

YUTAKA **SPISEHUS**

MENUKORT

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. 95,00 kr.

Yutaka menu 6 retter

BEREGN CA. 2,5 TIME

Menu

Misosuppe med soya, kokos, ingefær og citrongræs. Toppet med syltet grønt og gratineret østers.

Ceviche af dansk hamachi på jordskokkecreme og rødder i tempura.

Sushi med friteret blåmusling og færøsk laks.

Økologisk skovkylling fra Gothenborg med stegt rosenkål, østershatte, granatæble og ponzu.

Tataki af japansk wagyu med trøffelmayo og søde fritter.

Æblesymfoni med bavaroise, sorbet og syltet æbler.

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

Rispapir 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.
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 5 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 sesamolie	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 pommes 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] Ingefærís 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 Riquewihl 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 450,00 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 solmø- derlige og livgivende mineralitet, sådan som kun en stor dne og komplekse Chardonnay aromaer med en vidun- bourgogne formår.

Rosé

Husets rosévin: Domaine de Pellehaut. 250,00 kr.
Harmonie de Gascogne Rosé laves på fire karakterfulde gnon og Syrah bidrager med intensitet og friskhed. Vinen druesorter; Merlot-druen giver blødhed og fylde, den loka- byder på masser af appetitvækkende intens bærfrugt og le Tannat-druen giver vægt og struktur, og Cabernet. Sauvivi 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 lækker moden frugt og forførende blødhed. Carbernet, Sauvignon og Pinot Noir. En generøs vin med

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 Mecurey, 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 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.

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 475,00 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.

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. 325,00 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, fløjsagtig 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 frugtig 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"
venlig, men også kontant og karakterfuld. Helt igennem

Chianti Classico Castello d'albola 3 GLAS AF GAMBERO ROSSO : 325,00 kr.
En særdeles drikkevenlig og ukompliceret. vinen har en el- strejf af violer. Smagen er harmonisk, fløjlsblød og velstruk-
legant rubinrød farve og en delikat aroma med kirsebær og tureret 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.

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

Brunello di Montalcino 450,00 kr.
Poggiarellinos Brunello fremstår nærmest sort i glas- ter. Smagen er fabelagtig rig og generøs, og understøttet
set. Duften byder på solbær og kirsebær samt nuancer af af en superfin tannin, som gør helhedsindtrykket harmo-
grafit, tjære, pibetobak, røget bacon og mineralske facet- 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 føles presente og smidige. En monumental og fantastisk Chianti Classico Riserva.

Toscana, Tignanello by Antinori 875,00 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.

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
 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

USA

Rødvin

Elizabeth Chambers Pinot Noir fra Willamette Valley Oregon 400,00 kr.

NEW ZEALAND

Hvidvin

Organic Sauvignon Blanc, Villa Maria Estate 300,00 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 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 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. Elegante 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 Release 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 Sommelier 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% 55,00 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

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.