

# YUTAKA **SPISEHUS**

## MENUKORT

# YUTAKAS FABULOUS GIN & DRINKS

## **Vodka 57**

Grey Goose vodka, hyldeblomst, grøn te, citron, lime & mynte

## **Moscow Mule**

Grey Goose vodka, økologisk Ginger Beer med lime & frisk ingefær  
Serveres i kobberkrus

## **Dark'n Storm**

Rom, økologisk Ginger Beer, frisk ingefær & lime

## **VT**

Ferdinand's Red Vermouth 19% & Gents tonic 18%.

## **Sloe Bertha's Gin & Tonic**

Bertha's Revenge Sloe Gin 25%, grapeskal & BTW Tonic

## **Kæmpelæske Gin & Tonic**

Bruni Collin's Gin 39%, limeskal & MG Tonica

## **Sweet and Gold Gin & Tonic**

Ferdinand's Quince Ginlikør 30%, pære & BTW Tonic

## **World's Best Gin 2020 Gin & Tonic**

Hernö Old Tom Gin 43%, citronskal & Gents Tonic

## **Københavnerstang Gin & Tonic**

Jawbox Pineapple & Ginger Ginlikør 20%, citronskal, tørret ananas & BTW Tonic

## **Chicago Mile Gin & Tonic**

Letherbee Gin 48%, citronskal & Indi Strawberry Tonic

## **Lime Time Gin & Tonic**

Lind & Lime Gin 44%, limeskal & Indi Tonic



Enhedspris  
Alle gins og drinks  
4 cl. 95,00 kr.

### **Toscan Gin & Tonic**

Sabatini Gin 41.3%, frisk timian & Gents Tonic

### **Fresh Rhubarb Gin & Tonic**

Slingsby Rhubarb Gin 40%, tørret lime & BTW Tonic

### **Frisk Appelsin Gin & Tonic**

Zymurgorium Marmalade Gin 40%, appelsin marmelade, appelsinduft & Indi Lemon Tonic

### **Mosel Dry Martini**

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

### **Rosmarin Gin & Tonic**

Gin Mare Gin 42.7%, frisk rosmarin & 1724 Tonic

### **Triple Strawberry**

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

### **Mojito Gin & Tonic**

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

### **Japansk Gin & Tonic**

Kuro Gin 43%, citronskal & Gents 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



Enhedspris  
Alle gins og drinks  
4 cl. 95,00 kr.



## JULEMENU

### Små sprøde starters

Laks i kataifi med teriyaki og sesam  
Takoyaki med rejer, chili og løg  
Grønkål i tempura

### Nigiri & sashimi

Nigiri med røget kammusling, yuzu, rosmarin og hvidløg  
Gunkan med snowcrab, chili og avokado  
Sashimi med tun

### Sushi

Kaburimaki med crispy reje toppet med flammet færøsk laks

### Sticks

Confiterede andelår på råsyltet rødkål, dadler, figner og abrikoser  
Tonkatsu med curry, julesalat, æbler og løg

### Dessert

Brændt kanelcreme toppet med marcipan,  
nougat, kirsebørsorbet, mandler og syltet kumquat

Pris pr. person 425,00 kr.

Min. 2 kuverter

## JULEPLANKE

Misosuppe med urter, toppet med stegt grøn kål

6 stk. sushi kokkens valg af yutakas favoritter

2 stk. rispapir med laks, hvidløg, mynte og koriander

Tempurareje med chilimayo  
Takoyaki med rejer, chili og løg  
Laks i kataifi med teriyaki og sesam

Confiterede andelår på råsyltet rødkål, dadler, figner og abrikoser  
Tonkatsu med curry, julesalat, æbler og løg

Sprøde grøntsager i tempura

Pris pr. person 325,00 kr.

