

YUTAKA SPISEHUS
MENUKORT

YUTAKAS FABULOUS GIN & DRINKS

Solbærsaft for voksne

Hernö Black Currant likør 28%

Enestående smags kombination af enebær og solbær.
Serveres med 1724 tonic. Citronskal på toppen.

Edlesgrün

Grey Goose vodka

Edlesgrün (hyldeblomst, grøn te, citron, Guarana og Acerola)
lime og mynte.

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 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 Indi lemon tonic og lime - toppes med frisk mynte.

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.
Evt. 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 Sydtykland.
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.

Moscow Mules

Grey Goose vodka og økologisk Ginger Beer
Is, lime og frisk ingefær. Serveres i kobber krus.

Balis

Ask dansk gin
Frisk cocktail med gin, ingefær, basilikum og citron.

Enhedspris 4 cl.: 90,00 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. sticky rice med laks
2 stk. blæksprutter, 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] Friteret babyblæksprutter med ponzu. 64,00 kr.
06] Crispy rejer toppet med japansk mayo og stærk chilisaucé 59,00 kr.
07] Sprøde kyllinge gyoza med ponzusauce 49,00 kr.
08] Sprøde vegetar quinoa gyoza med ponzusauce 49,00 kr.

Misosuppe

- 09] Med tofu, forårsløg og chili. 45,00 kr.
10] Med tigerrejer, chili, hvidløg og sæsonens grønt 55,00 kr.
11] Med færøsk laks, tang og svampe 65,00 kr.

Tempura

- 12] Store rejer med chilimayo. 69,00 kr.
13] Blandet grønt med chilimayo. 69,00 kr.
14] Sprøde søde kartofler med hvidløgsmayo. 69,00 kr.

Kataifi

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

Menuer

- Pris pr. person
- 17] Fiskeplanken: 1 servering - [min. 2 kuverter] 325,00 kr.
Edamame bønner, kataifi, tempurareje, sashimi, nigiri, 8 stk. sushi, rispapir, sticks med laks og tun,
- 18] Planken ud: 1 servering - [min. 2 kuverter] 325,00 kr.
Edamame bønner, sprøde lækkerier, rispapir, 8 stk. sushiruller, sticks med oksemørbrad og kylling, tempuragrønt og søde kartofler

Risepapir 8 stk.

19] Rejer, sprød salat, frisk grønt, chiliolie og friske krydderurter	74,00 kr.
20] Grillet færøsk laks, sprød salat, frisk grønt, hvidløgsolie og friske krydderurter.	74,00 kr.
21] Sashimi tun, sprød salat, frisk grønt, ponzu og friske krydderurter.	74,00 kr.
22] Oksekød, sprød salat, frisk grønt, teriyaki og friske krydderurter	74,00 kr.
23] Grillet kylling, sprød salat, soya mandler, frisk grønt og friske krydderurter.	74,00 kr.
24] Vegetar med grillet grønt, sprød salat, avokado og friske krydderurter	69,00 kr.

(der kan forekomme koriander til retterne)

Nigiri 2 stk.

25] Færøsk laks	40,00 kr.
26] Tun	40,00 kr.
27] Reje	40,00 kr.
28] Kammusling	40,00 kr.
29] Sværdfisk	40,00 kr.
30] Tuntataki	40,00 kr.
31] Sød tofu	30,00 kr.
32] Avokado	35,00 kr.
33] Grillet peber.	35,00 kr.
34] Grillet asparges	35,00 kr.
35] Chiliflammet færøsk laks.	40,00 kr.
36] Hvidløgsflammet kammusling	40,00 kr.
37] Sværdfisk toppet med flødeost og frisk dild	40,00 kr.
38] Færøsk laks toppet med hvidløg	40,00 kr.

Maki 4 stk.

39] Spicy tun, japansk mayo, chili og avokado.	64,00 kr.
40] Tuntataki, avokado og sød teriyaki	64,00 kr.
41] Færøsk laks, grillet grønt, toppet med chilimayo og sød teriyaki	64,00 kr.
42] Reje, sød peber, agurk og hvidløgs mayo	64,00 kr.
43] Grillet grønt og basilikumpesto	64,00 kr.

Futomaki 5 stk.

44] Grillet færøsk laks, grønt, avokado, salat, krydderurter og hvidløgs mayo	74,00 kr.
45] Grillet kammusling, avokado, hvidløg, krydderurter, salat og grønt.	74,00 kr.
46] Grillet havtaske, japansk mayo, salat og grønt	74,00 kr.

Uramaki 4 stk.

