

YUTAKA **SPISEHUS**

MENUKORT

YUTAKAS FABULOUS GIN & DRINKS80,00 kr.

Solbærsaft for voksne

Hernö Black Currant likør 28%
Enestående smags kombination af enebær og solbær.
Serveres med 1724 tonic
Citronskal på toppen

G&T koldskål

Hernö SE Excellence 40,5%
Gin Master prisvinder i 2013 Og 2015
Økologisk – tag en tur i skoven
Serveres med Gents tonic slå vanilje - toppes med duft og skal fra citron

G&T Mojito

Skin Gin 42%
Tysk gin fremstillet af danske Martin Birk Jensen
Martin er en passioneret gin nyder.
Udpræget smag og note af marokkansk mynte.
Serveres med Aqua monaco herbal tonic, toppes med frisk mynte, samt duft og lime skal.

G&T Orange

Four Pillars rare dry gin 41.8%
Australsk gin destilleret med hele friske appelsiner, anis og tasmanske peberblade.
Serveres med Gents tonic, hjemmelavet appelsinmarmelade.
Eventuelt med tørret appelsin og toppes med duft fra frisk appelsin skal.

Det spanske køkken

Gin Mare 42.7%
Det hurtigste voksende gin brand i Europa.
Spansk gin med separat destillerede urter.
Basilikum, timian, rosmarin og oliven.
Serveres med 1724 tonic toppes med frisk rosmarin og stilk.

Aperitif, som alle kan lide

Ferdinand's Saar Quince Likør. 30%.
Baseret på Ferdinand's gin og håndplukket kvæde fra egne marker.
Tilsat ekstra Riesling vin.
Serveres med Cava.

Ferdinand's Dry Martini

Ferdinand's Dry gin 44%
Gin fra Sarbrücken ved Mosel floden I Sydtyskland.
Lavet med 33 forskellige krydderier og "vandet ned" med Riesling vin fra Ziliken vingård.
Blandet med Ferdinand's White Vermouth 18% der laves på riesling druer.
Lageret med forskellige urter og rødder fra området.
Serveres med citronskal evt. ingefær.

Enhedspris 80,00 kr.



Snack

- 01] Edamame økologiske bønner med lime og flagesalt 49,00 kr.
02] Edamame økologiske bønner med chili og soja 49,00 kr.

Zensai

- 03] Blandet zensai 79,00 kr.
2 stk. crispy rejer med japansk mayo og chili
2 stk. små fishcake med hvidløgs mayo
2 stk. blæksprutteringe, edamamehumus med soyamandler og sprøde rødder
- 04] Japansk fish n' chips med pommes frites af søde kartofler og hvid fisk i tempura. . . 69,00 kr.
05] Crispy rejer toppet med japansk mayo og stærk chilisaucе 59,00 kr.
06] Sprøde kyllingegyzoza med ponsusaucе 49,00 kr.
07] Oksetataki på bund af sprød salat, urtecreme, chili og forårsløg 79,00 kr.

Misosuppe

- 08] Med tofu, forårsløg og chili. 30,00 kr.
09] Med tigerrejer, chili, hvidløg og sæsonens grønt. 55,00 kr.
10] Med færøsk laks, tang og svampe 65,00 kr.

Tempura

- 11] Store rejer med chilimayo og sød teriyaki 69,00 kr.
12] Blæksprutteringe med hvidløgs mayo 69,00 kr.
13] Blandet grønt med chilimayo og sød teriyaki 69,00 kr.
14] Sprøde søde kartofler med hvidløgs mayo. 69,00 kr.

Kataifi

- 15] Tigerrejer i kataifi med hvidløgs mayo 79,00 kr.
16] Kammuslinger i kataifi med hvidløgs mayo 89,00 kr.

Menuer

- 17] Rundt om kortet 2 retters menu - [min. 2 kuverter] 300,00 kr.
18] Rundt om kortet 3 retters menu - [min. 2 kuverter] 325,00 kr.
19] Rundt om kortet 4 retters menu - [min. 2 kuverter] 350,00 kr.
- 20] Rundt om sushien 2 retters menu - [min. 2 kuverter] 300,00 kr.
21] Rundt om sushien 3 retters menu - [min. 2 kuverter] 325,00 kr.
22] Rundt om sushien 4 retters menu - [min. 2 kuverter] 350,00 kr.

