



Hos Keyser ønsker vi at udforske det asiatiske køkken og alle dets facetter. Med afsæt i Fjernøsten og referencer til det nordiske køkken gør vi en dyd ud af at servere mad, der er en fryd for både øjne og smagsløg. Således kan du glæde dig til smagene og farverne fra det asiatiske køkken kombineret med Nordens lækre og friske råvarer.

Med vores Keyser Social-menuer á 10 og 13 serveringer tager vi dig med på en længere, asiatisk smagsrejse og giver dig muligheden for at opleve de mange forskellige nuancer, det farverige køkken i øst har at byde på.

**Torsdag-Søndag er det udelukkende muligt at vælge mellem vores 10 og 13 serveringer.**

### 10 serveringer



**400,- pr. person**

Skal vælges af hele bordet

#### Menuen består af

Snacks

Forret

Hovedret

Dessert

Informér os gerne om allergier & særlige behov

### 13 serveringer



**500,- pr. person**

Skal vælges af hele bordet

#### Menuen består af

Snacks

Forret

Mellemret

Hovedret

Dessert

Informér os gerne om allergier & særlige behov

**Prøv vores vin- eller drikke-menu og fuldend din smagsrejse**

10 serveringer

#### Tilpasset vinmenu

13 serveringer

4 glas

5 glas

**345,- pr. person**

**435,- pr. person**



4 glas

5 glas

**365,- pr. person**

#### Tilpasset drikke-menu

**455,- pr. person**



## SNACKS

- Koreansk "BBQ" – Grillede jalapenos – Misomayo** 105,-  
Soya-braiseret svinebryst med modnet syrlig misomayo, brudt med grillet & syltede grønne jalapenos.
- Hummer – Gyoza chip – Mild chili** 105,-  
Pocheret jomfruummer vendt med japansk togarashi & chili flager. Serveret på kiks af friteret ris.
- Daikon – Agurk – Nam Jim** 105,-  
Frisk maki rulle af japansk radise & sprød agurk. Hertil Nam Jim sauce lavet på frisk lime, palmesukker, rød chili & koriander.

## FORRET

- Kammusling – Unagi – Kataifi** 105,-  
Friske kammuslinger i sprød kataifi, serveret med Unagi-sauce på sake, mirin, palmesukker & soya. Hertil en spicy chilicreme.
- Tom-Kha – Østershatte – Kaffir lime** 135,-  
Thaisuppe på kokosnød, kaffir limeblade, citrongræs & ingefær, skilt med grøn kaffir limeolie & serveret med stegte østershatte.
- Wagyu – Japansk milk bread – Fermenteret peber** 135,-  
Japansk wagyu grade A4 tyndt skåret & krydret med tre forskellige typer peber. Serveret på japansk milk bread stegt i wagyufedt. Toppet med creme på fermenteret peber.

## MELLEMRET

- Short ribs – Asiatisk BBQ – Citrongræs** 165,-  
Keysers langtidstilberedte okse short ribs med thailandske urter, glaseret i orientalsk BBQ-sauce. Toppet med fintsnittede limeblade & citrongræsolie.
- Miang kham – Frisk mango – Shiso** 115,-  
Thailandske rejer lymtilberedt & vendt med mango, chili, lime, koriander & peanuts. Spises med hænderne i friske grønne shisoblade.
- Keyser tempura – Broccolini – Svampe** 115,-  
Broccolini & forskellige svampe i tempura dej, stegt gyldne. Serveres med en spicy koreansk kimchi-creme på siden.

## HOVEDRET

- Panang – Kylling – Kokosnød** 185,-  
Varm thailandsk karryret med rød chili, citrongræs, skalotteløg, mung bønne, spidskommen & limeblade. Retten balanceres med kokosmælk & serveres med kylling.
- Udon nudler – Solsikke – Trøffel** 115,-  
Stegte nudler vendt i cremet hvid sauce på solsikkekerner, skalotteløg, shiitake svampe & sort trøffel. Hertil en crumble på friterede svampe, brødkrummer & friskkværnet peber.
- Agurk – Chili – Ristet sesam** 105,-  
Syrlig & sød, sprød salat på agurk. Traditionelt uhyrlig stærk, men her i en mildere version med vores egen Nam Jim-dressing. Retten er toppet med ristede peanuts, sesam & daikonkarse.

## DESSERT

- Kokosis – Soyakaramel – Mango** 115,-  
Hjemmelavet kokosis, overhældt med soyakaramel, friskrevet kokosnød & saltede, puffede ris. Hertil en kompot på frisk mango & palmesukker.