- 47] Koldrøget tørsaltet laks, flødeost og sød peber 64,00 kr.
48] Tuntatar, avokado og wasabimayo 64,00 kr.
49] Crispy reje, avokado, sød peber og chilimayo 64,00 kr.
50] California Roll, krabbekød, avokado, sød peber og chilimayo 64,00 kr.
51] Avokado, forårsløg og grønt 64,00 kr.
52] Avokado og tempuragrønt 64,00 kr.

Yutakas favoritter 4 stk.

- 53] Kaburimaki, crispy reje, avokado, sød peber, toppet med flammet færøsk laks. 74,00 kr.
54] Dragon Roll, crispy reje, sød peber, toppet med avokado, japansk mayo og stærk chili. . . . 74,00 kr.
55] Kaburimaki, tuntatar, avokado, toppet med tuntataki og japansk mayo 74,00 kr.
56] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber, toppet med sværdfisk og urtecreme . . 74,00 kr.
57] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber, toppet med færøsk laks og hvidløgsmayo . . 74,00 kr.
58] Rainbow, avokado og tempuragrønt, toppet med reje, færøsk laks, tun og sværdfisk . 74,00 kr.
59] Kaburimaki, avokado og tempuragrønt, toppet med tun og japansk mayo 74,00 kr.
60] Kaburimaki, avokado og tempuragrønt, toppet med flammet kammusling 74,00 kr.

Yutakas friterede favoritter 4 stk.

- 61] Tempurastegt krabberulle med panko, avokado, sød peber og chilimayo 74,00 kr.
62] Makirulle med tigerreje, grønt og hvidløg 74,00 kr.
63] Makirulle med færøsk laks og grillet grønt 74,00 kr.

Yutakas ruller med kød 4 stk.

- 64] Grillet oksemørbrad, grønt, avokado, toppet med sprød serano 69,00 kr.
65] Grillet kyllingebryst, japansk mayo, grønt, toppet med sprød serano 69,00 kr.

Sashimi

- 66] Sashimi frit valg mellem tun, færøsk laks, sværdfisk, tuntataki, kammusling . . 69,00 kr.
67] Fiskebowle 74,00 kr.
Med ris, sashimi af færøsk laks, tun, teriyakimarineret tun, flammet færøsk lakseterning, grillet kammusling og crispy reje

Tilbehør

- 68] Wakame salat med chili og sesam 39,00 kr.
69] Valgfri ekstra dressing (ponzu, teriyaki, chilimayo, hvidløgsmayo eller sesam) 12,00 kr.

Sticks 2 stk.

70]	Havtaske toppet med yuzusmør og forårsløg	69,00 kr.
71]	Færøsk laks toppet med yuzusmør og frisk dild	69,00 kr.
72]	Tun, ponzu og koriander	69,00 kr.
73]	Kyllingebryst marineret med hvidløg, chili og sesamolie	59,00 kr.
74]	Oksemørbrad, toppet med kryddersmør	69,00 kr.
75]	Oksemørbrad i teriyaki og frisk chili	69,00 kr.

Ramen

Vælg én variant fra hver kategori og sammensæt din egen ramen 175,00 kr.

76]	1: Nudel	Hvedenudel eller glutenfri nudel
	2: Fond	Miso fond lavet på kylling Shoyu fond lavet på soya Vegetar fond lavet på grøntsager
	3: Fyld	Oksekød, kylling, laks eller tigerrejer

Eksempel: Hvedenudel + Shoyu fond + tigerrejer

Din ramen serveres med: pocherede æg, tørret tang, rødløg, svampe, spidskål og gulerødder

Yutakas lækre bøffer

77]	Ribeye	325,00 kr.
	300g serveret med tempura grønt, pommes frites af søde kartofler Hvidløgsmayo, chilidressing og misobearnaise	
78]	Oksemørbrad	325,00 kr.
	250g serveret med tempura grønt, pommes frites af søde kartofler Hvidløgsmayo, misobearnaise og chilidressing	

Dessert

79]	Blødende chokoladebombe med kondenseret mælkeis og saltet karamel	75,00 kr.
80]	Mochi - bløde og seje risskaller fyldt med sesam-is, kokos-is, mango-is	75,00 kr.
81]	Den overdådige dessert til 2 personer (alt hvad spisehuset begærer)	165,00 kr.
82]	Creme Brulee toppet med lækre små desserter	85,00 kr.
83]	Klassisk Creme Brulee	65,00 kr.
84]	Frisk frugt med yuzusorbet	55,00 kr.

HUSETS VIN

En gratis isvand ved køb af en flaske vin

Husets hvidvin: Domaine de Pellehaut 250,00 kr.

