



COCKTAILS 115,-

Vi laver vores egne cocktails på fad med inspiration fra både Asien og Norden. Vores cordials er hjemmelavede, ligesom vi selv blander ingredienserne og fylder på fustager her i huset. På den måde sikrer vi den høje kvalitet og samme gode smag - hver gang!

Raspberry Sling

Bacardi Cuatro 4 y. gylden rom, Banks 5 Island lys rom, Martini Fiero, hindbærsirup, ananasjuice, limejuice, kokosvand & Angostura

FRISK, URTERIG, FRUGTIG

Keyser Signatur

Bombay Sapphire, Martini Bianco & hjemmelavet sirup på mynte & citrongræs

FRISK, SØDLIGT AFRUNDET, URTERIG

Twisted Rum Swizzle

Bacardi Carta Blanca, Tequila Blanco, limejuice, annanassirup & Velvet Falernum

FRISK, EKSOTISK

Golden Daiquiri

Bacardi Carta Blanca, friskpresset limejuice, ingefærsirup, orangeblomstvand & yuzu

FORFRISKENDE

Old Fashioned

Black Bottle whisky, Bacardi Ocho, PX Sherry, hjemmelavet kaffesirup & kokosvand

KRAFTIG, SØDLIG

Espresso Martini

Stoli vodka, kaffe, kaffelikør & sukkersirup

SØD, CREMET, FYLDIG

Passion

Stoli vodka, passionspuré, frisk citronjuice & sukkersirup

SØD, FRISK, EKSOTISK

MOCKTAILS 75,-

Citrongræs Mocktail

Soda m. hjemmelavet sirup på mynte & citrongræs

FRISK, SØDLIGT AFRUNDET, URTERIG

Hjemmelavet Iste

Oolong the & mangosirup

FORFRISKENDE, SØDLIG

SOJU

Soju er en klar og destilleret, alkoholisk drik af koreansk oprindelse baseret på ris. Den karakteristiske rene, runde og lidt søde smag gør, at soju både kan nydes rent eller sammen med mad.

Jinro Chamisul Classic Soju (20,1%)

4 CL 36 CL

Jinro Chamisul Grape Fruit Soju (13%)

50,- 290,-



SNACKS



- Nobashi rejer – Sprøde majs – Mild chili** 105,-
Nobashi rejer vendt i japansk mayo & mild chili. Serveret på en sprød majsstiks.
- Tun tataki – Butternut – Yuzu** 105,-
Flamberet, kimchi-marineret tun, serveret på butternut squash puré. Toppet med kataifi & yuzu-syltede rødløg.
- Yasai – Daikon – Goma** 105,-
Frisk & sprød maki-rulle af Yasai, agurk & daikon. Serveret med dyb, nøddefyldt japansk goma & toppet med friske korianderspirer.

FORRET



- Grøn karrysuppe – Dumpling – Basilikum** 135,-
Grøn karrysuppe lavet på kokoscreme, basilikum, grøn chili & galanga. Serveret med kinesiskinspireret wonton dumpling med kylling.
- Tatar – Yummi-sauce – Gunkan** 115,-
Oksetatar serveret i gunkan-rulle af agurk. Serveret i Yummi kokosbaseret sauce & toppet med basilikumolie.
- Hamachi – Tempura – Tamarind** 105,-
Japansk hamachi friteret i tempura, serveret på grønsagsnudler lavet af daikon & rødbede. Toppet med tamarindsauce.

MELLEMRET



- Kammusling – Unagi – Kataifi** 105,-
Friteret kammusling i dej af kataifi. Serveret med unagi-sauce & chilicreme.
- Lotusrod – Teriyaki – Rødbede** 105,-
Dampet lotusrod med urter & saltbagt rødbede. Serveret med japansk teriyaki.
- Okseribs – Asiatisk BBQ – Citrongræs** 165,-
Keyser langtidstilberedte okse short ribs med thailandske urter glaseret i BBQ-sauce, friske forårsløg & citrongræsolie. Serveres på shisoblade.

HOVEDRET



- Massaman – And – Kaffir lime** 185,-
Thai-malayisk Massaman karry baseret på kokoscreme & peanuts med braiseret and. Serveret med aubergine & grønne bønner.
- Jasminris – Kokos – Dansk ost** 115,-
Jasminris dampet i kokosmælk & urter. Serveret med dansk ost.
- Tempura – Broccolini – Shiso** 95,-
Shisoblade & broccolini friteret i tempura & serveret med Keyser Kimchi på siden.

