

SNACKS

Agurker – chili – mynte – chili – koriander – tørret mandarinskal	40
Tusindsårsæg – pickles	40
Kimchi	40
Kandiserede ansjoser	40

FORRETTER & BAOS

Kinesisk ”asparges” - vand bambus—oregano—revet vand kastanie	65
Ragout af svampe – dumplings – dashi – katsoubushi	70
”Buddha´s hånd” –tofu – karameliseret ansjoser – chili – springløg	65
Bao-burger – fermenteret sennepskål	65
Blækspruttetofu – wasabi emulasion – springløg koriander	65
Gyoza (spørg efter smag) – sort kinesisk eddike vinagrette (4stk)	65
Te gravad laks—sød soya— ristet noritnag—reje olie—kårabí	70
Bao - kimchi – marineret agurk – wasabi - koriander	
Vælg mellem.	
Kylling, svin, tofu, blækspruttetofu, ansjos eller svampe	1stk40 2stk70

HOVEDRETTER

RAMEN

Indeholder alle ramen-bouillon, håndlavede nudler, fermenterede grøntsager, æg 64c, katsoubushi, wakame & forårsløg

Vælg mellem

Frilandssvin	110
Chili frilandssvin	110
Frilandskylling	110
Kimchi & frilandskylling	110
Tofu (kan laves vegetarisk)	110
Svampe (kan laves vegetarisk)	110

RISNUDDALSALAT

Risnuddel—pickles—fermenterede sorte bønner— yuzu ponzu—pocheret fjerkræ 120

SVÆRT AT VÆLGE?

LAD OS .

forret—hovedret—dessert 200dkr
kun tirsdag til torsdag

TASTING MENU 300dkr
minimum 6 serveringer
drikke til tasting menu 250dkr

DESSERT

Is	1 smag	45
miso	3 smage	65
rød bønne		
peanut/ krydderier		
Pana Cotta—schezuan—soy karamel		

50

*Vi foreslår en forret og en hovedret.
Alternativt 3 forretter eller 3 baos*

SAKÉ

Hakutsuru junmai nigori sayuri ufilteret, cremet og vinøs	glas 70 300ml 160
Masumi karakuchi gold lager sake, tør, noter af nydampet ris	glas 80 300ml 170
Maboroshi junmai ginjo 40%poleret ris, mineral, noter af frisk alcohol	glas 90 300ml 200

COCKTAILS

Jasmin umeshu, sake, h2o	70
Old fashion rum, ginger alé	70
Opium rum, kombucca, ginger alé	70
Gin / Tonic , agurke-kombucca	70
Ferment agurk, mynte, ingefær, sake	70
Pastis —grapefrugt, matcha soda	70
Lichi likør —lavendel soda	70
Mandarin —tonic, yuzu	70

UMESHU & LIKØR

Umeshu	60 180ml 95
Umeshu green tea	65
Lichi likør	55
Bailey	55
Mandarin likør	55

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. ingefær saft	65

SODAVAND

oh so fair, organic, bio COLA	30
Seichá sparkling matcha GRAPE	30
Seichá sparkling matcha LIME	30
Ginger beer	30
Ørlund æblebrus	30
Cucumis lavendel & iris	35
Craft soda passionsfrugt øko	35
Vand med brus	25
Isvand	10

DRINKS virgin

Kombucca , fermenteret te	45
Virgin ferment , agurk, mynte, yuzu	45
sort of NAM , lichi, æble, kombucca	45
Yuzu Lemonade	45
Kirsebær Leonade , hindbær, h2o	45

TE & KAFFE

Americano espresso	35-
aeropress robusta	35-
is espresso kaffe	35-
Paper and tea, Hvid eller sort	38-
Spørg efter 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.