Harmonie de Gascogne laves på en ganske unik sammensætning af druer; Ugni Blanc, Colombar, 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. glas 60,00 kr.

Husets rosévin: Domaine de Pellehaut 250,00 kr.

Harmonie de Gascogne Rosé laves på fire karakterfulde druesorter; Merlot-druen giver blødhed og fylde, den lokale Tannat-druer giver vægt og struktur, og Cabernet Sauvignon og Syrah bidrager med intensitet og friskhed. Vinen byder på masser af appetitvækkende intens bærfrugt og en knasende sprød smag, som er særdeles læskende.

Husets rosévin, pr. glas 60,00 kr.

Husets rødvin: Domaine de Pellehaut 250,00 kr.

Et mix af karakterfulde druesorter. Merlot, Malbec, Syrah Carbernet Sauvignon og Pinot Noir. En generøs vin med lækker moden frugt og forførende blødhed.

Husets rødvin, pr. glas 60,00 kr.

AUSTRALIEN

Rødvin

Shiraz, RockBare 375,00 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, krystalklare og aromatiske duft, der følges op af en fyldig frisk og klingende smag, der giver mindelser om solbær, solbærblade og hyld.

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 købt til prisen.

Gewürztraminer, Dopff au Moulin Gewürztraminer 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 Gewürztraminer 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.

Côte du Rhône, Blanc La Redonne, Magnum 575,00 kr.

La Redonne byder på en intens aromatisk bouquet med noter af abrikos, tørrede frugter, hasselnødder og et strejf af honning.

Smagen har en frisk sprødhed og er meget velafbalanceret. Vinen er udsøgt som aperitif eller som ledsager til skaldyr, lyse fisk og kylling.

Mersault Les Chevalières 625,00 kr.

En superb Mersault der kombinerer de rige, fyldige solmodne og komplekse Chardonnay aromaer med en

vidunderlig og livgivende mineralitet, sådan som kun en stor Bourgogne formår.

FRANKRIG



Rødvin

Monte Nero, Domaine Boucabeille, Côtes du Roussillon 375,00 kr.

Her er en vin der vil frem! Monte Nero, vinen fra det sorte bjerg, er sammensat af 70% Grenache og 30% Syrah. Vinen er fadlagret 12 måneder på små barriques. I duften byder vinen på den klassiske solmodne Roussillon-næse

af bærfrugt og noter af kandiseret frugt, krydderurter og mineraler. Smagen er koncentreret og mættet med intens frugt, som afbalanceres af en flot struktur. En bragende flot vin! Nydes gerne som ledsager til oksekød.

Mercurey 1. Cru, Clos du Château de Montaigu 425,00 kr.

Domaine du Meix Foulot er eneejer 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.

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 champenoise” 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.

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, Premier Bulle 300,00 kr.

Premier Bulle betyder ”de første bobler” og refererer til at Benediktiner munke i 1531 i St. Hilaire klostret tæt på Limoux, ved en fejtagelse producerede verdens første mousserende vin efter ”method traditional” som først 100 år senere blev taget op i Champagne af den navnkundige Dom Perignon!

En lokal ridder ved navn Sieur d'Arques (sjør dark)) blev så begejstret for den nye vin at han fejrede alle sine sejre med bobler i overflod! 400 år senere tog grundlæggeren af det nuværende vinhus navnet Sieur d'Arques op og har siden da markedsført husets vine under dette navn.

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.

ISRAEL

Hvidvin

Harmon 75ml 275,00 kr.

Golan Heights Winery er kåret til bedste israelske vingård. Hermon består af Chardonnay og Sauvignon Blanc fra Galilæa-området, en flot vin med en klar, lys farve og frugtig duft af citrusfrugter, lime, fersken og æbler.

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 fisk eller skaldyr.

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, Castello della Sala 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 Antinori 300,00 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, fløjlsagtig og munder ud i en utroligt appetitlig finish.

Péppoli 325,00 kr.

Skøn Chianti Classico fra Antinori. Den byder sig til med intens og pakket frugt med kirsebær, hindbær og et strejf af viol, vanilje og kaffe.

Den er saftig og balanceret med kant og karakter.

Chianti Classico, Villa Antinori Riserva 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 Antinori 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 glas-set. Duften byder på solbær og kirsebær samt nuancer af grafit, tjære, pibetobak, røget bacon og mineralske facet-

ter. Smagen er fabelagtig rig og generøs, og understøttet af en superfin tannin, som gør helhedsindtrykket harmonisk og sikrer vinen et kolossalt lagringspotentiale.

Badia a Passignano, Antinori, Toscana 475,00 kr.