Min. 2 kuverter

# PLANKEVÆRKET

## 14] Fiskeplanken

Edamame bønner, kataifi, tempurarejer, sashimi, 2 stk. nigiri,  
8 stk. sushiruller, friske rispapir og sticks med 2 slags fisk

## 15] Planken ud

Edamame bønner, sprøde lækkerier, friske rispapir,  
8 stk. sushiruller, 2 slags sticks, tempuragrønt og søde kartofler

## 26] Planken til dem med den søde tand

Edamame bønner, sprøde lækkerier, friske rispapir, 6 stk. sushiruller,  
1 okse stick, tempuragrønt, søde kartofler og sødt

## 27] Planken til de ubeslutsomme

Edamame bønner, misosuppe, sprød lækkerier, 6 stk. sushiruller,  
sticks med okse og laks, tempuragrønt og søde kartofler

1 servering [min. 2 kuverter af samme planke]

Pris pr. person 325,00 kr.

## Vegetar/veganer

### Nigiri 2 stk.

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.

### Maki & uramaki 4 stk.

V08] Makirulle med grillet grønt og basilikumpesto. . . . .	64,00 kr.
V09] Makirulle med mango, hvidløg toppet med hvidløgs mayo . . . . .	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.

### Små retter

V01] Misosuppe med tofu, forårsløg og chili . . . . .	45,00 kr.
V02] Sprøde vegetar quinoa gyozas med ponzosauce . . . . .	49,00 kr.
V03] Rispir med grillet grønt, sprød salat, avokado, mynte og koriander . .	69,00 kr.
V14] Den grønne bowle . . . . .	69,00 kr.
Serveres m. ris, friterede grøntsager, syltede rødløg, tomat, masser af krydderurter	
V16] Friteret tofu med forårsløg, chili og sød teriyaki. . . . .	49,00 kr.
V17] Grillet avokado, spidskål, syltede grønne tomater, løg, mynte, koriander	79,00 kr.
V18] Urtefyldt snack peber, grillet og gratineret med hvidløgsolie og pankø. .	79,00 kr.
V19] Friteret riscracker m. avokadocreme, toppet m. masser af krydderurter	49,00 kr.

### Veganer planken

V15] Veganer planken (1 servering) . . . . .	325,00 kr.
Lune edamame bønner, sprøde fristelser, friske forårsruller, 8. stk sushiruller, grillet grønt, tempura grønt og søde kartofler	
(Kan bestilles pr. person)	

## Snacks

- 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, forårsløg og japansk mayo . . . . . 69,00 kr.
- 08] 3 stk. store tempurarejer med chilimayo . . . . . 69,00 kr.
- 12] 4 stk. tigerrejer i kataifi med hvidløgsmayo . . . . . 79,00 kr.
- 13] 4 stk. kammuslinger i kataifi med hvidløgsmayo . . . . . 89,00 kr.

## Misosuppe

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

## Rispir 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, sojामandler, frisk grønt, mynte og koriander . 74,00 kr.

## Tilbehør

- 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.
  - 68] Wakame salat med chili og sesam. . . . . 39,00 kr.
  - 69] Valgfri ekstra dip. . . . . 12,00 kr.
- Teriyaki, chilimayo, hvidløgsmayo, sesam, ponzucreme, misomayo, trøffelmayo eller hindbær chilimayo.

## 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 m. flammet laks. . . . . 79,00 kr.
- 51] Dragon Roll, crispy reje, sød peber, top m. avokado, japansk mayo, chili . 79,00 kr.
- 52] Kaburimaki, tuntatar, avokado, top m. tuntataki og japansk mayo . . . . . 79,00 kr.
- 53] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber, top m. yellowtail, urtecreme 79,00 kr.
- 54] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber, top m. laks, hvidløgs mayo. . 79,00 kr.
- 55] Rainbow roll, avokado, tempuragrønt, top m. reje, laks, tun, yellowtail . . 79,00 kr.
- 56] Kaburimaki, avokado, tempuragrønt, top m. tun og japansk mayo . . . . . 79,00 kr.
- 57] Kaburimaki, avokado, tempuragrønt, top m. flammet kammusling. . . . . 79,00 kr.
- 58] Kaburimaki surf'n turf . . . . . 79,00 kr.  
Med crispy reje, sød peber, avokado, chilimayo top. m. oksetataki, sesam, 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 m. sød kartoffelpurè, mango, chili, soyamandler, sprød salat. . . 74,00 kr.
- 65] Laksetatar med rygeostcreme, radiser, wasabi og karse . . . . . 74,00 kr.

