

# **YUTAKA SPISEHUS**

MENUKORT



**JUL 2019**

# YUTAKAS FABULOUS GIN & DRINKS

## **Edlesgrün**

Grey Goose vodka

Edlesgrün (hyldeblomst, grøn te, citron, guarana og acerola), lime og mynte.

## **Moscow Mule**

Grey Goose vodka og økologisk ginger beer med lime og frisk ingefær. Serveres i kobberkrus.

## **Dark'n Stormy**

Rom, økologisk ginger beer, frisk ingefær og lime.

## **Rosmarin Gin & Tonic**

(Gin Mare Gin 42.7%, frisk rosmarin & 1724 Tonic)

## **Sprød Æble Gin & Tonic**

(Ferdinand's Saar Dry Gin 44%, æble & Doctor Polidori's Cucumber Tonic)

## **Champagnebrus Gin & Tonic**

(Bruni Collin's Gin 39%, limeskal & 1724 Tonic)

## **Triple Strawberry**

(Wint & Lila Strawberry 37,5%, frysetørret jordbær, Indi Strawberry Tonic)

## **Rabarber Gin & Tonic**

(Tarquin's Rhubarb & Raspberry Gin 38%, grapeskal & 1724 Tonic)

## **Mojito Gin & Tonic**

(Skin Gin 42%, limeskal, frisk mynte & Indi Lemon Tonic)

## **Japansk Gin & Tonic**

(Kuro Gin 43%, citronskal & Gents Tonic)

## **Klassisk Gin & Tonic**

(Letherbee Gin 48%, enebær & Indi Tonic)

## **Spansk Lemon Gin & Tonic**

(Wint & Lila Gin 40%, limeskal & Indi Lemon Tonic)

## **Københavnerstang Gin & Tonic**

(Jawbox Pineapple & Ginger Ginlikør 20%, citronskal, tørret ananas & 1724 tonic)

## **Marmelade Gin & Tonic**

(Zymurgorium Gin 42%, appelsinmarmelade, tørret appelsin & 1724 Tonic)

## **Ice Tea Gin & Tonic**

(Hernö Sloe Gin 30%, tørret citron & Indi Strawberry Tonic)

## **Spicy Gin & Tonic**

(Blind Tiger Piper Cubeba Gin 47%, ingefær, enebær & Doctor Polidori's Tonic)

## **Simon's Gin & Tonic**

(Ferdinand's Fastsstaerke Gin 66.6%, æble & Doctor Polidori's Tonic)

## **Mosel Dry Martini**

(Ferdinand's Saar Dry Gin 44% & Ferdinand's White Vermouth 18%)



Enhedspris  
Alle gins og drinks  
4 cl. 90,00 kr.

# Julemenu

Det japanske køkken møder den danske/nordiske jul

## Menu

Dansk yellowtail

Peberrod-kapers-rødbede-sprødt æg

Skindstegt sandart

Miso-blodappelsin-rød grønkål

Fishcake af torsk

Ingefær-gurkemeje-citrongræs-chili

Sushi

Reje, krabbe, laks, helleflynder

Sprødstegt and og pølse

Glaskål-æbler-kål-tempura-japansk øl-trøffel

Søde fristelser

Takoyaki med kirsebær og valnødder

Matcha cheesecake

Trøffel med søde kartofler

Pris 450,00 kr.

