

YUTAKA **SPISEHUS**
MENUMKORT

YUTAKAS FABULOUS GIN AND 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.

Mojito Gin & Tonic

Skin Gin 42%, limeskal, mynte og Indi & Co. Lemon Tonic.

G&T Orange

Four Pillars Rare Dry Gin 41.8%
Australisk gin serveret med Gents tonic og hjemmelavet appelsinmarmelade.

Rosmarin Gin & Tonic

Gin Mare 42,7%, Rosmarin og 1724 Tonic.

Mosel Dry Martini

Ferdinand's Saar Dry Gin 44% og Ferdinand's White Vermouth 18%.

Triple Strawberry Gin & Tonic

Wint & Lila Strawberry Gin 37,5%, frysetørret jordbær og Indi & Co. Strawberry Tonic.

Spicy Gin & Tonic

Blind Tiger Piper Cubeba Gin 47%, ingefær, enebær og Doctor Polidori's Tonic.

Champagnebrus Gin & Tonic

Bruni Gin 39%, limeskal og 1724 Tonic.

Ice Tea Gin & Tonic

Hernö Sloe Gin 30%, citronskal og Indi & Co.
Strawberry and Elderberry Tonic.



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

Snack



- 01] Edamame bønner med lime og flagesalt 49,00 kr.
02] Edamame bønner med chili og soja 49,00 kr.
03] Blandet zensai 89,00 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] Sprøde kyllinge gyozas med ponzusauce 49,00 kr.
05] Sprøde vegetar quinoa gyozas med ponzusauce 49,00 kr.

Misosuppe

- 06] Med tofu, forårsløg og chili 45,00 kr.
07] Med tigerrejer, chili, hvidløg og sæsongrønt 55,00 kr.
08] Med laks, tang og svampe 65,00 kr.

Tempura

- 09] 3 stk. store rejer med chilimayo 69,00 kr.
10] Blandet grønt med chilimayo 69,00 kr.
11] Sprøde søde kartofler med hvidløgsmayo 69,00 kr.
12] Sprøde søde kartoffel fritter, dobbelt paneret med chilimayo 74,00 kr.

Kataifi

- 13] 4 stk. tigerrejer i kataifi med hvidløgsmayo 79,00 kr.
14] 4 stk. kammuslinger i kataifi med hvidløgsmayo 89,00 kr.

Menuer

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

Oplysninger angående allergener - spørg os!

Rispir 8 stk.

19] Rejer, sprød salat, frisk grønt, chiliolie, mynte og koriander74,00 kr.
20] Grillet laks, sprød salat, frisk grønt, hvidløgsolie, mynte og koriander	74,00 kr.
21] Sashimi tun, sprød salat, frisk grønt, ponzu, mynte og koriander	74,00 kr.
22] Oksekød, sprød salat, frisk grønt, teriyaki, mynte og koriander	74,00 kr.
23] Grillet kylling, sprød salat, soyamandler, frisk grønt, mynte og koriander . . .	74,00 kr.
24] Vegetarisk med grillet grønt, sprød salat, avokado, mynte og koriander69,00 kr.

Nigiri 2 stk.

25] Laks40,00 kr.
26] Tun	40,00 kr.
27] Reje	40,00 kr.
28] Kammusling40,00 kr.
29] Yellowtail40,00 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 asparges35,00 kr.
35] Chiliflammet laks40,00 kr.
36] Hvidløgsflammet kammusling	40,00 kr.
37] Yellowtail toppet med flødeostecreme og frisk dild	40,00 kr.
38] Laks toppet med hvidløg	40,00 kr.

Maki 4 stk.

39] Spicy tun, japansk mayo, chili og avokado64,00 kr.
40] Tuntataki, avokado og sød teriyaki64,00 kr.
41] Laks, grillet grønt, toppet med chilimayo og sød teriyaki64,00 kr.
42] Reje, sød peber, agurk og hvidløgs mayo64,00 kr.
43] Grillet grønt og basilikumpesto64,00 kr.

Futomaki 5 stk.

