

# YUTAKA **SPISEHUS**

## MENUKORT 2016

## Snack

Edamame bønner med lime og flagesalt . . . . .	49,00 kr.
Edamame bønner med chili og soja . . . . .	49,00 kr.
Frisk agurk marineret med ponso toppet med sesam og forårsløg . . . . .	39,00 kr.

## Zensai

Blandende zensai . . . . .	79,00 kr.
2 stk. crispy rejer med japansk mayo og chili 2 stk. små fishcake med hvidløgs mayo 2 stk. blækspruttringe, edamamehumus med soyamandler og sprøde rødder	
Japansk fish'n chips med pommes frites af søde kartofler og hvid fisk i tempura . . .	69,00 kr.
Crispy rejer toppet med japansk mayo og stærk chilisauce . . . . .	59,00 kr.
Dampet kyllingegyoza med ponsusauce . . . . .	49,00 kr.
Sprøde kyllingegyoza med ponsusauce. . . . .	49,00 kr.
Kyllingevinger med chili og røget barbecue . . . . .	49,00 kr.
Japansk bun med rejer i sød chili og hvidløg . . . . .	49,00 kr.
Japansk bun med kylling, misoglance og koriander . . . . .	49,00 kr.
Tigerrejer i kataifi med hvidløgs mayo . . . . .	79,00 kr.
Kammuslinger i kataifi med japansk mayo og toppet med stærk chili . . . . .	89,00 kr.
Oksetataki på bund af sprød salat, urtecreme, chili og forårsløg. . . . .	79,00 kr.

## Misosuppe

Med tofu, forårsløg og chili . . . . .	25,00 kr.
Med tigerrejer, chili, hvidløg og sæsonens grønt . . . . .	55,00 kr.
Med laks, tang og svampe . . . . .	65,00 kr.

## Tempura

Store rejer med chilimayo og sød teriyaki . . . . .	69,00 kr.
Blækspruttringe med hvidløgs mayo . . . . .	69,00 kr.
Blandet grønt med chilimayo og sød teriyaki . . . . .	69,00 kr.
Sprøde søde kartofler med hvidløgs mayo . . . . .	69,00 kr.

## Rispapir [ 4 stk. ]

Rejer i sprød salat, frisk grønt og chiliolie . . . . .	69,00 kr.
Grillet laks i sprød salat, frisk grønt og hvidløgsolie . . . . .	69,00 kr.
Sashimi tun i sprød salat, frisk grønt og ponzu . . . . .	69,00 kr.
Tataki oksekød, i sprød salat, frisk grønt og teriyaki . . . . .	69,00 kr.
Grillet kylling, sprød salat, soya mandler og frisk grønt . . . . .	69,00 kr.
Vegetariske med grillet grønt, sprød salat og avokado. . . . .	65,00 kr.

## Nigri [ 2 stk. ]

Laks . . . . .	40,00 kr.
Tun . . . . .	40,00 kr.
Reje . . . . .	30,00 kr.
Kammusling . . . . .	40,00 kr.
Yellowtail. . . . .	40,00 kr.
Tuntataki . . . . .	40,00 kr.
Sød omelet. . . . .	30,00 kr.
Sød tofu . . . . .	30,00 kr.
Avokado . . . . .	35,00 kr.
Grillet peber . . . . .	35,00 kr.
Grillet asparges . . . . .	35,00 kr.
Chiliflammet laks . . . . .	40,00 kr.
Hvidløgsflammet kammusling . . . . .	40,00 kr.
Yellowtail toppet med flødeost og frisk dild . . . . .	40,00 kr.
Laks toppet med hvidløg . . . . .	40,00 kr.

## Maki [ 4 stk. ]

Spicy tun, japansk mayo, chili og avokado . . . . .	59,00 kr.
Tuntataki, avokado og sød teriyaki. . . . .	59,00 kr.
Laks, grillet grønt, og toppet med chilimayo og sød teriyaki . . . . .	59,00 kr.
Reje, sød peber, agurk, forårsløg og hvidløgs mayo . . . . .	59,00 kr.
Grillet grønt og basilikumpesto. . . . .	59,00 kr.

## Futomaki [ 4 stk. ]

Grillet laks, grønt, avokado, salat, krydderurter og hvidløgs mayo . . . . .	69,00 kr.
Grillet kammusling, avokado, hvidløg, krydderurter, salat og grønt . . . . .	69,00 kr.
Grillet havtaske, japansk mayo, salat og grønt . . . . .	69,00 kr.