## Veganer/vegetar

V01] Misosuppe med tofu, forårsløg og chili. . . . .	45,00 kr.
V02] Sprøde vegetar quinoa gyozas med ponzusauce . . . . .	49,00 kr.
V03] Rispaper med grillet grønt, sprød salat, avokado, mynte og koriander . . . . .	69,00 kr.
V04] Nigiri med sød tofu. . . . .	30,00 kr.
V05] Nigiri med avokado. . . . .	35,00 kr.
V06] Nigiri med grillet peber . . . . .	35,00 kr.
V07] Nigiri med grillet asparges . . . . .	35,00 kr.
V08] Makirulle med grillet grønt og basilikumpesto . . . . .	64,00 kr.
V09] Makirulle med mango, hvidløg toppet med hvidløgsmayo . . . . .	64,00 kr.
V10] Uramaki med avokado, forårsløg og grønt. . . . .	64,00 kr.
V11] Uramaki med avokado og tempuragrønt. . . . .	64,00 kr.
V12] Friteret uramaki med forårsløg og avokado toppet med syltet grønt. . . . .	64,00 kr.
V13] Friteret uramaki med avokado toppet med salat, rygeost og grønt. . . . .	64,00 kr.
V14] Den grønne bowle . . . . .	69,00 kr.
Serveres med ris, friterede grøntsager, syltede rødløg, tomat og masser af krydderurter	
V15] Veganerplanke: 1 servering. . . . .	325,00 kr.
Edamame bønner, sprøde fristelser, friske forårsruller, 8 stk sushiruller, grillet grønt, tempura grønt og søde kartofler	
V16] Friteret tofu med forårsløg, chili og sød teriyaki . . . . .	49,00 kr.
V17] Grillet avokado, sprød spidskål, syltede grønne tomater, rødløg, mynte og koriander	79,00 kr.
V18] Urtefyldt snack peber, grillet og gratineret med hvidløgsolie og pankó . . . . .	79,00 kr.
V19] Friteret riscracker med avokadocreme og toppet med masser af krydderurter .	49,00 kr.
V20] Grillet aubergine toppet med ponzucreme, tomat, løg, hvidløg og krydderurter .	89,00 kr.

## Snack

- 01] Edamame bønner med lime og flagesalt. . . . . 49,00 kr.
- 02] Edamame bønner med chili og soja. . . . . 49,00 kr.
- 03] Sprøde kyllingegyozas med ponzusauce. . . . . 49,00 kr.
- 04] Sprøde riskugler med rejer, hvidløg, chili og krydderurter. . . . . 59,00 kr.
- 05] Takoyaki med blæksprutte og forårsløg. Serveret med japansk mayo . . . . . 69,00 kr.

## Misosuppe

- 06] Med tigerrejer, chili, hvidløg og sæsongrønt . . . . . 59,00 kr.
- 07] Med blåmuslinger og urter . . . . . 59,00 kr.

## Tempura

- 08] 3 stk. store rejer med chilimayo . . . . . 69,00 kr.
- 09] Blandet grønt med chilimayo . . . . . 69,00 kr.
- 10] Sprøde søde kartofler med hvidløgsmayo. . . . . 69,00 kr.
- 11] Sprøde søde kartoffelfritter, dobbeltpaneret med chilimayo. . . . . 74,00 kr.

## Kataifi

- 12] 4 stk. tigerrejer i kataifi med hvidløgsmayo . . . . . 79,00 kr.
- 13] 4 stk. kammuslinger i kataifi med hvidløgsmayo . . . . . 89,00 kr.

## Menuer

- 14] Fiskeplanken: 1 servering - [min. 2 kuverter] . . . . . 325,00 kr.  
Edamame bønner, kataifi, tempurarejer, sashimi, 2 stk. nigiri,  
8 stk. sushiruller, friske forårssruller, sticks med 2 slags fisk
- 15] Planken ud: 1 servering - [min. 2 kuverter] . . . . . 325,00 kr.  
Edamame bønner, sprøde lækkerier, friske forårssruller,  
8 stk. sushiruller, 2 slags sticks, tempuragrønt og søde kartofler

## Risepapir 8 stk.

- 16] Rejer, sprød salat, frisk grønt, chiliolie, mynte og koriander . . . . . 74,00 kr.
- 17] Grillet laks, sprød salat, frisk grønt, hvidløgsolie, mynte og koriander . . . . . 74,00 kr.
- 18] Oksekød, sprød salat, frisk grønt, teriyaki, mynte og koriander . . . . . 74,00 kr.
- 19] Grillet kylling, sprød salat, sojamandler, frisk grønt, mynte og koriander . . . . . 74,00 kr.

