

Tirsdag-torsdag a la carte samt tasting menuen En Rejse serveres

Fredag-lørdag kun En Rejse serveres

SNACKS

Østers, yamssauce & friteret hvidløg	45
Fladbrød, saltet yoghurt & rosenblade	85
Takoyaki, blæksprutte & bonito	75
Soyagelé, æggeblomme & aske	55

FORRETTER

Tun, agurk & risvin	125
Softshell krabbe, chili & dashi-mayo	125
Hummerdumpling, forårsløg & koriander	125
Tempura enoki, svampepuré & pære	135
Spinat, black bean & tomat	135
Okse sashimi, Oscietra caviar & østerssauce	195
Griseterrine, blommesauce & forårsløg	135
Blæksprutte, daikon & yamssauce	135
Friteret tofu, satay & spidskål	135

HOVEDRETTER

Stegt pighvar, æble & masalasauc	225
Confiteret gris, pebersauce & kimchi	195
Grillet kylling, kejserhat & adobosauce	195

DESSERTER

Milk tea, ananassorbet & kefirlime	95
Banan, kokossorbet & five spice	95

AFTER DINNER

Udvalg af petit fours	75
Te-oplevelse (pris fra)	75

EN REJSE

Tun, agurk & risvin
Fladbrød, saltet yoghurt & rosenblade
Blæksprutte, daikon & yamssauce
Friteret tofu, satay & spidskål
Stegt pighvar, æble & masalasauce
Confiteret gris, pebersauce & kimchi
Milk tea, ananassorbet & kefirlime

7 retter
med masser af overraskelser fra køkkenet
695

Filtreret vand ad libitum
45

Vinmenu
eller
Forkælelse uden alkohol
5 glas
595