Risepapir [4 stk.]

| | |
|--|-----------|
| 23] Rejer, sprød salat, frisk grønt og chiliolie | 69,00 kr. |
| 24] Grillet færøsk laks, sprød salat, frisk grønt og hvidløgsolie. | 69,00 kr. |
| 25] Sashimi tun, sprød salat, frisk grønt og ponso | 69,00 kr. |
| 26] Tataki oksekød, sprød salat, frisk grønt og teriyaki | 69,00 kr. |
| 27] Grillet kylling, sprød salat, soya mandler og frisk grønt. | 69,00 kr. |
| 28] Vegetar med grillet grønt, sprød salat og avokado. | 65,00 kr. |

Nigiri [2 stk.]

| | |
|---|-----------|
| 29] Færøsk laks | 40,00 kr. |
| 30] Tun | 40,00 kr. |
| 31] Reje | 30,00 kr. |
| 32] Kammusling | 40,00 kr. |
| 33] Sværdfisk | 40,00 kr. |
| 34] Tuntataki | 40,00 kr. |
| 35] Sød omelet | 30,00 kr. |
| 36] Sød tofu | 30,00 kr. |
| 37] Avokado | 35,00 kr. |
| 38] Grillet peber. | 35,00 kr. |
| 39] Grillet asparges | 35,00 kr. |
| 40] Chiliflammet færøsk laks. | 40,00 kr. |
| 41] Hvidløgsflammet kammusling | 40,00 kr. |
| 42] Sværdfisk toppet med flødeost og frisk dild | 40,00 kr. |
| 43] Færøsk laks toppet med hvidløg | 40,00 kr. |

Maki [4 stk.]

| | |
|--|-----------|
| 44] Spicy tun, japansk mayo, chili og avokado. | 64,00 kr. |
| 45] Tuntataki, avokado og sød teriyaki | 64,00 kr. |
| 46] Færøsk laks, grillet grønt, toppet med chilimayo og sød teriyaki | 64,00 kr. |
| 47] Reje, sød peber, agurk, forårsløg og hvidløgs mayo | 64,00 kr. |
| 48] Grillet grønt og basilikumpesto | 64,00 kr. |

Futomaki [4 stk.]

| | |
|--|-----------|
| 49] Grillet færøsk laks, grønt, avokado, salat, krydderurter og hvidløgs mayo. | 74,00 kr. |
| 50] Grillet kammusling, avokado, hvidløg, krydderurter, salat og grønt. | 74,00 kr. |
| 51] Grillet havtaske, japansk mayo, salat og grønt | 74,00 kr. |

Uramaki [4 stk.]

- 52] Koldrøget tørsaltet laks, flødeost og sød peber 64,00 kr.
- 53] Tuntatar, avokado og wasabimayo 64,00 kr.
- 54] Tempurareje, avokado, sød peber og chilimayo 64,00 kr.
- 55] California Roll, krabbekød, avokado, sød peber og chilimayo 64,00 kr.
- 56] Avokado, forårsløg og grønt 64,00 kr.
- 57] Avokado og tempuragrønt 64,00 kr.

Yutakas favoritter [4 stk.]

- 58] Kaburimaki, tempurareje, avokado, sød peber, toppet med flammert færøsk laks. . . 74,00 kr.
- 59] Dragon Roll, sød peber, toppet med avokado, japansk mayo og stærk chili 74,00 kr.
- 60] Kabukimaki, tuntatar, avokado, toppet med tuntataki og japansk mayo 74,00 kr.
- 61] Kabukimaki, krabbekød, avokado, sød peber, toppet med sværdfisk og urtecreme. . 74,00 kr.
- 62] Kabukimaki, krabbekød, avokado, sød peber, toppet med færøsk laks og hvidløgs mayo . . 74,00 kr.
- 63] Rainbow, avokado og tempuragrønt, toppet med reje, færøsk laks, tun og sværdfisk . 74,00 kr.
- 64] Kaburimaki, avokado og tempuragrønt, toppet med tun og japansk mayo 74,00 kr.
- 65] Kaburimaki, avokado og tempuragrønt, toppet med flammert kammusling. . . . 74,00 kr.

Yutakas friterede favoritter [4 stk.]

- 66] Tempurastegt krabberulle med panko, avokado, sød peber og chilimayo 74,00 kr.
- 67] Makirulle med tigerreje, grønt og hvidløg 74,00 kr.
- 68] Makirulle med færøsk laks og grillet grønt 74,00 kr.

Yakitori og kushiyaki [2 stk.]

- 69] Havtaske toppet med yuzusmør og forårsløg 69,00 kr.
- 70] Grillet kæmperejer. 69,00 kr.
- 71] Færøsk laks toppet med yuzusmør og frisk dild 69,00 kr.
- 72] Tun, ponsu og koriander 69,00 kr.
- 73] Kyllingebryst marineret med hvidløg, chili og sesamolie 59,00 kr.
- 74] Kylling rullet med miso og toppet med yuzusmør 59,00 kr.
- 75] Oksemørbrad, toppet med kryddersmør 69,00 kr.
- 76] Oksemørbrad i teriyaki og frisk chili 69,00 kr.
- 77] Gedeost i serano. 69,00 kr.
- 78] Portobello svampe fyldt med krydderurter, hvidløg og chili 49,00 kr.