## Nigiri 2 stk.

20] Laks . . . . .	40,00 kr.
21] Tun . . . . .	40,00 kr.
22] Reje. . . . .	40,00 kr.
23] Kammusling. . . . .	40,00 kr.
24] Yellowtail . . . . .	40,00 kr.
25] Tuntataki. . . . .	40,00 kr.
26] Sød tofu . . . . .	30,00 kr.
27] Avokado . . . . .	35,00 kr.
28] Grillet peber. . . . .	35,00 kr.
29] Grillet asparges. . . . .	35,00 kr.
30] Chiliflammet laks. . . . .	40,00 kr.
31] Hvidløgsflammet kammusling. . . . .	40,00 kr.
32] Yellowtail toppet med flødeostecreme og frisk dild . . . . .	40,00 kr.
33] Laks toppet med hvidløg . . . . .	40,00 kr.
34] Laks røget med rosmarin og hvidløg . . . . .	49,00 kr.
35] Kammusling røget med timian, hvidløg og lime . . . . .	49,00 kr.

## Maki 4 stk.

36] Spicy tun, japansk mayo, chili og avokado. . . . .	64,00 kr.
37] Tuntataki, avokado og sød teriyaki . . . . .	64,00 kr.
38] Laks, grillet grønt, toppet med chilimayo og sød teriyaki . . . . .	64,00 kr.
39] Reje, sød peber, agurk og hvidløgs mayo . . . . .	64,00 kr.
40] Laks, mango, hvidløg toppet med hvidløgs mayo. . . . .	64,00 kr.

## Futomaki 4 stk.

41] Grillet laks, grønt, avokado, salat, krydderurter og hvidløgs mayo. . . . .	74,00 kr.
42] Grillet kammusling, avokado, hvidløg, krydderurter, salat og grønt. . . . .	74,00 kr.
43] Grillet havtaske, japansk mayo, salat og grønt . . . . .	74,00 kr.
44] Grillet oksemørbrad, grønt, avokado, toppet med sprød serrano . . . . .	69,00 kr.
45] Grillet kyllingebryst, japansk mayo, grønt, toppet med sprød serrano . . . . .	69,00 kr.

## Uramaki 4 stk.

46] Koldrøget tørsaltet laks, flødeostecreme og sød peber . . . . .	64,00 kr.
47] Tuntatar, avokado og wasabimayo . . . . .	64,00 kr.
48] Crispy reje, avokado, sød peber og chilimayo . . . . .	64,00 kr.
49] California roll, krabbekød, avokado, sød peber og chilimayo . . . . .	64,00 kr.

## Yutakas favoritter 4 stk.

- 50] Kaburimaki, crispy reje, avokado, sød peber, top med flammet laks . . . . . 79,00 kr.  
51] Dragon Roll, crispy reje, sød peber, top med avokado, japansk mayo og stærk chili . 79,00 kr.  
52] Kaburimaki, tuntatar, avokado, top med tuntataki og japansk mayo . . . . . 79,00 kr.  
53] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber, top med yellowtail og urtecreme . 79,00 kr.  
54] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber, top med laks og hvidløgs mayo . . 79,00 kr.  
55] Rainbow roll, avokado og tempuragrønt, top med reje, laks, tun og yellowtail . . 79,00 kr.  
56] Kaburimaki, avokado og tempuragrønt, top med tun og japansk mayo . . . . . 79,00 kr.  
57] Kaburimaki, avokado og tempuragrønt, top med flammet kammusling . . . . . 79,00 kr.  
58] Kaburimaki surf'n turf . . . . . 79,00 kr.  
med crispy reje, sød peber, avokado, chilimayo toppet med oksetataki, sesam og forårsløg

## Yutakas friterede favoritter 4 stk.

- 59] Krabberulle med panko, avokado, sød peber og chilimayo . . . . . 79,00 kr.  
60] Makirulle med tigerreje, grønt og hvidløg . . . . . 79,00 kr.  
61] Uramaki med forårsløg og avokado toppet med kammuslingsalat . . . . . 79,00 kr.  
62] Uramaki med avokado toppet med laksesalat, rygeost og grønt . . . . . 79,00 kr.