## Uramaki [ 4 stk. ]

Koldrøget tørsaltet laks, flødeost og sød peber . . . . .	59,00 kr.
Tuntatar, avokado og wasabimayo . . . . .	59,00 kr.
Tempurareje, avokado, sød peber og chilimayo . . . . .	59,00 kr.
Crispy reje, avokado, sød peber og chilimayo . . . . .	59,00 kr.
Krabbekød, avokado, sød peber og chilimayo . . . . .	59,00 kr.
Avokado, forårsløg og grønt . . . . .	59,00 kr.
Avokado og tempuragrønt . . . . .	59,00 kr.
Avokado . . . . .	59,00 kr.

## Yutakas favoritter [ 4 stk. ]

Crispy reje med avokado, sød peber toppet med flammet laks. . . . .	69,00 kr.
Crispy reje, sød peber toppet med avokado, japansk mayo og stærk chili. . . . .	69,00 kr.
Tuntatar, avokado og toppet med tuntataki og japansk mayo . . . . .	69,00 kr.
Krabbekød, avokado, sød peber, toppet med yellowtail og urtecreme . . . . .	69,00 kr.
Krabbekød, avokado, sød peber, toppet med laks og hvidløgsmayo. . . . .	65,00 kr.
Avokado og tempuragrønt, toppet med reje, laks, tun og yellowtail. . . . .	69,00 kr.
Avokado og tempuragrønt, toppet med tun og japansk mayo . . . . .	69,00 kr.
Tempurastegt krabberulle med panko, avokado, sød peber og chilimayo . . . . .	69,00 kr.
Avokado og tempuragrønt, toppet med flammet kammusling . . . . .	69,00 kr.

## Yakitori og kushiyaki [ 2 stk. ]

Havtaske toppet med yuzusmør og forårsløg . . . . .	69,00 kr.
Grillet kæmpe rejer . . . . .	69,00 kr.
Laks toppet med yuzusmør og frisk dild . . . . .	69,00 kr.
Kammusling i serano. . . . .	69,00 kr.
Tun, ponsu og koriander . . . . .	69,00 kr.
Kyllingebryst marineret med hvidløg, chili og sesamolie . . . . .	59,00 kr.
Kyllingeboller i sød teriyaki og sesam . . . . .	49,00 kr.
Kylling rullet med miso og toppet med yuzusmør . . . . .	59,00 kr.
Oksemørbrad, toppet med kryddersmør . . . . .	69,00 kr.
Oksemørbrad i teriyaki og frisk chili . . . . .	69,00 kr.
Gedeost i serano . . . . .	69,00 kr.
Portobello svampe fyldt med krydderurter, hvidløg og chili. . . . .	49,00 kr.

## Yutakas ruller med kød [ 4 stk. ]

Grillet oksemørbrad, grønt, avokado og toppet med sprød serano . . . . .	69,00 kr.
Grillet kyllingebryst, karrycreme, grønt og toppet med sprød serano . . . . .	69,00 kr.

## Sashimi

Sashimi frit valg mellem tun, laks, yellowtail, tataki tun, kammusling . . . . . 69,00 kr.

Fiskebowle . . . . . 69,00 kr.  
Med ris, sashimi af laks, tun, teriyakimarineret tun, flammeret lakseterning,  
grillet kammusling og crispy reje

## Tilbehør

Wakame salat med chili og sesam. . . . . 49,00 kr.

Valgfri ekstra dressing (ponsu, teriyaki, chilimayo, hvidløgsmayo eller sesamdressing) . 12,00 kr.

Japansk kartoffelsalat (søde kartofler i wasabicreme, forårsløg og sesam) . . . . . 49,00 kr.

Sprød salat med syltede og friske grøntsager toppet med wakame. . . . . 59,00 kr.

## Ramen

Den let søde . . . . . 175,00 kr.

Med nudler, kylling rullet med miso, ingefær og teriyaki.  
Suppen toppes med gulerødder, kål, forårsløg, rødløg, svampe, forårsløg og pocheret æg

Den spicy. . . . . 195,00 kr.

Med nudler, oksetataki, gulerødder, kål, forårsløg, rødløg, svampe, pocheret æg, koriander og chili

## Yutakas lækre bøffer

Ribeye . . . . . 325,00 kr.

300g serveret med sprød salat, pommes frites af søde kartofler  
Røget barbecue, chilidressing, ponzusauce og misobearnaise

Oksemørbrad . . . . . 325,00 kr.

250g toppet med misosmør, serveret med sprød salat, pommes frites af søde kartofler  
Røget barbecue, ponzusauce, sesamdressing og chilidressing

## Dessert

Blødende chokoladebombe med kondenseret mælkeis og saltet karamel. . . . . 69,00 kr.

Mochi - bløde og seje risskaller fyldt med sesam-is, grøn te-is, mango-is. . . . . 69,00 kr.

