

SNACKS

Kimchee	40-
Grønne sylrlige mangoer	40-
Saltede nødder	40-

SMÅ RETTER & BAO

Gyoza – vinagrette m. sort kinesisk eddike	65-
Pakchoi—schezuan sauce (V)	65-
Bao m. kimchee – marineret agurk – stegt mayo - koriander	
Vælg mellem :	
kylling	
svin	
tofu (V)	
svampe (V)	40-

(V) = vegetarisk

STORE RETTER

MIXIAM (ris strå)

tynde risnudler—friske krydderurter—springløg—
sprøde skud—pocheret kylling—bouillon m hint af
yuzu & ingefær 110

RAMEN

Indeholder alle ramenbouillon, håndlavede
nudler, fermenterede grøntsager, wakame &
forårsløg, æg

Vælg mellem :

Frilandssvin	110
Chili frilandssvin	110
Frilandskylling	110
Kimchee & frilandskylling	110
Tofu (kan laves V)	110
Svampe (kan laves V)	110
Tofu & svampe (kan laves V)	110

TSUKUMEN

Nudler—kylling—springløg—koriander—mynte—
agurk —spicy kokos suppe 110

DESSERT

Is—miso—”fulde ris” 40

FERMENT TASTING

6 retters tasting menu	300
3 retters menu	200

SAKÉ

MASUMI SAKE 180ML 125

Karakuchi gold sake—lagret sake—med mild hint af friskogte ris—rig på alcohol—smagfuld -

COCKTAILS 70

Jasmin umeshu, sake, h2o

Old fashion rom, ginger alé

Opium rom, kombucha, ginger alé

GKT, agurk, gin, tonic, kombucha

Ferment, agurk, mynte, ingefær, sake

Pastis— matcha soda

Mandarin—tonic, yuzu

SnakeVenom—risvin—mei kuei lu chiew—sirup

UMESHU & VIN

Umeshu—choya

japan, sød blommevin fra osaka, glas 70
flaske 295

Spørg efter udvalg af vine fra 55 pr. glas

ØL

Asahi, Japan, pilsner 40

Hitachino Espresso stout, japan, stout brygget med kraftig espresson 60

Dry amd bitter BALE ALE ipa, 55

ipa med citra humle—frisk & syrlig 55

Dry and bitter FAT AND FRUITY 55

ipa med smag af tropiske frugter

SODAVAND

oh so fair, organic, bio COLA 30

Seichá sparkling matcha GRAPE 30

Ginger beer 30

Fàn, fermenteret risdrink 30

Ramune forskellige smage 35

isvand 10

DRINKS virgin

Kombucca, fermenteret te 45

Virgin ferment, agurk, mynte, yuzu 45

sort of NAM, lichi, æble, kombucca 45

TE & KAFFE

Americano eller espresso 35-

Spørg efter te kort

ferment

Lidt om ferment

Vi er ikke en autentisk kinesisk eller japansk restaurant, vi lader os blot inspirere af Østen, og laver maden på vores måde. Alt er så vidt håndlavet henede.

Vi serverer maden når den er færdig, og man kan dele hvis man har lyst, men det er ikke noget krav.

Vi bruger ikke msg eller nogle andre former for kemiske stoffer i vores mad, dog indeholder vores hjemmelavede nudler ca. 2% af en basisk væske, normale ramennudler helt op til 10%.

Har du specielle ønsker eller lignende, så spørg os endelig, mon ikke vi kan finde en løsning der kan hjælpe dig.

Vores glas vin priser er lidt høje, i forhold til flaskens hele pris, det er med vilje, køb hele flasken og tag den med hjem, vi har proppen, bare spørg.