøffelstøv. Kr. 89



**BIMI TEMPURA**  
Broccolini tempura med daikon oroshi i shiitake-tentsuyusauce. Kr. 75



**LOBSTER & IKURA TEMAKI**  
Hummer, yuzu mayonnaise & sake-tamarimarineret ørredrogn med sushiris på sprød nori. Kr. 125



#### **HOTATE CEVICHE**

Kammuslinger, lime & korianderdressing, yuzu miso, rødløg, grøn chili, sprød kataifi & koriander. Kr. 119



#### **COME FOR A SWIM**

Hotate Kataifi. Kammuslinger, miso aioli, kataifi, ørredrogn & shiso

Kani Korokke. Croquettes med krabbe & wasabi caesar

Ebi Hapser. Tempurareje, miso aioli, chili, lime & koriander

Hiramasa Kataifi. Hiramasa, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

Shake Tataki. Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

Tun Tatar. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsløg med sprøde fladbrød

Kr. 365



**BROCCOLI**

Grillet med suveræn soya & spicy goma. Kr. 59



**HOTATE KATAIFI**

Kammuslinger, miso aioli, kataifi, ørredrogn & shiso. Kr. 119



**TANGSALAT**

Tang, kinaradise, sukkerærter, agurk & sesamdressing.  
Kr. 52



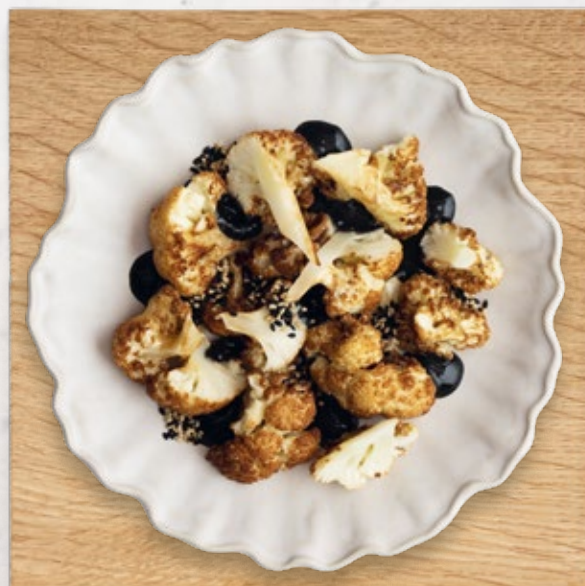
**GYOZA**

Kyllingegyoza toppet med okonomiyakisauce,  
japansk mayo, purløg & bonitoflager. Kr. 129



**KANI KOROKKE**

Croquettes med krabbe & wasabi caesar. Kr. 99



**BLOMKÅL**

Med sort trøffel-goma. Kr. 62



**HIRAMASA KATAIFI**

Hiramasa, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie &  
ponzu. Kr. 129



**KARAAGE**

Kylling, pickled rødløg & wasabi caesar. Kr. 99



#### HIRAMASA KAMA

Kæbe med havsalt & citron. En japansk klassiker og den delikate del af hvidfisken. Serveres med ris og misosuppe. [Begrænset antal]  
Kr. 199



#### MISOSUPPE

Miso med tofu, forårsløg & tang. Kr. 25



#### EBI HAPSER

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



#### LAKS I RIS PAPIR

Soyagravad laks, pickled rødløg, avocado, agurk & koriander serveret med goma. Kr. 99



#### WAGYU HAPSER

Wagyutatar rørt med shiso, forårsløg og kizami wasabi på ristet brød. Kr. 175

#### BEEF TATAKI

Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu. Kr. 135

#### CAVIAR

Rossini Black Label [10 gr]  
Kr. 205

SASHIMI



**MAGURO**  
Yellowfin tun. Kr. 109



**SHAKE**  
Laks. Kr. 99



**HIRAMASA**  
Yellowtail kingfish. Kr. 119



**SASHIMI DELUXE**  
Laks, yellowfin tun og yellowtail kingfish, hummer daikonrulle, hotate ceviche og tamago ikura  
Kr. 299



**TEMAKI SETTO**

Wagyutatar, kataifi, karse, soya sesam, avocado, ørredrogn & hummer samt sushiris og sprød nori. Kr. 299

Temaki betyder håndrulle. Kreer dine egne små bidder

**LIDT EKSTRA FORKÆLELSE**

Rossini Black Label caviar [10 gr]. Kr. 205

Masumi Sanka Junmai Sake. Sprød og med elegant tørhed. Flaske 300ml. Kr. 369 / Flaske 720ml. Kr. 699