Duft og smag er et skoleeksempel på en stor Sangiovese fra Chianti Classico. Du finder noter af kirsebær og vilde kirsebær, jordbær og hindbær, i et kompleks samspil med diskrete aromaer fra lagringen ege træsfade. På ganen fly-

der vinen blødt med appetitlige tanniner, der på en gang føles presente og smidige. En monumental og fantastisk Chianti Classico Riserva.

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.

Japan

Sake

Manotsuru Karakuchi Tsuru Sake Cup 180ml 15,5% -drikkes varm eller kold	90,00 kr.
Manotsuru Karakuchi Tsuru 300ml -drikkes varm eller kold	130,00 kr.
Manotsuru Junmai Tsuru 300ml -drikkes varm eller kold	130,00 kr.
Manotsuru Karakuchi Tsuru 720ml 15,5% - drikkes varm eller kold	300,00 kr.
Manotsuru Four Diamonds 500ml 17,5% - drikkes kold	300,00 kr.
Manotsuru Junmai Cloudy 500ml 15,5%- drikkes kold.	300,00 kr.

Mousserende Sake

Mio Sake 150ml 5%	75,00 kr.
Mio Sake 300ml 5%	140,00 kr.

Aperitif & dessertvin

Blommevin Takara 10%, pr. glas	40,00 kr.
--	-----------

Sød blommevin

NEW ZEALAND

Hvidvin



Organic Sauvignon Blanc, Villa Maria Estate	260,00 kr.
---	------------

Harmonisk, frisk, tør og medium let hvid vin, flot "kølig" frugtig 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

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

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.

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 smag.

Flor de Pingus Ribera del Duero 1.200,00 kr.

Flor de Pingus er en mosaik fra forskellige vingårde i landsbyen La Horra fra Burgos regionen. Da der er tale om private vingårde, er kvalitetskontrollen i højsæde.

TYSKLAND

Hvidvin

Pfalz, Villa Wolf Riesling 260,00 kr.

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

Nierstein Riesling Trocken, Weingut Gunderloch 325,00 kr.

Gunderlochs Nackenheim Riesling har en flot gylden farve. Den byder på sprøde nuancer af grønne æbler og fersken. Elegant frugt, livlig syre og mineralitet. Smagen er fyldig, og eftersmagen har en fabelagtig sitrende nerve og intensitet. En alsidig vin, som kan ledsage retter med friske asparges, hvid fisk samt fjerkræ, svinekød eller kalvekød.

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

DRIKKEVARER

Øl



Dansk

Bajeur 33cl 4,6% alc. 45,00 kr.
Dansk økologisk øl, brygget på Nørrebro Bryghus

Gingerbeer



Crabbies Ginger 33cl 4,0% 50,00 kr.

Ørbæk Ginger Beer 27,5cl alkoholfri- økologisk 30,00 kr.

Islandsk

Einstök White Ale 33cl 5,2% 45,00 kr.
Brygget med koriander og appelsinskal

Einstök Toasted porter 33cl 6% 45,00 kr.
Brygget med chokolade og kaffe

Japansk



Asahi Dry 33cl 45,00 kr.
Superdry, klassisk japansk øl

Iki Beer 33cl 4,5% 45,00 kr.
Økologisk japansk øl brygget med grøn the

Kirin 33cl 5,0% 45,00 kr.
Iskold japansk øl brygget på ris efter original japansk opskrift

Sapporo 33cl 4,7% 45,00 kr.
Japansk øl med frisk og imødekommende duft af humle og lime

Avec

Baily 4cl 17% 50,00 kr.

Calvados Cardinal 3cl 40% 50,00 kr.

Cles des Ducs XO 3cl 40% 50,00 kr.

Diplomatico Reserva Exclusiva 3cl 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.
Møn Water med brus 33cl	25,00 kr.
Møn Water med brus 75cl	45,00 kr.
Coca Cola 25cl	30,00 kr.
Coca Cola Zero 25cl	30,00 kr.
Fanta 25cl	30,00 kr.
Edlesgrün 25cl	30,00 kr.
Hyldeblomst og grøn the	
Balis 25cl	30,00 kr.
Basilikum og ingefær drik	
Bottle Green 27,5cl	30,00 kr.
Granatæble og hyldeblomst eller ingefær og citrongræs	

Varmedrikke



Husets kaffe - økologisk	90,00 kr.
Husets japanske kaffe med 4cl japansk whisky	75,00 kr.
Caffé Americano - økologisk	25,00 kr.
Espresso - økologisk	25,00 kr.
Latte	35,00 kr.
Capuccino	35,00 kr.
Chailatte	35,00 kr.
The	25,00 kr.
Kakao	35,00 kr.