Yutakas ruller med kød [4 stk.]

- 79] Grillet oksemørbrad, grønt, avokado, toppet med sprød serano 69,00 kr.
80] Grillet kyllingebryst, karrycreme, grønt, toppet med sprød serano 69,00 kr.

Sashimi

- 81] Sashimi frit valg mellem tun, færøsk laks, sværdfisk, tataki tun, kammusling . . 69,00 kr.
82] Fiskebowle 69,00 kr.
Med ris, sashimi af færøsk laks, tun, teriyakimarineret tun, flammert færøsk lakseterning, grillet kammusling og crispy reje

Tilbehør

- 83] Wakame salat med chili og sesam 49,00 kr.
84] Japansk kartoffelsalat (søde kartofler i wasabicecreme, forårsløg og sesam) . . . 49,00 kr.
85] Sprød salat med syltede og friske grøntsager toppet med wakame 59,00 kr.
86] Valgfri ekstra dressing (ponsu, teriyaki, chilimayo, hvidløgs mayo eller sesam) 12,00 kr.

Ramen

- 87] Den milde 175,00 kr.
Med nudler, kylling rullet med miso, ingefær og teriyaki.
Suppen toppes med gulerødder, kål, forårsløg, rødløg, svampe, forårsløg og pocheret æg
88] Den spicy 195,00 kr.
Med nudler, oksetataki, gulerødder, kål, forårsløg, rødløg, svampe, pocheret æg, koriander og chili

Yutakas lækre bøffer

- 89] Ribeye 325,00 kr.
300g serveret med sprød salat, pommes frites af søde kartofler
Røget barbecue, chilidressing, ponzusauce og misobearnaise
90] Oksemørbrad 325,00 kr.
250g toppet med misosmør, serveret med sprød salat, pommes frites af søde kartofler
Røget barbecue, ponzusauce, sesamdressing og chilidressing

Dessert

- 91] Blødende chokoladebombe med kondenseret mælkeis og saltet karamel 69,00 kr.
92] Mochi - bløde og seje risskaller fyldt med sesam-is, grøn te-is, mango-is 69,00 kr.
93] Den overdådige dessert til 2 personer (alt hvad spisehuset begærer) 165,00 kr.
94] Små mandelkager med yuzuganache 49,00 kr.
95] Yuzutærte med brændt sukker og myntesorbet 59,00 kr.
96] Frisk frugt med yuzusorbet 49,00 kr.

HUSETS VIN

En gratis isvand ved køb af en flaske vin

Husets hvidvin : Pellehaut Gascogne. 245,00 kr.

Harmonie de Gascogne laves på en ganske unik sammensætning af druer; Ugni Blanc, Colombard, Gros Manseng, Chardonnay, Sauvignon og Folle Blanche. Vinen byder på en intenst blomstret duft med fine nuancer af grapefrugt og sødmefulde stikkelsbær, og smagen er tindrende frisk og velafbalanceret med god længde og en sprød finish.

Husets hvidvin, pr glas55,00 kr.

Husets rosévin : Horgellus Rose 245,00 kr.

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

Husets rosévin, pr glas55,00 kr.

Husets rødvin : Bermejo 245,00 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 området's terroir og tradition.

Husets rødvin, pr glas 55,00 kr.

JAPAN

Sake

| | |
|---|------------|
| Blommevin Takara 10%, pr glas. | 35,00 kr. |
| Manotsuru Karakuchi Tsuru Sake Cup 180 ml 15,5% | 90,00 kr. |
| Manotsuru Karakuchi Tsuru 300ml | 120,00 kr. |
| Manotsuru Junmai Tsuru 300ml | 130,00 kr. |
| Manotsuru Karakuchi Tsuru 720ml 15,5% | 240,00 kr. |
| Manotsuru Four Diamonds 500ml 17,5% | 245,00 kr. |
| Manotsuru Junmai 500ml Cloudy 15,5% | 245,00 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 anerkendte 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 lave 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 blomme frugter (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.

AUSTRALIEN

Rødvin

Shiraz, Rockbare 325,00 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 265,00 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.

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.

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

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.

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.

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

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

Mercurey 1. Cru, Clos du Château de Montaigu 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.

Agnes vinificerer på den naturlige gær, med både pigeage

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

Resultatet er en Mercurey 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 275,00 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 550,00 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.