## Buddha bowler Forret 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

## 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.

## Yutakas fiske- og skaldyrsretter

- 81] Fish'n chips . . . . . 175,00 kr.  
Serveres med dobbeltpaneret pommes frites af søde kartofler og urtemayo
- 82] Blåmusling med urter, sake og masser af persille og hvidløg . . . . . 175,00 kr.

## Ramen

83] Ramen m. pocheret æg, tørret tang, rødløg, svampe, spidskål, gulerødder. . 175,00 kr.

### Vælg én variant fra følgende tre kategorier:

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

F.eks: 1) hvedenudel + 2) shoyu fond + 3) oksekød

## Yutakas lækre bøffer

84] Ribeye, 300 g. . . . . 225,00 kr.  
Serveres med hvidløgsmayo, chilidressing og misobearnaise

85] Oksemørbrad, 250 g. . . . . 225,00 kr.  
Serveres med hvidløgsmayo, chilidressing og misobearnaise

## Dessert

86] Blødende chokoladebombe m. 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] Ingefæris med karameliserede frugter og masser af frisk mynte . . . . 89,00 kr.

## DRIKKEVARER

### 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.
Økologisk Møn Saft, æble, solbær, jordbær og rabarber 33cl . . . . .	35,00 kr.
Edlesgrün, hyldeblomst 25cl . . . . .	30,00 kr.
Ramune, original japansk sodavand 20cl . . . . .	35,00 kr.

### Øl

#### Dansk øl

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

#### Gingerbeer

Crabbies Ginger Beer 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.

## SAKE

Manotsuru Karakuchi Tsuru Sake Cup 180ml 15,5% - varm/kold . . . . .	90,00 kr.
Manotsuru Karakuchi Tsuru 300ml - drikkes varm/kold . . . . .	130,00 kr.
Manotsuru Junmai Tsuru 300ml - drikkes varm/kold . . . . .	130,00 kr.
Manotsuru Karakuchi Tsuru 720ml 15,5% - drikkes varm/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 . . . . .	300,00 kr.
Manotsuru Karakuchi 15,5%, 1800 ml, drikkes kold . . . . .	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	

## CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

### Cava

Segura Viudas Brut Reserva (20 cl) ..... 75,00 kr.

### Lambrusco

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Azienda ..... 275,00 kr.

### Crement

Crement D'Alsace, Dopff Au Moulin. .... 300,00 kr.

### Brut

Riesling Brut, Gut Hermannsberg 2015. .... 325,00 kr.

### Champagne

Duval-Leroy Rosé (375 ml) ..... 325,00 kr.

Duval-Leroy Brut. .... 475,00 kr.

Duval-Leroy Rosé ..... 525,00 kr.

Duval-Leroy, Cuvée des M.O.F. Sommeliers, Blanc de Blanc 2010 ..... 575,00 kr.

Duvel-Leroy, Grand Cru ..... 600,00 kr.

Dom Perignon, Vintage 2010 ..... 1600,00 kr.

## HVIDVIN

### Husets hvidvin

Domaine de Pellehaut, Frankrig, Gascogne

Glas ..... 60,00 kr.

Flaske ..... 250,00 kr.

### Frankrig

Bourgogne Blanc, Seigneurie de Posanges (375 ml) ..... 175,00 kr.

Chablis AOC (375 ml) ..... 200, 00 kr.

Saint Peyre, Chardonnay, Languedoc ..... 275,00 kr.

Maru, Dopff, Alsace. .... 275,00 kr.

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

Bourgogne Blanc Grande Reserve, Domaine Mauperthuis ..... 350,00 kr.

Bourgogne Blanc, Maison Champy ..... 400,00 kr.

Chablis 1. Cru, Domaine Jean Collet..... 450,00 kr.