Den overdådige dessert til 2 personer (alt hvad spisehuset begærer) . . . . . 165,00 kr.

Små mandelkager med yuzuganache. . . . . 49,00 kr.

Yuzutærte med brændt sukker og myntesorbet . . . . . 59,00 kr.

Frisk frugt med yuzusorbet . . . . . 49,00 kr.

# HUSETS VIN

Gratis vand medfølger ved køb af vin

Husets hvidvin : Horgellus Gascogne ..... 225,00 kr.

Sauvignon blanc for fuldt tryk. Stærk aromatisk frugt-næse parfumeret med melon, passionsfrugt, hyldeblomst og stikkelsbær – intens, frisk og med diskretsødme. Eksotisk, men med pænt rankhed.

Kølig stærkt aromatisk og overdådig smag med glimrende syrebalance og meget de samme aromaer som i næsen – saftig, stærk og med flot renhed og god mineralitet. Vellykket vin for dem der holder af sauvignon blanc for fuldt tryk

Husets hvidvin, pr glas ..... 45,00 kr.

Husets rosévin : Horgellus Rose ..... 225,00 kr.

En både let og lækker rosévin med en fin laksefarve, en krydret duft og en frisk frugtsmag med noter af jordbær og citrus.

Husets rosévin, pr glas ..... 45,00 kr.

Husets rødvin : Bermejo ..... 225,00 kr.

Hos Bodega Arraez ønsker man, med den nænsomme fadlagring af Bermejo, at fastholde friskheden i frugten, samtidig med at man udnytter træets egenskaber til at give en mere kompleks vin.

Vingården, som ligger i byen La Font de la Figuera, i provinsen Valencia, blev grundlagt i 1916 af lokale avlere.

Don Antonio Arraez Garrigós erhvervede den i 1950. Siden 2007 har Toni Arraez Calabuig været ansvarlig for forvaltningen af vingården, og nu satses der på en mere moderne og tidssvarende stil, men stadig med fokus på at lave vin der afspejler områdets terroir og tradition.

Husets rødvin, pr glas ..... 45,00 kr.

Cremant : Dopff Cuvée Julien Brut, pr glas ..... 45,00 kr.

Det var den innovative Julien Dopff der i starten af 1900-tallet fik demonstreret „methode champagnoise” og herefter forskede i to år, hvilket frembragte forløberen til en helt ny type vin: Cremant d’Alsace. Appellationen Cremant d’Alsace blev oprettet i 1976.

Druerne til denne vin er håndplukket fra marker omkring Riquewihl og Colmar. Vinmarkerne består af veldrænet lys sandet jord.

Vinen har en lys gylden stråfarve, med en jævn strøm af fine bobler. Aromaen er fyldig og blomsteragtig. Smagen er tør, fyldig, og elegant mousserende med god længde.

Cuvée Julien er en dejlig frisk mousserende vin der er let at drikke. Ideel som aperitif eller til et glas ved festlige lejligheder

# JAPAN

## Sake

Blommevin Takara 10%, pr glas. ....	35,00 kr.
Manotsuru Karakuchi Tsuru Sake Cup 180 ml 15,5% .....	70,00 kr.
Manotsuru Karakuchi Tsuru 300ml .....	90,00 kr.
Manotsuru Junmai Tsuru 300ml .....	120,00 kr.
Manotsuru Karakuchi Tsuru 720ml 15,5% .....	200,00 kr.
Manotsuru Four Diamonds 500ml 17,5% .....	200,00 kr.
Manotsuru Junmai 500ml Cloudy 15,5% .....	200,00 kr.

### Bag om Sake

Sake er en gæret drik ligesom øl og vin. Selve produktionsmetoden og ingredienserne får en tænke i retning af øl, for både sake og øl kan brygges på korn. Sake brygges på ris, øl på byg, hvede og rug. Da sake ikke er kulsyreholdig, er det måske mere oplagt at sammenligne det med vin. Alkoholprocenten er generelt mellem 15% og 17% alkohol.

"JIZAKE" er lokal produceret sake, der oftest produceres i en begrænset mængde, oftest kun udbudt til salg i lokalområdet eller hos producenten. Jizake er meget populært i Japan grundet dets kvalitet, karakter og historie. Niigata kaldes "JIZAKE KINGDOM" grundet de mange små producenter der laver god håndlavet sake på traditionel vis.

