

## APPETIZERS

**Misosuppe —30kr**

**Edamamebønner —31kr**

Salt eller spicy miso

**Gyoza 4stk —50kr**

Torsk, ramsløg & judasøre  
serveres med yuzu ponzu

**Havtangsalat —45kr**

**Tempurastegte tigerrejer 4stk —60kr**

Serveres med spicy sauce

**Hjemmelavet forårsruller 4stk —60kr**

Kylling & krydderier  
serveres med sur/sød sauce

## SASHIMI

Laks 6stk —85kr

Tun 6stk —100kr

Yellowtail 6stk —100kr

Sashimi mix DELUXE 21stk —289kr

## NIGIRI 1stk

Laks -22kr Flammegrillet laks -27kr Tun -25kr Tuntataki -27kr

Reje -25kr Yellowtail -25kr Ål -27kr

## RISPAPIR RULLER 6stk

**Tempurastegt reje —99kr**

Avokado, agurk, salat og spicy sauce

**Soft-Shell krabbe —109kr**

Avokado, forårsløg, tobiko, wasabi mayo, salat og unagi sauce

## URAMAKI RULLER 8stk

**Spicy tun —85kr**

Tun, avokado, agurk, spicy sauce, rullet i sesam

**Alaska —85kr**

Laks, flødeost, avokado, agurk, rullet i masago

**Super California —90kr**

Snekrabbe, avokado, agurk, kewpie, rullet i tobiko

**Luxury —90kr**

Tempurastegt reje, forårsløg, avokado, agurk, spicy sauce, rullet i wasabi tobiko

**Fish fusion —90kr**

Laks, tun, yellowtail, avokado, agurk, spicy sauce, rullet i wasabi tobiko

**Hansan —100kr**

Softshell krabbe, forårsløg, avokado, agurk, tobiko, spicy sauce, unagi sauce, rullet i sesam

## **KABURIMAKI RULLER 8stk**

### **Sunrise —125kr**

Tempurastegt reje, mango, agurk, toppet med flammegrillet laks, sesam, forårsløg, unagi og spicy sauce

### **Devils roll —125kr**

Tun, koriander, avokado, agurk, toppet med tuntataki, spicy sauce og kimchee sauce

### **Viking roll —125kr**

Tempurastegt reje, ål, agurk, toppet med avokado, sesam og unagi sauce

### **Summer roll —125kr**

Reje, basilikum, kimchee sauce, avokado, agurk, toppet med laks, sesam og kewpie

### **New Mexican —125kr**

Tun, tempurastegt jalapeno, agurk, spicy sauce, toppet med tun og romesco sauce

### **Rainbow —125kr**

Snekrabbekød, avocado, agurk, kewpie, toppet med tun, laks, yellowtail, reje og avokado

### **Red fusion —120kr**

Tempurastegt reje, avokado, spicy sauce, toppet med tun, avocado og romesco sauce

### **Spicy rainbow —130kr**

Tuntatar, avokado, agurk, kimchee, toppet med tun, laks, yellowtail, reje og spicy sauce

### **HATOBA top roll —140kr**

Surimi, tempurastegt reje, siracha, toppet med tun, yellowtail, avokado, koriander, tobiko, grillet spicy sauce og yuzu sauce

### **Sizzling laks/tun/yellowtail —138kr**

Laks/Tun/Yellowtail, basilikum, forårsløg, avokado, toppet med sizzling laks/tun/yellowtail, ingefær, purløg, sesam og yuzu sauce

## **STICKS 1stk**

### **Kyllingebryst —25kr**

Serveres med spicy sauce

### **Kyllingekødboller —30kr**

Serveres med teriyaki sauce

### **Oksefilet —32kr**

Serveres med spicy miso

### **Laks —32kr**

Serveres med teriyaki sauce og sesam

### **Asparges med bacon —32kr**

## **DESSERTER**

Crème Brulée —50kr

Japansk is —50kr

Yuzu cream —50kr

## MENUER

### A BITE OF KYOTO 6 serveringer for 319kr

Gyoza med torsk, ramsløg & black fungus serveres med yuzu ponzu  
Sashimi snekrabbe & kammusling  
Nigiri pighvar, slethvar, dorade  
Nigiri tun, soyamarineret tun, tuntataki  
Hosomaki med laks torro & danmooji  
Yuzu cream

### Japansk mad med Japanske drikke 239kr

Umeshu, Økologisk blommevin, 15%vol 9cl Kizakura Kyoto, øl, Flavor of sake brewery, 1/2 33cl  
Gokujo Yoshinogawa Ginjo, Saké, 15%vol, 6cl Yoshinogawa Gensen Karakuchi, Saké, 15%vol, 6cl  
Yuzu Saké, Hakutsuru Yuzu, 11%vol, 4cl

\*skal bestilles af alle ved bordet og min. 2. pers.\*

### TASTING MENU 5 serveringer for 319kr

Sashimi laks & tun  
Risepapir med softshell krabbe  
Nigiri flammegrillet laks, tuntataki, reje & 4 stk. kaburimaki sunrise  
Kyllingebryst med spicy sauce & oksefilet med spicy miso  
Crème Brulée

### Vinmenu 219kr

Chardonnay, Birgit Braunstein, Burgenland Gokujo Yoshinogawa Ginjo, Saké, 15%vol, 6cl  
Xixarito, Manzanilla, 9cl Grüner Veltliner, Höhlgraben, Weingut Harm Grøn the

\*skal bestilles af alle ved bordet og min. 2. pers.\*

### NIGIRI MENU 12stk for 209kr

Køkkenets udvalg af sæsonens bedste fisk

### CHEF'S CHOICE 15stk for 230kr

3stk nigiri, 4stk uramaki, 8stk kaburimaki

### MAKIMENU DELUXE 359kr

8stk. kaburimaki Red fusion, 8stk. kaburimaki Sunrise, 8stk. kaburimaki Rainbow

### STICKS MENU 199kr

1stk. Oksefilet med spicy miso, 1stk. Kyllingebryst med spicy sauce  
1stk. Kyllingekødbolle med teriyaki sauce, 1stk. Asparges med bacon  
1stk. Laks med teriyaki sauce, 1stk. Reje med teriyaki sauce

\*Serveres med ris og edamamebønner salt\*