DESSERT



- Matcha te-creme – Kirsebær – Mangosorbet** 115,-
Japansk dessert på kokosmælk med matcha te ekstrakt, overtrukket med myntesirup & dehydreret kirsebær. Serveret med frisk, sød mangosorbet med limeskal på siden.



BOBLER



Frankrig Champagne

Drappier, NV	135,- / 645,-
Piper Heidsieck Brut, NV	895,-
Piper Heidsieck Cuvée Sublime, Demi-Sec, NV	895,-
Bollinger La Grande Année, 2014	1.785,-
Cristal, Louis Roederer, 2013	2.495,-

Italien

Acqui Rosé Brut, Tre Secoli, NV	375,-
Spumante, Le Contesse, NV	75,- / 365,-

ROSÉ



Frankrig

Le Caprice de Clementine, Chateau Les Valentines, 2020	375,-
--	-------

Italien

Brezza, Lungarotti, 2021	345,-
--------------------------	-------

HVIDVIN



Østrig

Grüner Veltliner, Steining, 2021	85,- / 375,-
Grüner Veltliner, Grand Grü, Steining, 2021	445,-
Sauvignon Blanc, Steining, 2021	455,-

HVIDVIN



Tyskland

Riesling Kabinett Ürziger Würzgarten, Karl Erbes, 2020	95,- / 395,-
Riesling Pündericher Kabinett, Clemens Busch, 2021	410,-
Riesling Wachenheimer, Dr. Bürklin-Wolf, Magnum, 2016	1.095,-
Riesling Trocken, Fred Prinz, 2021	95,- / 395,-
Riesling Kabinett Jungfer, Fred Prinz, 2019	475,-
Riesling Spätlese Trocken, Karl J. Molitor, 2020	365,-

Italien

Trebbiano Abruzzo, Umani Ronchi, 2020	75,- / 335,-
---------------------------------------	--------------

New Zealand

Estate Sauvignon Blanc, Misty Cove, 2021	95,- / 415,-
--	--------------

Frankrig

Pinot Gris Clos des Capucins, Domaine Weinbach, 2019	725,-
Chablis, Seguinot Bordet, 2021	515,-
Bourgogne Blanc La Jumalie, Henri Darnat, 2018	115,- / 515,-
Meursault Clos du Domaine, Henri Darnat, 2019	955,-
Chassagne-Montrachet 1. Cru Les Chaumées, Henri Darnat, 2017	1.395,-
Puligny-Montrachet, 1er Cru Champs Gain, François Carillon, 2019	1.655,-



RØDVIN



Frankrig Bourgogne

Bourgogne Rouge Vieilles Vignes,
Albert Sounit, 2020 120,- / 535,-

Gevrey Chambertin, Louis Jadot, 2015 1.095,-

Echezeaux Grand Cru, Gros, Frere et Soeur, 2017 1.985,-

Rhône

Cotes du Rhône, Paul Jaboulet Ainé, 2020 395,-

Chateaufeuf du Pape Palais d'Ete,
Caves des Papes, 2019 150,- / 695,-

Italien Piemonte

Barbera d'Alba, Fratelli Ferrero, 2021 90,- / 435,-

Barbera d'Alba,
Fratelli Serio & Battista Borgogno, 2021 395,-

Barolo Gattera, Fratelli Ferrero, 2016 855,-

Barbaresco magnum, Produttori del Barbaresco, 2017 1.295,-

Alto Adige

Pinot Noir, Tiefenbrunner, 2020 515,-

Apulien

Negroamaro, Roots, 2021 80,- / 345,-

Toscana

Chianti Classico, Borgo Scopeto, 2019 455,-

Magari Bolgheri, Angelo Gaja, 2018 955,-

RØDVIN



Veneto

Amarone Re Teodorico, Monteforte, 2018 745,-

Valpolicella Ripasso, Cantine Lenotti, 2019 95,- / 445,-

Valpolicella Ripasso Classico Superiore,
Domini Veneti, 2018 535,-

Spanien Rioja

Sierra de Toloño, Sandra Bravo Marin, 2020 445,-

Crianza, Bodegas Montecillo, 2017 375,-

Østrig Kamptal

Steininger, Zweigelt, 2020 545,-

USA Californien

Zinfandel, Lange Twins, 2017 385,-

Oregon

L'ensemble Pinot Noir, Nicolas & Jay, 2019 1.285,-

DESSERT

Sauternes, Chateau Lamourette, 2010 90,- / 580,-
Frankrig - Bordeaux

Fine Tawny, Quinta Agua Alta 850,-
Portugal

Moscato, Fidora, NV 455,-
Italien

Umeshu Koyujikomi, Sawanotsuru 90,- / 775,-
Japan - Nada-Ku, Kobe