Manotsuru blev grundlagt i 1885 af Yososaku Obata. Siden da har Manotsuru benyttet sig af traditionel håndlavet fremstillingsmetoder. Manotsuru er beliggende på øen Sado, hvor der adgang til det rene vand og de bedste rissorter. Siden 2000 har Kenya Kudo været ansvarlig overgrygger. Han er uddannet på den anderkendte Iwate universitet. Han benytter sig af den traditionelle Yamahai-metode hvor der ikke tilsættes mælkesyre. Yamahai fremstillingen benyttes kun af ca 1% af producenterne, det skyldes processen er langt mere tidskrævende, risikabel og fordyrende, men det giver den bedste og mest unikke sake. Ved Yamahai er top hygiejne et must, så farlige bakterier og vilde gærceller ikke for lov at udvikle sig hæmningsløst og ødelægge smagen.

Den mest udbredte metode er Sokujo Moto der frembringer sake på den halve tid grundet tilsæningen af den aktive mælkesyre.

Manotsuru har vundet guldmedalje 6 gange i streg på den Nationale Sake konkurrence i Japan. International Wine Challenge har tildelt dem Fine Sake Awards Japan Competition i 2012 and 2013, U.S. National Sake Appraisal i 2012. Manotsuru har også været omtalt i både Wine & Spirits, Los Angeles Times, og Wine Spectator.

### Rispolering

De nøje udvalgte ris poleres i en rispoleringsmaskine. Til nogle af top sake'erne poleres risene op til 65%, så der kun er kernen tilbage, grunden er, at protein og fedtsyrer i riskornet fjernes, så der kun er det inderste lag af kornet bliver tilbage, dette gir en afrundet blød, mild og aromatisk sake.

### Dampning

Efter risene er tørret dampes 1 tons ris i en stor i en stor trætank, også kaldet "Koshiki". Denne er "Joukyo".

### Maltning

I et sauna lignende rum "Muro" sprinkles den dampede ris med en skimmelsvamp med gærsporer. (Kojikin) Denne varme proces står på i ca 48 timer. Processen har stor betydning for sake'ns kvalitet

### Gæring

Det næste step er Moto, vand og dampet ris blandes med Koji for at lave en maske. Moto kaldes også Shubo hvilket betyder sake moderen.

For at lave "Moromi" den uraffinerede sake, tilsættes mere vand og ris. Dette gøres ad 3 omgange. Bryggerne bruger trækar til at røre masken i, disse fremmer gæringsprocessen og giver en konstant temperatur

### Filtrering

Efter ca 30 dage hældes Moromi massen på sække for at blive presset, Efter presningen har man den rene friske sake der nu flaskes og lagres.

### Junmai-shu

Ren sake, ikke forstærket med alkohol. Mindst 30% af risen skal være bort poleret.

Junmai er normalt en smule fyldigere og kraftigere end de andre typer og med et højere syre indhold. Medium tør

### Honjozo-shu

Mindst 30% af risen skal være bort poleret. Der tilsættes en anelse alkohol under gæringen.

Honjozo er en lettere mere aromatisk sake, med en smule bitterhed der er meget nem at drikke. De bedste har kun tilsat meget lidt alkohol. Lidt til den søde side

### Blommevin / Umeshu

Umeshu er japansk blommevin der er lavet på grønne umodne blommefrugter (af arten Prunus mume Sieb. et Zucc.), sukker og shōchū der er en bestemt type japansk alkohol (ikke sake). Umeshu er egentlig ikke en vin men mere en likør. Den har en sødlig smag og en alkoholprocent på 10-15%. Da den indeholder citronsyre drikker japanerne den også for sin afslappende virkning og for at holde kroppen sund. Den kan serveres på mange forskellige måder kold, opvarmet, som ingrediens i cocktails etc. Der er mange forskellige mærker inden for umeshu hvoraf de mest berømte er Choya og Takara Shuzo.

# ØSTRIG

## Hvidvin

Grüner Veltliner, Gigant ..... 250,00 kr.

Vinhuset Zöhrer har rødder helt tilbage til Babenberger dynastiet i omkring år 1300 hvor den tyske Kong Albrecht 1. uddelte landbrugsjord, skove og vinmarker til sine 20 mest trofaste tilhængere. De 20 godsejere og deres efterkommere passede herefter jordlodderne i fælleskab. I 1923 blev markerne fordelt mellem de 20 ejere, og i dag er der kun 3 af disse tilbage, heriblandt familien Zöhrer.

Zöhrer har ialt 14 hektar vinmarker i forskellige områder, beplantet med Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Chardonnay, Rivaner og Gelber Muskateller, samt med de røde sorter som Zweigelt, Blauer Portugieser, Merlot, Cabernet Sauvignon og Pinot Noir. Vingården er flere gange kåret som en af Østrigs bedste vingårde.

I november 2011 er vinhuset Zöhrer blevet belønnet med

“Golden Lion Award” af den østrigske Sommelier Union og er blevet udvalgt som “Newcomer of the Year” for den bedste kvalitet i hele vinhusets sortiment i 2011.

