

## SNACKS

Kinesiske fritter—spicy olie	40
Kimchee	40
Tusinde års æg	40

## FORRETTER & BAO

Grillet andehjerter—cha su sauce—sprød tofu—syltet chili	65
Kyllingevinger—springløg—schezuan peber	65
Agurker—mynte—chili— og ingefærtapanade (V)	65
Gyoza – vinagrette m. sort kinesisk eddike	65
Græskar puré suppe—tofu—gojibær (V)	65
Grillet blæksprutte salat—frisk gurkemeje—mema	65
Bao m. kimchee – marineret agurk – wasabi - koriander	Vælg mellem
	kylling
	svin
	tofu (V)
	svampe (V)
	1stk40
	2stk70

(V) = vegetarisk

## HOVEDRETTER

### RAMEN

*Indeholder alle ramenbouillon, håndlavede nudler, fermenterede grøntsager, katsoubushi, wakame & forårsløg, æg 64c*

*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

### TSUKEMEN

Temperede nudler - kylling—springløg	
Serveret m. koriander & spicy varm suppe hint af kokos	110

### MAZEMEN

Fjerkræ—nudler—æg 64c—springløg—fermenterede grøntsager—tara sauce	110
--	-----

### ZEN\_RIS

Ris dampet med lotus & taro rod	
vælg mellem and svampe	110

## DESSERT

Is—miso—”fulde ris”	40
Mochi x2	40
Butter cookies	40

### 3-RET MENU

forret—hovedret—dessert

vælg selv / lad os  
(gælder ikke bao) 200

TASTING MENU  
minimum 6 serveringer 300

extra

Shichimi tagaroshi chili peber 1glas	40-
--------------------------------------	-----

## SAKÉ

### Hakutsuru junmai ginjo

højt poleret sake, frisk og rent glas 80  
300ml 170

### Masumi karakuchi gold

lager sake, tør, noter af nydampet ris  
glas 80  
300ml 170

## VINE & UMESHU

### Hvid, 2016 Kedermanns Riesling

Rheinhessen tyskland frisk klar vin med noter  
af citrus & fersken. glas 70  
flaske 275

### Rød, 2013 14 hands hot to trot red blend

Columbia valley Washington usa, blended vin  
med blød og rund frugt smagt, hint af sorte  
kirsebær og masser af krydderier glas 75  
flaske 295

### Umeshu, choya

japan, sød blommevin god som aperitif eller til  
spicy mad glas 70  
flaske 295

## COCKTAILS 70

**Jasmin** umeshu, sake, h2o

**Old fashion** rom, ginger alé

**zou**, vodka, mango, lime, citrongras

**opirum** rom, kombucha, ginger alé

**GKT**, agurk, gin, tonic, kombucha

**Ferment**, agurk, mynte, ingefær, sake

**Pastis**—grapefrugt matcha soda

**Lichi likør** —lavendel soda

**Mandarin**—tonic, yuzu

**SnakeVenom**—risvin—mei kwei lu chiew—  
sirup

## ØL

**Asahi**, Japan, pilsner 40

**Hitachino white ale**, Japan,  
brygget med appelsin 60

**Hitachino red rice ale**, Japan,  
fermenteret røde ris, kompleks 65

**Hitachino real ginger ale**, Japan,  
ale brygget m. ingefærsaft 65

## SODAVAND

oh so fair, organic, bio COLA 30

Seichá sparkling matcha LIME 30

Ginger beer 30

Cucumis lavendel & iris 35

Fàn, fermenteret risdrink (kun her) 30

niasca mandarin 30

Ramune blåbær 35

kokos vand (0,5l) 35

vand med brus (0,5l) 30

isvand 10

## DRINKS virgin

**Kombucca**, fermenteret te 45

**Virgin ferment**, agurk, mynte, yuzu 45

**sort of NAM**, lichi, æble, kombucca 45

**Rababer & hyben**, vand 45

**Qiwen**, brombær, vand, yuzu 45

## THE & 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.