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

Weissburgunder, Erste + Neue 275,00 kr.

Druerne til Erste + Neues Weissburgunder dyrkes på limstensholdige jorde med stenede forekomster fra gletsjertiden. I glasset er vinen lys strågul med fine grønne re-flekser. 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.

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.

Maremma Toscana, Viognier fra Terenzi 325,00 kr.

Skøn duft af aprikos, pære og blomster, fyldig og fed med en snært af citrus.

Rosé

Bolgheri, Scalabrone fra Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Aninori. 275,00 kr.

Intens og delikat rosé fremstillet af Carbernet, merlot og Syrah. Forførende frisk aroma og smag, der giver minder om jordbær, kirsebær og solvarme vilde urter.

ITALIEN

Rødvin

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

Villa Antinori byder på en intens og kompleks duft med noter af modne blomster, krydderier og tørret frugt. Smagen er koncentreret, smidig, fløjsagtig og munder ud i en utroligt appetitlig finish.

Mezzan Blauburg under, Erste+Neue 300,00 kr.

Therra Toscana, Poder Nuovo (Bulgari) 300,00 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!

Chianti Classico, Villa Antinori Reserva 345,00 kr.

Riserva Chianti Classico fremstillet af 90 % Sangiovese og 10 % merlot og cabernet Sauvignon. Intens næse med sorte og røde bær. Fyldig, spicy, koncentreret og rund smag.

Bolgheri, Il Bruciato fra Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antino 350,00 kr.

Vinen har en intens note af modne røde bær. Rig og balanceret aroma af krydderier og kaffe. Silkebløde tanniner i finishen.

Brunello di Montalcino 425,00 kr.

Poggiarellinos Brunello fremstår nærmest sort i glasset. Duften byder på solbær og kirsebær samt nuancer af grafit, tjære, pibetobak, røget bacon og mineralske facetter. Smagen er fabelagtig rig og generøs, og understøttet af en superfin tannin, som gør helhedsindtrykket harmonisk og sikrer vinen et kolossalt lagringspotentiale.

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 fløjsblød 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 supertoscanner 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.

SPANIEN

Cava

Penedés, Segura Viudas, cava Brut Reserva 20cl. 60,00 kr.

Tør, elegant og klassisk Cava.

Rødvin

Jumilla 12 Meses, Bodegas Juan Gil 275,00 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.

Q2 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 Ribera del 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 samarbejde 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. Temperaturforholdene giver Ribera del Dueros Tempranillo dybere farve, mere kraft og maskulinitet, større styrke og robusthed samt en tættere, mere dyb.

Flore de Pingus, Ribera del 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

NEW ZEALAND



Hvidvin

Organic Sauvignon Blanc, Villa Maria Estate 260,00 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. Essensen 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

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 rygrad 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 bærrugt. 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.

TYSKLAND

Hvidvin

Pfalz, Villa Wolf Riesling 260,00 kr.

Dr. Loosen har lavet en herlig Riesling som er "lieblich" og forfriskende, en rigtig sushivin.

ØSTRIG

Hvidvin

Grüner Veltliner, Gigant 290,00 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.

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 Som-

melier Union og er blevet udvalgt som "Newcomer of the Year" for den bedste kvalitet i hele vinhusets sortiment i 2011.

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.

DRIKKEVARER

Øl

| | |
|--|-----------|
| 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 | 50,00 kr. |
| Iki Beer 33cl | 40,00 kr. |
| Økologisk 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 imødekommende duft af humle og lime | |



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. |
| Marc de Châteauneuf-du-Pape 3cl 42% | 50,00 kr. |
| Louis Grimaud 3cl 40% cognac fra 1999 | 50,00 kr. |

Vand & sodavand

| | |
|---|-----------|
| Isvand 1l | 45,00 kr. |
| Coca Cola 25cl | 25,00 kr. |
| Coca Cola Zero 25cl | 25,00 kr. |
| Fanta 25cl | 25,00 kr. |
| John Crabbies ginger lemonade | 30,00 kr. |
| Bottle Green 275ml | 30,00 kr. |
| Hyldebær, Granatæble & Hyldebær eller Ingefær og Citrongræs | |

Vand med brus

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Møn Water, 750 ml | 45,00 kr. |
| Møn Water, 330 ml | 25,00 kr. |

Varme drikke

| | |
|---------------------------|-----------|
| Husets kaffe. | 90,00 kr. |
| Caffé Americano | 25,00 kr. |
| Espresso | 25,00 kr. |
| Latte. | 35,00 kr. |
| Capuccino | 35,00 kr. |
| Chailatte | 35,00 kr. |
| The | 25,00 kr. |
| Kakao. | 35,00 kr. |