Grüner Veltliner er den mest udbredte druesorter i Østrig, og leverer mere end en tredjedel af Østrigs vinhøst

Zöhrer Gigant er en ekstraordinær vin med fin smag, ædel elegance og en interessant syre. Smagen indeholder stærke frugtnuancer med mandariner og abrikoser, der afsluttes med en eftersmag af pære.

Vinen er velegnet til aperitif, de fleste forretter, samt fisk og lyst kød og til buffet.

En gigantisk Veltliner som kan stå inde for sit navn.

---

# AUSTRALIEN

## Rødvin

Shiraz, Rockbare ..... 225,00 kr.

Dyb rød, lidt krydret duft med modne bær og et lille grønt strejf af blade fra solbærbusk. En meget flot, tæt, saftig og intens vin med en god lang smag af mange modne

mørke skovbær, sorte kirsebær smat et lille strejf af peber, egetræ og vanilje.

God til kraftig mad som f.eks. en stor bøf.



# FRANKRIG

## Hvidvin



### Organic Touraine Sauvignon Blanc . . . . . 259,00 kr.

Med vinen i glasset er det svært ikke at lade sig imponere over den indbydende, krystallklare og aromatiske duft, der følges op af en fyldig frisk og klingende smag, der giver mindelser om solbær, solbærblade og hylde.

Prøv den til lys fisk, skaldyr, frisk gedeost eller som en herlig aperitif.

Finishen er lang og balanceret.

### Alsace, Maru fra Dopff . . . . . 265,00 kr.

Det japanske ord MARU betyder cirkel - og en cirkel er altid i balance.

Vinen har en lys gylden farve, og en fremtrædende aroma af citrusfrugter efterfulgt af forårsblomster. Selvom vinen er en anelse tør, er smagen frugtagtig og frisk og slutter med en behagelig eftersmag af citrus og tropiske frugter. MARU er særligt tilpasset til det japanske køkken med bl.a. sushi, sashimi & tempura

Druerne til MARU kommer fra særligt udvalgte marker i hjertet af Alsace. Valget af druer fra marker med forskellige typer jordbund giver mulighed for at skabe en harmonisk og afbalanceret blanding der afspejler den gode Dopff-kvalitet år efter år.

### Chardonnay, Romarion . . . . . 265,00 kr.

Flot sydfransk Chardonnay med fylde og finesse. Honning og engblomster i næsen og fyldig mund med noter af ek-

sotisk frugt og vanilje tilsat en snert af mineralitet. Godt køb til prisen.

### Gewurztraminer, Dopff au Moulin Gewurztraminer Traditionelle . . . . . 300,00 kr.

Dopff au Moulin har fremstillet vin i den underskønne by Riquewihr siden 1574 og er et af verdens ældste familieejede vinfirmaer.

Smagen er fyldig med solid struktur og en behagelig afrundet eftersmag.

Dopff au Moulin Gewurztraminer har en intens og kompleks bouquet, der eksploderer i en buket af tropiske frugter og blomster. Aromaer af honning og modne frugter gør oplevelsen fuldendt.

Som en typisk Alsacevin kan den serveres til stærke oste, foie gras og krydrede retter som f.eks. asiatiske eller indiske.

### Chablis 1. Cru . . . . . 425,00 kr.

Jean Collets vine har ry for at være blandt de bedste, der produceres i Chablis. Og det forstår man, når man smager. Duften er frisk, nuanceret og rig. Smagen er på en gang

fast, fyldig og meget lang. Perfekt til f.eks. østers, skaldyr, pighvar, rød- eller søtunge.

## Rødvin

### Mercrey 1. Cru, Clos du Château de Montaignu . . . . . 425,00 kr.

Domaine du Meix Foulot er enejer af dette 1,9 ha. store Clos. Vinstokkene er mellem 20 og 70 år gamle. Jorden i dette Clos er meget varieret og kompleks, og giver en vin, der på en gang er elegant og rund, men med underliggende styrke og struktur.

og remontage, og efterfølgende lang maceration. Den unge vi lagres på fad, heraf typisk 20 % ny eg.

Agnes vinificerer på den naturlige gær, med både pigeage

Resultatet er en Mercrey 1. Cru i topklasse, med en intens duft af røde bær og frugter, en fyldig og rund smag med underliggende styrke, og et delikat strejf af peber.

# FRANKRIG

## Bobler

Cremant D'alsace, Dopff Au Moulin . . . . . 274,00 kr.

