

## FORRETTER & BAO

Olong gravad laks—miso vinagrette	65
Agurker—mynte—chili— og ingefærtapanade (V)	65
Gyoza – vinagrette m. sort kinesisk eddike	65
Grønkål—yuzu—sort soya—hindbær (V)	65
Bao—andebryst—kimchi af rødkål	65
Ande tunger - fadin ris vin	65

Bao m. kimchee – marineret agurk – wasabi - koriander	Vælg mellem
	kylling
	svin
	tofu (V)
	svampe (V)
	pr. stk40

(V) = vegetarisk

## SNACKS

Kimchee	40
Tusinde års æg—sushi gari	40
Grønne sylrlige mangoer	40

## HOVEDRETTER

### RAMEN

*Indeholder alle ramenbouillon, håndlavede nudler, fermenterede grøntsager, katsoubushi, 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

### TSUKEMEN

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

### BEEF NOODLE SOUP

*Taiwanesisk braiseret øko okse spids bryst, tomatiseret let spicy bouillon—springløg—bambus skud*

125

## TAG MED HJEM

Fàn fermenteret ris drink	25-
Shichimi tagaroshi chili peber	40-
sricacha hot sauce m. sake	55-
chili edikke	40-
ponzu m. yuzu	50-

## DESSERT

Is—miso—”fulde ris”	40
Mochi (ca. 15min)	40
Butter cookies	40

## Jule menu

Olong & puer gravad laks—miso vinagrette	-
Stegt grønkål—yuzu—sort soya—hindbær (X)	-
Bao—andebryst—kimchi af rødkål—koriander (X)	-
Ramen—svinekød—butternut—marineret æg—tang—springløg—ramen bouillon	-
Tofu—syltet mandarin (X)	-
Ris is—blåbær gastrique	

3RETS MENU 200-

6 RETTER (X) 300-

## SAKÉ

**Hitachino Kikusakari Sake nigori**  
ufilteret let perlende ren smagende sake fra  
ibaraki 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  
**Opium** rom, kombucha, ginger alé  
**GKT**, agurk, gin, tonic, kombucha  
**Ferment**, agurk, mynte, ingefær, sake  
**Pastis**—grapefrugt matcha soda  
**Mandarin**—tonic, yuzu  
**SnakeVenom**—risvin—mei kwei lu chiew—sirup  
**GLØG**—sake trukket med kinesiske krydderier &  
urter—lun hvivin

## 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  
**Hitachino Espresso stout**, japan,  
stout brygget med kraftig espression 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  
Ramune blåbær 35  
wostock dadel & granatæble 30  
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

## 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.