TAKEAWAY
NYTÅRSMENU 2026

SMÅ RETTER

Soyamandler.

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

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

Hummerbisque. Hummerbisque med gochujang, Udonnudler & misomarineret black cod toppet med daikonskud

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

TEMAKI SETTO

Laks med miso. Soyamarineret laks med spicy miso, forårsløg & sake-tamarimarineret ørredrogn

Hummer med yuzu. Hummer med japansk 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

995 kr. – for to personer

STICKS | N | SUSHI