



SNACKS



- Jomfruhummer – Sprød majs – Mild chili** 105,-
Jomfruhummer vendt i japansk mayo & mild chili. Serveret på en sprød majsstiks & toppet med vandmelonradise.
- Tun tataki – Butternut – Yuzu** 105,-
Flamberet, kimchi-marineret tun, serveret på butternut squash puré. Toppet med kataifi & yuzu-syltede rødløg.
- Grøn karrysuppe – Dumpling – Basilikum** 135,-
Grøn karrysuppe lavet på kokoscreme, basilikum, grøn chili & galanga. Serveret med kinesisk inspireret wonton dumpling med kylling.

FORRET



- Tara – Panko – Tamarind** 105,-
Frisk torsk friteret i pankorasp. Serveret på veggie nudler lavet på daikon. Toppet med sød, cremet tamarindsauce.
- Miang Kham – Shiso – Palmesukkersauce** 105,-
Vegetarisk thaiservering med ingefær, mango, chili, rødløg, lime & peanuts. Serveres på & spises med shisoblade.
- Oksetatar – Rødbede – Wasabi** 115,-
Japansk inspireret oksetatar med smagfuld wasabieddike, saltbakte cashewnødder, bagt rødbede & forårsløg. Serveret med jordkokkechips & daikon karse.

MELLEMRET



- Kammusling – Unagi – Kataifi** 105,-
Friteret kammusling i dej af kataifi. Serveret med unagi-sauce & chilicreme.
- Keyser kimchi – Fennikel – Agurk** 105,-
Frisk fennikelsalat med agurk. Toppet med koreansk inspireret Keyser kimchi chilisauce.
- Okseribs – Asiatisk BBQ – Citrongræs** 165,-
Keyser langtidstilberedte okse short ribs, med thailandske urter, glaseret i BBQ-sauce & toppet med friske forårsløg & citrongræsolie.

HOVEDRET



- Massaman – Kylling – Kaffir lime** 185,-
Thai-malaysisk Massaman karry karry baseret på kokoscreme. Serveret med udbenet kylling, squash, edamamebønner, peanuts & ærtespirer.
- Jasminris – Kokos – Vesterhavsost** 115,-
Jasminris dampet i kokoscreme & urter. Serveret med Vesterhavsost.
- Smashed cucumber – Spicy soya – Chili** 105,-
Frisk agurk serveret i kinesisk inspireret stærk sojasauce. Toppet med mandler & chili.

DESSERT



- Sticky rice – Pandan – Passionssorbet** 115,-
Cremet thailandsk dessert lavet på ris, kokoscreme & pandan. Serveret med mango, hvid chokolade & frisk passionssorbet på siden.



COCKTAILS

Asian Milkshake

Lillet Blanc, Soju, citronjuice & hjemmelavet flødeskum med Amaretto
FYLDIG, SØDLIG, CREMET

115,-

Keyser Gin & Tonic

Beefeater 24 London Dry Gin, Fever-Tree Mediterranean tonic, basilikum & grape
FORFRISKENDE, RUND, LÆSKENDE

115,-

Jungle Bird

Bacardi Reserva Ocho 8 y., Martini Premium Bitter, citron- & ananasjuice
FRUGTIG, FRISK, RUND

120,-

Tropical Passion

Grey Goose Vodka, passionspuré, citronjuice & sukkersirup
FRISK, URTERIG, FRUGTIG

120,-

Golden Daiquiri

Bacardi Carta Blanca, limejuice, ingefær sirup, orangeblomstvand & yuzu
FORFRISKENDE

115,-

Keyser Signatur

Bombay Sapphire, Martini Bianco & hjemmelavet sirup på mynte & citrongræs
FRISK, SØDLIGT AFRUNDET, URTERIG

115,-

Espresso Martini

Grey Goose Vodka, Kahlúa & espresso
SØD, CREMET, FYLDIG

120,-

Old Fashioned

Whistlepig 10y Rye, sukker & appelsin
KRAFTIG, SØDLIG

160,-

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,-



BOBLER



Frankrig Champagne

Drappier, NV	135,- / 645,-
Veuve Clicquot Brut, NV	895,-
Ruinart Rosé, NV	1.295,-
Bollinger La Grande Année, 2014	1.785,-
Cristal, Louis Roederer, 2014	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, Steininger, 2021	85,- / 375,-
Grüner Veltliner, Grand Grü, Steininger, 2021	445,-
Sauvignon Blanc, Steininger, 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, 2019	1.095,-
Riesling Trocken, Fred Prinz, 2021	95,- / 395,-
Riesling Kabinett Jungfer, Fred Prinz, 2019	475,-
Riesling Spätlese Trocken, Karl J. Molitor, 2020	365,-

Argentina

Chardonnay, Terrazas Reserva, Mendoza, 2020	95,- / 430,-
---	--------------

Italien

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

New Zealand

Estate Sauvignon Blanc, Misty Cove, 2021	95,- / 415,-
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough, 2022	795,-

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,-

Gevey Chambertin, Louis Jadot, 2017 1.095,-

Rhône

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

Chateaufneuf du Pape Palais d'Ete,
Caves des Papes, 2021 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,-

Veneto

Amarone Re Teodorico, Monteforte, 2018 745,-

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

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

RØDVIN



Spanien

Rioja

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

Crianza, Bodegas Montecillo, 2017 375,-

Østtrog

Kamptal

Steininger, Zweigelt, 2020 115,- / 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