## Sashimi

- 63] Sashimi frit valg mellem: Tun, laks, yellowtail, tuntataki og kammusling . . . . . 74,00 kr.  
64] Tuntatar med sød kartoffelpurè, mango, chili, soyamandler og sprød salat . . . . 74,00 kr.  
65] Laksetatar med rygeostcreme, radiser, wasabi og karse . . . . . 74,00 kr.

## Buddha bowler Forrets størrelse

- 66] Fiskebowle . . . . . 79,00 kr.  
Serveres med ris, sashimi af laks, tun, yellowtail, tataki tun, flammet lakseterning og grillet kammusling  
67] Den sprøde bowle . . . . . 89,00 kr.  
Serveres med ris, sprød tigerreje, kammusling, tempurareje og pankoreje

## Tilbehør

- 68] Wakame salat med chili og sesam . . . . . 39,00 kr.  
69] Valgfri ekstra dressing . . . . . 12,00 kr.  
Toriyaki, chilimayo, hvidløgs mayo, sesam, ponzucreme, misomayo, trøffel mayo eller hindbær chilimayo.

## Sticks 2 stk.

70] Havtaske toppet med yuzusmør og forårsløg . . . . .	74,00 kr.
71] Færøsk laks toppet med yuzusmør og frisk dild . . . . .	74,00 kr.
72] Færøsk laksetataki med sød soja, sesam og forårsløg . . . . .	74,00 kr.
73] Tun, ponzucreme og koriander . . . . .	74,00 kr.
74] Kylling marineret med hvidløg, chili og sesamolier . . . . .	74,00 kr.
75] Kylling katsu curry . . . . .	74,00 kr.
76] Kyllingeboller med forårsløg, sesam og sød teriyaki. . . . .	69,00 kr.
77] Rib af gris med miso-barbeque . . . . .	74,00 kr.
78] Okse med smør og masser af friske krydderurter . . . . .	79,00 kr.
79] Okse med teriyaki, frisk chili og forårsløg . . . . .	79,00 kr.
80] Surf'n turf med okse og grillet reje . . . . .	89,00 kr.

## Yutaka's fiske-og skaldyrsretter

81] Fish'n chips med dobbeltpaneret sødekartoffel pomme frites og urtemayo . .	175,00 kr.
82] Blåmusling med urter, sake og masser af persille og hvidløg . . . . .	175,00 kr.

## Ramen

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

Din ramen serveres desuden med pocheret æg, tørret tang, rødøg, svampe, spidskål og gulerødder

Varianter:

- 1) Hvedenudel eller glutenfri nudel
- 2) Shoyofond lavet på soya og kyllingefond eller misofond lavet på soyabønner
- 3) Oksekød, kylling, laks, tigerrejer og tofu

Kategori : 1. Nudel / 2. Fond / 3. Fyld

Eksempel: Hvedenudel + shoyu fond + tofu

## Yutakas lækre bøffer

84] Ribeye . . . . .	225,00 kr.
300g serveret med hvidløgsmayo, chilidressing og misobearnaise	
85] Oksemørbrad . . . . .	225,00 kr.
250g serveret med hvidløgsmayo, chilidressing og misobearnaise	

## Dessert

86] Blødende chokoladebombe med kondenseret mælkeis og saltet karamel . . . .	79,00 kr.
87] Mochi - bløde og seje risskaller fyldt med sesam-, kokos- og mango-is . . . .	79,00 kr.
88] Yuzu cheesecake . . . . .	79,00 kr.
89] Klassisk creme Brulee. . . . .	79,00 kr.
90] Frisk frugt med yuzusorbet . . . . .	69,00 kr.
91] Ingefæreris med karameliserede frugter og masser af frisk mynte . . . . .	89,00 kr.