Det var den innovative Julien Dopff der i starten af 1900-tallet fik demonstreret „methode champagnoise“ og herefter forskede i to år, hvilket frembragte forløberen til en helt ny type vin: Cremant d'Alsace. Appellationen Cremant d'Alsace blev oprettet i 1976.

Druerne til denne vin er håndplukket fra marker omkring Riquewihr og Colmar. Vinmarkerne består af veldrænet lys sandet jord.

Vinen har en lys gylden stråfarve, med en jævn strøm af fine bobler. Aromaen er fyldig og blomsteragtig. Smagen er tør, fyldig, og elegant mousserende med god længde.

Cuvée Julien er en dejlig frisk mousserende vin der er let at drikke. Ideel som aperitif eller til et glas ved festlige lejligheder

Champagne, Duval-Leroy, Brut . . . . . 399,00 kr.

Lys strågul farve med mange, fine bobler. Intens duft af citrus, æbler, lidt blomster, nødder. Mellemfyldig vin med lækker mousse og en smag, der er superharmonisk, let

cremet og ret så elegant. Her er god sprødhed, men uden det dominerer. Meget, meget flot! Vinen er perfekt til aperitif, skaldyr og fisk.

Champagne, Duval-Leroy, Grand Cru Blanc de Blanc . . . . . 544,00 kr.

Denne vin er i den klassiske, præcise og elegante Duval-Leroy stil. Duften er dyb og kompleks med aromaer af hvide blomster, mandarin og ristede mandler. Smagen er stor,

silkeagtig og cremet med en udsøgt mineralitet, længde og balance i den lange finish. En virkelig stor Champagne til de fineste retter med rødtunge, pighvar eller hummer.

Champagne, Dom Perignon . . . . . 1.500,00 kr.

Det første indtryk af Dom Perignon Vintage 2004 er en frisk, krystallisk og skarp duft, der afslører en unik verden med hints af hvid peber og gardenia. Vinens modenhed fremtoner herefter blidt. I munden fornemmes en direkte optakt til en kernesund rundhed, der synes at skyde op

som en plante. Noter af anis og tørret ingefær glider over frugtskind af pære og mango, og skaber en effekt, der er mere håndgribelig en sanselig. Finalen folder sig ud, for herefter at falde til ro, moden, afslappet og vidtløftig.

## Rosé



Organic Pomponette, Domaine Sulauze Provence . . . . . 249,00 kr.

Grenache, Cinsault, Syrah og Mourvedre er druekompositionen i denne friske og sprøde Provence rose. Druematerialet er dyrket efter biologiske principper og certificeret.

Pomponette er en klassisk provencalsk rosé med en indbydende pink/laksefarve. Vinen er forfriskende og delikat.

Noter af citrus og antydninger af lavendel og mineraler.

På Domaine Sulauze benyttes ingen kemiske ukrudtsmidler, ingen pesticider, ingen kunst gødning, kun 100% biodynamisk landbrug.

# ITALIEN

## Hvidvin

Toscana, Villa Antinori 37,5ml. .... 149,00 kr.

Villa Antinori. Friskhed og aroma er blandt kodeordene for denne vin, der byder på en elegant, blomstrende og meget frugtagtig duft. Smagen er frisk, smidig og ele-

gant med en ren og vedholdende eftersmag. Perfekt som aperitif, til salater, retter med lys fisk eller skaldyr.

Weissburgunder, Erste + Neue ..... 275,00 kr.

Druerne til Erste + Neues Weissburgunder dyrkes på limstensholdige jorde med stenede forekomster fra gletsjer-tiden. Gæringen finder sted ved lave temperaturer, og den unge vine beriges efterfølgende ved lang lagring på bundfaldet. I glasset er vinen lys strågul med fine grønlig-

reflekser. Duften er imødekommende, rig med aromaer af hvid fersken og æble.

Smagen byder på fin fyldighed og en frisk mineralitet, der gør vinen til en fornøjelse som aperitif, til salater, lyst fjerkræ eller bløde cremede oste.

Pinot Grigio, Erste + Neue ..... 285,00 kr.

Erste + Neues Pinot Grigio fortryller med fokuseret frugt og en appetitlig renhed i aromaerne. Der er god fyldighed i smagen, der forbliver forbliver frisk og vidunderligt

mineral-dreven. Prøv til f.eks. retter med svampe, lyst kød eller fikeretter med god hjemmelavet mayonnaise

Chardonnay, Bramito, Castelodellasala ..... 300,00 kr.

"Sprød citrus og klassisk Chardonnay, som kan gå begge veje: Den forventeligt kønsløse italienske Chardonnay, der smager af absolut intet, eller en mere overraskende version, der har ét eller andet at byde på. Det ender heldigvis lykkeligt for smagens olieagtige tekstur og fine samspil mellem en lys citrus og lidt eksotisk frugt overfor et let fadpræg."

