

EN REJSE

Tun, agurk & risvin*
Kammusling, stikkelsbær & macadamia
Fladbrød, saltet yoghurt & rosenblade*
Nudler, judasøre & tonkotsu*
Havtaske, pære & misosauce
Confiteret svinebryst, pebersauce & kimchi*
Ananas, kokos & kakao*

5 retter 545* / 7 retter 695

Menuen serveres til hele bordet

Tilvalg: Okse sashimi, Oscietra caviar & østerssauce

195

Filtreret vand ad libitum

45

Vinmenu

4 glas 545 / 5 glas 695

Forkælelse uden alkohol

545

Vinmenu Prestige

Serveres til hele bordet

1095

Udvalg af petitfours

75

SNACKS

Østers natural eller med topping - 3 / 6 / 12 stk.	115 / 205 / 395
Mini forårsrulle	55
Friteret shiso, wasabi & æggeblomme	45

FORRETTER

Tun, agurk & risvin	125
Kammusling, stikkelsbær & macadamia	125
Hummerdumpling	125
Okse sashimi, Oscietra caviar & østerssauce	195
Nudler, judasøre & tonkotsu	125
Spinat, soyaæg & svampebouillon	125
Løg, miso & yoghurt	125

HOVEDRETTER

Confiteret svinebryst, pebersauce & kimchi	185
Enoki, blomme & svampepuré	145
Grillet lam, tomat & sennep	175
Havtaske, pære & misosauce	195

BRØD

Fladbrød, saltet yoghurt & rosenblade	55
---------------------------------------	----

DESSERTER

Æble, karamel & miso-iscreme	95
Ananas, kokos & kakao	95
Petitfours	75