## BULGARIEN

### Rød

**Soli, Pinot Noir** . . . . . 275,00 kr.

Fransk vin, italiensk produceret, lyder sindssygt, smager forrykt godt, hvis man er til Bourgogne.

---

## FRANKRIG

### Hvidvin

**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 velbalanceret med god længde og en sprød finish.

**Husets hvidvin, pr. glas** . . . . . 60,00 kr.

**Chardonnay, Saint-Peyre** . . . . . 275,00 kr.

Frisk og solmoden, perfekt til fisk & skaldyr.

**Alsace, Maru fra Dopff** . . . . . 275,00 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 og tempura.

**Gewürztraminer, Dopff au Moulin Gewürztraminer Traditionelle** . . . . . 300,00 kr.

Dopff au Moulin har fremstillet vin i den underskønne by Riquewihir siden 1574 og er et af verdens ældste familie ejede 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.

**Bourgogne Chardonnay, Maison Champy** . . . . . 400,00 kr.

Farven er gylden. smagen er frisk, frugtig og fyldig.

**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** . . . . . 600,00 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 . . . . . 725,00 kr.  
En super Mersault der kombinerer de rige, fyldige solmodne og komplekse Chardonnay aromaer med en vidunderlige og livgivende mineralitet, sådan som kun en stor bourgogne formår.

## Rosé

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 intense bærfrugt og en knasende sprød smag, som er særdeles lækende.

Husets rosévin, pr. glas . . . . . 60,00 kr.

## Rødvin

Husets rødvin: Domaine de Pellehaut . . . . . 250,00 kr.  
Et mix af karakterfulde druesorter. Merlot, Malbec, Syrah og Cabernet Sauvignon og Pinot Noir. En generøs vin med lækker moden frugt og forførende blødhed.

Husets rødvin, pr. glas . . . . . 60,00 kr.

Fleurie, Domaine Pardon, Beaujolais . . . . . 300,00 kr.  
Meget venlig vin med noter af sortebær og solbær.

Bourgogne, Pinot Noir Champy . . . . . 400,00 kr.  
Farven er rubinrød. Smagen er fast, rund og smidig.

Bourgogne Meckurey, Pinot Noir, Domaine du Meix-Foulot . . . . . 475,00 kr.  
Farven er medium dyb. Smagen er fyldig, intens og lang.

## Bobler

Cremant D'alsace, Dopff Au Moulin . . . . . 300,00 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

Première bulle brut aoc blanquette de limoux . . . . . 300,00 kr.

Première bulle aoc crémant de limoux rosé . . . . . 300,00 kr.

Champagne, Cuvée Carte Or . . . . . 450,00 kr.  
En blød og frugtig champagne, med behagelig syre.  
Bløde bobler gør den ideel som en starter eller som den festlige ledsager til vores fisk

Champagne, Duval-Leroy, Brut . . . . . 450,00 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, Cuvée 47 . . . . . 600,00 Kr.

Lavet på Solerametode, som er startet i 2010. (hvert år tappes der lige så meget som der tilsættes) En metode der giver stor dybde og karakter til vinen, samtidig med at der bevares en finesse og friskhed

Champagne, Duval-Leroy ,2010 Cuvée des M.O.F. Sommeliers Blanc des Blanc . . . 600,00 kr.

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 750 ml . . . . . 295,00 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 frugtlig duft af citrusfrugter, lime, fersken og æbler.

## ITALIEN

### Hvidvin

Toscana, Villa Antinori 375 ml . . . . . 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.

Suasi, Deltetto i Piemonte . . . . . 275,00 kr.

Perfekt til fisk.

Pinot Grigio, Erste + Neue . . . . . 290,00 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 fiskeretter med god hjemmelavet mayonnaise.

Campogrande Orvieto Classico, Santa Christina, Antinori . . . . . 300,00 kr.

En lækker frisk og tør hvidvin med blomstrende aroma.

Chardonnay. Bramito, Castello della Sala . . . . . 325,00 kr.