Bramito del Cervo forfører med en rig bouquet med masser af moden frugt, især æbler og ananas. På ganen har vinen appetitlige mineralske noter, stor fylde og udsøgt elegance.

Perfekt til retter med lyst kød eller fisk og skaldyr.

## Rødvin

Mezzan Blauburg under, Erste+Neue ..... 294,00 kr.

Therra Toscana, Poder Nuovo (Bulgari)..... 294,00 kr.

Mørk rødviolet farve. Intens duft af kirsebær, solbær, blyant, lidt mokka. Mellemfyldig vin med flot frugt og en smag, der er intens i det, lidt krydret og med en flot blød udgang.

Her er både blødhed og bid - det er godt kombineret. Virker stadig lidt ung i det. Flot vin!

Brunello Riserva ..... 424,00 kr.

Duften rummer muld, røde bær, træ, sveske og rosin. En lille fernis-note træder til i spids.

Smagen har ganske let sødme, hvorefter vi går i gumme, sveske, rosin, træ, mørke kirsebær og kaffe i ristet og fadpræget smag, hvor frugten dog optræder fyldig og fed.

En note af alkohol træder ind mod finalen, der slutter mørkt, tannisk og kraftfuldt.

Her er både blødhed og bid - det er godt kombineret. Virker stadig lidt ung i det. Flot vin!

Prunotto, Barolo DOCG ..... 450,00 kr.

Vinen er intens granatrød med rubinrøde reflekser. Duften minder om granatæbler, og er meget kompleks med strejf af violer og skovbær. Smagen er intens frugtlig og fløjls-

blød med en fin balance. Server vinen til kraftige kødretter af vildt og okse og til modne oste.

Toscana, Tignanello by Antinori ..... 774,00 kr.

Den måske første rigtige supertoscaner på sangiovese, cabernet sauvignon og cabernet franc. Intense modne bær i duften. En fyldig vin med bløde venlige tanniner. Kirsebær, peber, krydderier, violer og blomster i smagen. Yderst velbalanceret med en lang afslutning."

Tignanello fremstilles kun i de bedste årgange og imponerer altid med sin dybde, klasse, kompleksitet, og en balanceret og på en gang rig og stringent kraft, der munder ud i en lang og detaljeret finish. Serveres til de fineste retter med vildt, oksekød eller lam.

## NEW ZEALAND



### Hvidvin - white wine

Organic Sauvignon Blanc, Villa Maria Estate..... 244,00 kr.

Harmonisk, frisk, tør og medium let hvid vin, flot "kølig" frugtrig smag af solbær, stikkelsbær, hyldeblomst og lidt grønne krydderurter. Supergodt køb.

Stilen i Villa Maria's Private Bin serie er ganske enkelt usædvanligt lækker med kraftigt fokus på druernes aroma og karakter. Druerne til Villa Maria Private Bin Sauvignon Blanc stammer fra Marlborough området, der er New Zealand's mest kendte vinområde. Villa Maria's Private Bin Sauvignon er gæret ved lave temperaturer for at

bevare maksimal druearoma. Og netop aroma er nøgleordet for Villa Maria's Sauvignon Blanc. Den kommer virkelig op af glasset med lækre aromaer af solbærblad og modne stikkelsbær. Det hele holdes sammen af en klingende frisk og lækkert moden, livlig syre, der giver Villa Maria's Sauvignon masser af detaljer, liv og nerve. Essencen af New Zealandsk vin! Nyd den ung og prøv f.eks. at servere Villa Maria Estates Private Bin til rødtunge, og andre magre lyse fisketyper, skaldyr, kylling, retter med tomat, pasta og grøntsager eller en frisk gedeost.

---

## PORTUGAL

### Portvin - Port wine

Reserve Port Churchill-Graham, 20cl..... 129,00 kr.

Portvinstypen Reserve Port gik indtil 2002 under betegnelsen Vintage Character. Vinen er sammenstukket af 3-5 år gamle portvine, som giver en mørk og kraftfuld vin. Churchill's Reserve Port fremstilles af druer fra "Grade A" vinmarker. Ungdommelig, frugtmættet og velafbalanceret, men alligevel med den ryggrad og struktur, der

kun fås fra topdruer fra den øvre Douro-dal. Churchill-Grahams Reserve Port fremstår nærmest blæksort i glasset. Duften er mættet med fed, ung bærfrugt. Smagen er rig på en sødmefulde noter af solbær og blåbær, som ydes flot modspil af en perfekt dimensioneret tannin. En "all-round" portvin på meget højt niveau.