**MAKI**



**HOUSE ROLLS | 4 stk af hver rulle**

**Wagyu.** Wagyutatar med kizami wasabi & sprød kataifi. Kr. 149

**Aka Ebi.** Argentinsk rød reje, spicy gochujang, avocado, sukkerærter, miso aioli & ørredrogn. Kr. 135

**Black Cod.** Grillet black cod med sprøde rodfrugtchips & pickled rødløg. Kr. 135

**Red’n’Green.** Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu kosho, shiso & tsume soya. Kr. 99

**Soft Shell.** Softshellkrabbe med masago & spicy sauce. Kr. 135

**Lobster Abokado.** Hummer, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander. Kr. 135

**FULL HOUSE | Menu**

Alle 6 House Rolls. Kr. 639

**URAMAKI**  
Inside-out rulle | 8 stk af hver



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



**CALIFORNIA**  
Reje, avocado, agurk & miso aioli.  
Kr. 109



**MAMMA MIA**  
Avocado, sesam, agurk & purløg.  
Kr. 89



**CRISPY EBI**  
Tempurareje, avocado, spicy  
sauce & tsume soya. Kr. 109



**PINK ALASKA**  
Laks, avocado, cream cheese  
& stenbiderrogn. Kr. 99



**SPICY TUNA**  
Tun, agurk, spicy sauce, masago,  
kataifi & karse. Kr. 99

**KABURIMAKI**  
Toppet rulle | 8 stk af hver



**NEW YORK SUBWAY**  
Tempurareje, avocado & spicy sauce  
toppet med laks & hvidløg. Kr. 155



**CHIRASHI MAKI**  
Flammegrillet fisk, spicy sauce,  
sukkerærter, chili, ingefær & pickled  
rødløg. Kr. 99



**KABURIMAKI** | 8 stk af hver rulle

**CEVICHE.** Pickled rødløg, avocado & agurk toppet med kammusling & koriander. Kr. 149

**HELL'S KITCHEN.** Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue. Kr. 155

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

**SHAKE AÏOLI.** Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn. Kr. 149



**MAKI MAKI** | Menu

8 stk af hver af ovenstående Kaburimaki ruller  
Kr. 555

**MINI MAKI MAKI** | Menu

4 stk af hver rulle. Kr. 289

NIGIRI

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

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

**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

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



**INARI IKURA**  
Tofu med ingefær,  
shiitake & ørredrogn  
Kr. 32 / 2 stk Kr. 58  
Uden ørredrogn  
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

**TAMAGO**  
Japansk 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

**KYOTO NON-STOP**  
Nigiri. Tofu med ingefær, grillet rød  
peberfrugt, flammegrillet aubergine,  
avocado og portobello  
Kr. 119



**TOKYO NON-STOP**  
Nigiri. Flammegrillet laks, avocado,  
yellowfin tun og flammegrillet yellowtail  
kingfish toppet med Rossini Black Label  
caviar [10 gr]  
Kr. 290

**AIGAMO TSUKUNE**  
Grillet andekødbolle serveret med  
rå æggeblomme i suveræn soya  
Kr. 55 / 2 stk Kr. 104

**SHISHITO YAKI**  
Padronpeber,  
spicy gochujang,  
tsume & limesauce  
Kr. 34 /  
2 stk Kr. 62

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

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

**MOMO NANBAN**  
Friterede  
kyllingeoverlår,  
sursød  
dashimarinade,  
miso aioli,  
løg & daikonskud  
Kr. 42 /  
2 stk Kr. 78

**SHÖYU TEBASAKI**  
Kyllingevinger  
marineret i hvidløg,  
ingefær & tamari med  
soya sesam  
Kr. 39 /  
2 stk Kr. 72

**TEBASAKI**  
Kyllingevinger  
& havsalt  
Kr. 34 /  
2 stk Kr. 62

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

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

**RAMU NIKU**  
Lam, forårsløg,  
yakinikumarinade,  
hvidløgssmør &  
soya sesam  
Kr. 42 /  
2 stk Kr. 78

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

**SHAKE TERIYAKI**  
Laks, teriyaki &  
forårsløg  
Kr. 39 /  
2 stk Kr. 72

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

**SABA YAKI**  
Sakemarineret  
makrel med  
forårsløg & shiso  
ingefærsauce  
Kr. 34 /  
2 stk Kr. 62

**AKA EBI**  
Argentinsk rød  
reje, spicy  
gochujang &  
hvidløgssmør  
Kr. 55 /  
2 stk Kr. 104

**HOTATE BACON**  
Kammuslinger  
i bacon & miso  
kryddersmør  
Kr. 55 /  
2 stk Kr. 104

**YAKI YAGI**  
Gedeost &  
lufttørret skinke  
Kr. 39 /  
2 stk Kr. 72

**CHIIZU MAKI**  
Emmentaler &  
bacon  
Kr. 34 /  
2 stk Kr. 62

**BUTA YAKI**  
Frilandsgris &  
yuzu miso  
Kr. 39 /  
2 stk Kr. 72

**IBERICO SECRETO**  
Misomarineret  
sortfodsgris  
Kr. 69 /  
2 stk Kr. 136

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

**GYU KATZU**  
Friteret  
oksemørbrad med  
okonomiyakisauce,  
japansk mayo &  
daikonskud  
Kr. 69 /  
2 stk Kr. 132

**WAGYU YAKI**  
Vores japanske Wagyu er omhyggeligt  
opdrættet af Hiramatsu Farm i  
Kagoshima-præfekturet, Kyushu, Japan,  
hvor kun de bedste udskæringer  
udvælges af en Kobe-oksekødsspecialist  
Kr. 180 /  
2 stk Kr. 350





Sashimi Deluxe. Kr. 299

*"The Sashimi Deluxe is my all time personal favorite – irresistibly fresh and delicate."*

– JACOPO

## SALATER



### JUNGLE FISH

Grillet laks, flammegrillet tun & rejer på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomat, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med lotuschips & miso mustard  
Kr. 169



### GREEN GATE

Sød kartoffel, blomkål, grillet broccoli & portobello på en bund af spidskål, quinoa, avocado, tomat, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med rodfrugtchips & goma  
Kr. 154



### GREEN BIRD

Grillet kylling & soyamarinerede æg på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomat, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med kyllingskind & wasabi caesar  
Kr. 169

## CHIRASHI



### CHIRASHI DELUXE

Grillet misomarineret black cod, tamago, shiitake, tun, tempurareje, flammegrillet laks og hummer, sushiris, avocado, sukkerærter, sake-tamarimarineret ørredrogn, shiso, soya sesam & tsume soya  
Kr. 275



### KAOS & KÆRLIGHED

Laks, avocado, sukkerærter, edamame, pickled rødløg, sushiris & poké sauce  
Kr. 129