Bramito del Cervo forfører med en rig bouquet På gane har vine appetitlige mineralske noter, stor med masser af moden frugt, især æbler og fylde og udsøgt elegance. Perfekt til skaldyr og ananas. fisk.

Viognier fra Terenzi ..... 350,00 kr.  
Skøn duft af abrikos, pære og blomster, fyldig og fed med en snært af citrus.

Vermentino, Guardo al Tasso, Antinori Bolgheri ..... 375,00 kr.  
En super hvidvin med stor personlighed, frisk og sprød, en typisk vin fra Bolgheri.

---

## Rosé

Bolgheri, Scalabrone fra Tenuta, Guado al Tasso, Marchesi Antinori. .... 300,00 kr.  
Intens og delikat Rosé fremstillet af Carbernet, Merlot og om jordbær, kirsebær og solvarme vilde urte.  
Syrah. Forførende frisk aroma og smag, der giver minder

---

## Rødvin

Villa Antinori Rosso 375ml. .... 149,00 kr.  
Villa Antinori byder på en intens og kompleks duft med gen er koncentreret, smidig, fløjlsagtig og munder ud i en  
noter af modne blomster, krydderier og tørret frugt. Sma- utroligt appetitlig finish.

Péppoli. .... 325,00 kr.  
Skøn Chianti Classico fra Antinori. Den byder sig til med af viol, vanilje og kaffe. Den er saftig og balanceret med  
intens og pakket frugt med kirsebær, hindbær og et strejf kant og karakter.

Chianti Classico riserva Castello d'albola ..... 3 GLAS AF GAMBERO ROSSO : 375,00 kr.  
Ny Blød, rund og frugtlig med let, delikat røgsmag, saft nydelig og dejlig drikkelig vin. Især til mad, men også egnet  
med lidt druesødme og nydelig længde. Stilen er bred og til lidt toscansk hygge"

Chianti Classico Castello d'albola ..... 3 GLAS AF GAMBERO ROSSO : 325,00 kr.  
En særdeles drikkevenlig og ukompliceret. vinen har en elegant rubinrød farve og en delikat aroma med kirsebær og strejf af violer. Smagen er harmonisk, fløjlsblød og velstruktureret med en behagelig afrundet tannin i eftersmagen.

Chianti Classico, Villa Antinori Riserva ..... 345,00 kr.  
Riserva Chianti Classico fremstillet af 90% SanIntens næse lot og cabernet Sauvignon. koncentreret og rund smag.  
med sorte og røde bær. Fyldig, spicy, giovese og 10% mer-

Bolgheri, Il Bruciato fra Tenuta, Guado al Tasso, Marchesi Antinori ..... 350,00 kr.  
Vinen har en intens note af modne røde bær. Rig og bal- finishen.  
anceret aroma af krydderier og kaffe. Silkebløde tannier i

Purosangve, Sangiovese Riserva, Terenzi i Maremma ..... 350,00 kr.  
Toscana når det er bedst.

Chianti Classico riserva Castello d'albola ..... 375,00 kr.  
Ny Blød, rund og frugtlig med let, delikat røgsmag, saft nydelig og dejlig drikkelig vin. Især til mad, men også egnet  
med lidt druesødme og nydelig længde. Stilen er bred og til lidt toscansk hygge"

Barolo 2009, Osvaldo Viberti, Piemonte ..... 425,00 kr.  
Klassisk flot Barolo.

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 harmo- nisk og sikrer vinen et kolossalt lagringspotentiale.

Cont'Ugo, Merlot, Guardo Al Tasso, Antinori ..... 450,00 kr.

Blommer, kirsebær og hindbær fra Toscana. Sådan kan vi lide en Merlot.

Badia a Passignano, Antinori, Toscana ..... 525,00 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 egetræsfade. På ganen fly- der vinen blødt med appetitlige tanniner, der på en gang følles presente og smidige. En monumental og fantastisk Chianti Classico Riserva.