# SPANIEN

## Hvidvin - white wine

Paco ..... 295,00 kr.

Albarino druen er ganske unik, med stor friskhed og dejlig syre. Vinen er meget fyldig, saftig og med noter af pærer, abrikos og kalk. Den har en anelse tørhed der sammen med syren gør den unik til sushi og andre fiskeretter.

## Rødvin - red wine

Jumilla 12 Meses, Bodegas Juan Gil ..... 254,00 kr.

En spansk superpleaser med varm kødfuld næse og sødmefuld pompøs mund righoldige mængder mørk frugt og noter af cayenne peber og muskat. Et brag af en vin.

QS2 Sardondel Duero (Peter Pingus) ..... 424,00 kr.

Q2 er den andenvinen fra Quinta Sardonía. Ved siden af projektet Pingus skabte han sammen med Jerome Bougnaud på Quinta Sardonía fantastiske vine.

bec og Petit Verdot. Modningen sker i 8-12 måneder på et år gamle franske fade.

Druerne er næsten lige dele Tinto Fino, Cabernet Sauvignon og Merlot tilsat beherskede mængder af Syrah, Mal-

Vingården ligger klods op ad Ribera del Duero distriktet i et område som hedder Sardon del Duero kun 400 meter fra Duero floden.

PSI Riberadel Duero (Peter Pingus) ..... 490,00 kr.

Vinen er skabt på 100% Tempranillo købt fra en række vinbønder, som indtil for få år siden blev betalt for og derfor også sigtede efter kvantitet. Nu har de indledt et samar-

bejde med Peter Sisseck og hans partner Pablo Rubio, der i første omgang går ud på at efterstræbe kvalitet frem for kvantitet.

Ribera del Duero Hacienda Monasterio ..... 500,00 kr.

Hacienda Monasterio Reserva Tempranillo i Ribera del Duero bliver ikke den vanilleagtige krydrede, bløde og rosinsmagende vin som kendes fra Rioja. Tem-

peraturforholdene giver Ribera del Dueros Tempranillo dybere farve, mere kraft og maskulinitet, større styrke og robusthed samt en tættere, mere dyb.

Flore de Pingus, Riberadel Duero ..... 1.200,00 kr.

Flor de Pingus is a mosaic of different vineyards in the village of La Horra in Burgos, totaling some 35 hectares. As all these are estate vineyards, they were much better

controlled than those used for PSI, and the wines shows it in a challenging vintage like this one. It has a slightly.

## DRIKKEVARER

### Øl - beer

Superdry, klassisk japansk pilsner 33cl . . . . .	40,00 kr.
Asahi Black 33cl . . . . .	40,00 kr.
Fyldig og fin sødme med en tør eftersmag med et strejf af karamel og nød	
Crabbies Ginger (Beer) 33cl . . . . .	45,00 kr.
Iki Beer 33cl . . . . .	40,00 kr.
Sushi øl brygget med grøn the	
Kirin 33cl . . . . .	40,00 kr.
Iskold sushi-øl brygget på ris efter original japansk opskrift	
Sapporo 33cl . . . . .	40,00 kr.
Japansk pilsnerøl med frisk og imødekomende duft af humle og lime	

### Avec - avec

Baily 4cl 17% . . . . .	50,00 kr.
Calvados Cardinal 3cl 40% . . . . .	50,00 kr.
Clesdes Ducs XO 3cl 40% . . . . .	50,00 kr.
Grappa di Lugana - Le Morette 3cl 42% . . . . .	50,00 kr.
Marcde Châteauneuf-du-Pape 3cl 42% . . . . .	50,00 kr.
Louis Grimaud 3cl 40% cognacfra1999 . . . . .	50,00 kr.

### Vand & sodavand - water & softdrink

Isvand 1l . . . . .	25,00 kr.
Coca Cola 25cl . . . . .	25,00 kr.
Coca Cola Zero 25cl . . . . .	25,00 kr.
Fanta 25cl . . . . .	25,00 kr.
Bottle Green 275ml . . . . .	30,00 kr.
Lemon & Mint, Hyldebær, Granatæble & Hyldebær eller Ingefær og Citrongræs	

### Vand med brus - mineral water

Møn Water, 750 ml . . . . .	35,00 kr.
Møn Water, 330 ml . . . . .	25,00 kr.

### Varme drikke - hot drinks

Husets kaffe . . . . .	65,00 kr.
Caffé Americano . . . . .	25,00 kr.
Espresso . . . . .	25,00 kr.
Latte . . . . .	25,00 kr.
Capuccino . . . . .	25,00 kr.
Chailatte . . . . .	25,00 kr.
The . . . . .	25,00 kr.
Kakao . . . . .	25,00 kr.