Châteaneuf du Pape, Domaine de la Solitude ..... 525,00 kr.

Côte du Rhône, Blanc La Redonne (1.5 l)..... 600,00 kr.

Mersault, Les Chevalières..... 725,00 kr.

### Italien

Pinot Grigio, Erste + Neue, Alto Adige ..... 290,00 kr.

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

Viognier, Montedonico, Terenzi..... 350,00 kr.

Vermentino, Guardo al Tasso, Antinori, Bolgheri..... 375,00 kr.

### Tyskland

Villa Wolf Riesling, Pfalz ..... 275,00 kr.

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

Nierstein Riesling, Trocken, Weingut Gunderloch ..... 325,00 kr.

Villa Wolf Riesling, Wachenheimer Belz, 2007 ..... 350, 00 kr.

## Østrig

Grüner Veltliner, Weinzierlberg ..... 325,00 kr.

## New Zealand

Villa Maria, Organic Sauvignon Blanc ..... 300,00 kr.

## Israel

Harmon, Golan Heights Winery ..... 295,00 kr.

## ROSÉ

### Husets rosé vin

Domaine de Pellehaut, Frankrig, Gascogne

Glas ..... 60,00 kr.

Flaske ..... 250,00 kr.

## Frankrig

Bandol Rosé, Domaine des Baguisers, Provence ..... 350,00 kr.



## RØDVIN

### Husets rødvin

Domaine de Pellehaut, Frankrig, Gascogne

Glas ..... 60,00 kr.

Flaske ..... 250,00 kr.

### Bulgarien

Soli Pinot Noir, Eduardo Miroglio ..... 275,00 kr.

### Libanon

Plaisir du Vin, Chateau Heritage ..... 300,00 kr.

### Frankrig

Bourgogne Rouge, Seigneurie de Posanges (375 ml) ..... 175,00 kr.

Fleurie, Domaine Pardon, Beaujolais ..... 300,00 kr.

Danish Cuvée, Saint Jean du Barroux, Cote du Ventoux, Rhone ..... 350,00 kr.

Bourgogne Rouge Maison Champy ..... 400,00 kr.

Bourgogne Mecurey, Domaine du Meix-Foulot ..... 475,00 kr.

Bourgogne Marsannay Clos du Roy, Domaine Fournier ..... 550,00 kr.

Chateneuf du Pape, Domaine de la Solitude ..... 675,00 kr.

Chateneuf du Pape, Cuvée Barberini, Domaine de la Solitude ..... 700,00 kr.

Chateaneuf du Pape Vieilles Vignes, Domaine de la Charbonnière, 2012 ..... 700,00 kr.

### Italien

Tenuta Péppoli, Chianti Classico, Antinori ..... 325,00 kr.

Villa Antinori Riserva, Chianti Classico ..... 345,00 kr.

Il Bruciato, Tenuta Guado al Tasso, Antinori ..... 350,00 kr.

Purosangve, Sangiovese Riserva, Terenzi ..... 350,00 kr.

Brunello di Montalcino, Poggiarellino ..... 450,00 kr.

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

Badia a Passignano, Antinori, Chianti Classico ..... 525,00 kr.

Tenuta Tignanello, Antinori ..... 875,00 kr.

## Spanien

The Final Countdown, Valencia.....	325,00 kr.
PSI, Ribera del Duero .....	490,00 kr.
Hacienda Monasterio, Ribera del Duero .....	550,00 kr.
Flor de Pingus, Ribera del Duero .....	1200,00 kr.

## USA

Elizabeth Chambers, Pinot Noir, Oregon .....	400,00 kr.
--	------------

## SØDE VINE

### Portvin

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

### Frankrig

Sauternes, Les Remparts de Bastor, 2013 (375 ml) .....	250,00 kr.
--	------------

### Tyskland

Nackenheim Riesling, Rothenberg, Auslese, 2008.....	525,00 kr.
---	------------

## Avec

Bailyes 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 Lemon 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	

## Varme drikke

Husets japanske kaffe med 4cl Japansk whisky .....	75,00 kr.
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.