Toscana, Tignanello by Antinori ..... 825,00 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 im- ponerer 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.

---

## 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 ..... 30,00 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

Manotsuru Daiginjo 15,5 %, 300 ml , drikkes kold pris ..... 300,00 kr.

Manotsuru Karakuchi 15,5%, 1800 ml, drikkes kold, pris ..... 600,00 kr.

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

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

Aperitif og Dessertvin

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

Sød blommevin

---

## NEW ZEALAND

### Hvidvin

Organic Sauvignon Blanc, Villa Maria Estate . . . . . 275,00 kr.

Harmonisk, frisk, tør og medium let hvid vin, flot 'køligt' 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 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. . . . . 75,00 kr.

Tør, elegant og klassisk Cava.

### Rødvin

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.

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 . . . . . 550,00 kr.

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

holdene 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 private vingårde, er kvalitetskontrollen i højsæde. landsbyen La Horra fra Burgos regionen. Da der er tale om

---

## TYSKLAND

### Hvidvin

**Pfalz, Villa Wolf Riesling . . . . . 275,00 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. og eftersmagen har en fabelagtig sitrende nerve og intensitet. Den byder på sprøde nuancer af grønne æbler og fersken. Elegant frugt, livlig syre og mineralitet. Smagen er fyldig,

**Jean Baptiste Riesling Kabinett , Weingut Gunderloch . . . . . 275,00 kr.**

Frisk sprød med sødme, en rigtig tøssevin

**Villa Wolf Wachenheimer Belz, Riesling, Library Realease 2007 . . . . . 350,00 kr.**

**Nackenheim Riesling Rothenberg Ausles 2008 . . . . . 525,00 kr.**

---

## ØSTRIG

### Hvidvin

**Grüner Veltliner, Gigant . . . . . 325,00 kr.**

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.

## DRIKKEVARER

### Dansk øl

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

### Gingerbeer

Crabbies Ginger 33cl 4,0% . . . . . 50,00 kr.  
Ørbæk Ginger Beer 27,5cl alkoholfri . . . . . 30,00 kr.

### Islandsk øl

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

### Japansk øl

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

Iki Beer 33cl 4,5% . . . . . 45,00 kr.  
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

Sapporo black 65 cl . . . . . 65,00 kr.

### Avec

Bailys 4cl 17% . . . . . 50,00 kr.

Calvados Cardinal 3 cl 40% . . . . . 50,00 kr.

Cles des Ducs XO 3 cl 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 2004 . . . . . 50,00 kr.

Lemon Biscuits . . . . . 50,00 kr.  
Carthy & Black Yorkshire Lemon Gin Cream likør 17% rent m/u is

Cream . . . . . 50,00 kr.  
Carthy & Black Yorkshire Original Gin Cream likør 17% rent m/u is

Barr Hill Tom Cat . . . . . 50,00 kr.  
Barr Hill Tom Cat Gin 43% rent m/u is



## Vand & Sodavand

Purezza vand uden brus 75 cl . . . . .	25,00 kr.
Purezza vand med brus 75 cl. . . . .	30,00 kr.
Coca Cola 25cl . . . . .	30,00 kr.
Coca Cola Zero 25cl . . . . .	30,00 kr.
Fanta 25cl. . . . .	30,00 kr.
Økologisk Thy Saft, solbær, blåbær, stikkelsbær og havtorn. . . . .	35,00 kr.
Edlesgrün 25cl. . . . .	30,00 kr.
Hyldeblomst og grøn the	

## Varme drikke

Kande kaffe . . . . .	90,00 kr.
Husets japanske kaffe med 4cl Japansk whisky . . . . .	75,00 kr.
Caffé Americano . . . . .	25,00 kr.
Espresso . . . . .	25,00 kr.
Latte. . . . .	35,00 kr.
Cappuccino . . . . .	35,00 kr.
Chailatte . . . . .	35,00 kr.
The . . . . .	25,00 kr.
Kakao. . . . .	35,00 kr.