- 44] Grillet laks, grønt, avokado, salat, krydderurter og hvidløgsmayo 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.
64] Grillet oksemørbrad, grønt, avokado, toppet med sprød serrano 69,00 kr.
65] Grillet kyllingebryst, japansk mayo, grønt, toppet med sprød serrano 69,00 kr.

Uramaki 4 stk.

- 47] Koldrøget tørsaltet laks, flødeostecreme 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 laks 79,00 kr.
54] Dragon Roll, crispy reje, sød peber,
toppet med avokado, japansk mayo og stærk chili 79,00 kr.
55] Kaburimaki, tuntatar, avokado,
toppet med tuntataki og japansk mayo 79,00 kr.
56] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber,
toppet med yellowtail og urtecreme 79,00 kr.
57] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber,
toppet med laks og hvidløgsmayo 79,00 kr.
58] Rainbow Roll, avokado og tempuragrønt,
toppet med reje, laks, tun og yellowtail 79,00 kr.
59] Kaburimaki, avokado og tempuragrønt,
toppet med tun og japansk mayo 79,00 kr.
60] Kaburimaki, avokado og tempuragrønt,
toppet med flammet kammusling 79,00 kr.

Yutakas friterede favoritter 4 stk.

- 61] Tempurastegt krabberulle med panko, avokado, sød peber og chilimayo . . .79,00 kr.
62] Makirulle med tigerreje, grønt og hvidløg79,00 kr.
63] Makirulle med laks og grillet grønt79,00 kr.

Sashimi

- 66] Sashimi frit valg mellem: Tun, laks, yellowtail, tuntataki, kammusling74,00 kr.
67] Fiskebowle79,00 kr.
Bowlen serveres med ris, sashimi af laks, tun, teriyakimarineret tun, flammert lakseterning, grillet kammusling og crispy reje

Tilbehør

- 68] Wakame salat med chili og sesam39,00 kr.
69] Valgfri ekstra dressing12,00 kr.
Vælg mellem: Ponzu, teriyaki, chilimayo, hvidløgs mayo eller sesam

Sticks 2 stk.

- 70] Havtaske toppet med yuzusmør og forårsløg74,00 kr.
71] Laks toppet med yuzusmør og frisk dild74,00 kr.
72] Tun, ponzu og koriander74,00 kr.
73] Kyllingebryst marineret med hvidløg, chili og sesamolie74,00 kr.
74] Oksemørbrad, toppet med kryddersmør79,00 kr.
75] Oksemørbrad i teriyaki og frisk chili79,00 kr.

Ramen

- 76] Vælg én variant fra hver kategori og sammensæt din egen ramen175,00 kr.
Din ramen serveres desuden med pocheret æg, tørret tang, rødløg, svampe, spidskål og gulerødder

Kategori	Variant
1. Nudel	Hvedenudel eller glutenfri nudel
2: Fond	Shoyu fond lavet på soya og kyllingefond
3: Fyld	Oksekød, kylling, laks, tigerrejer og tofu

Eksmepel: Hvedenudel + Shoyu fond + tofu

Yutakas lækre bøffer

- 77] Ribeye 225,00 kr.
300g serveret med hvidløgsmayo, chilidressing og misobearnaise
- 78] Oksemørbrad 225,00 kr.
250g serveret med hvidløgsmayo, chilidressing og misobearnaise

Dessert

- 79] Blødende chokoladebombe med kondenseret mælkeis og saltet karamel .79,00 kr.
- 80] Mochi - bløde og seje risskaller fyldt med sesam-, kokos- og mango-is . . 79,00 kr.
- 82] Yuzu Cheesecake 79,00 kr.
- 83] Klassisk Creme Brulee 79,00 kr.
- 84] Frisk frugt med yuzusorbet 69,00 kr.

Gratis isvand ved køb af en flaske vin

BULGARIEN

Rød

Soli, Pinot Noir 275,00 kr.

Fransk vin, italiensk produceret, lyder sindssygt, smager forrykt god, 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, Colombard, Gros Manseng, Chardonnay, Sauvignon og Folle Blanche. Vinen byder på en intenst blomstret duft med fine nuancer af grapefrugt og sødmefulde stikkelsbær, og smagen er tindrende frisk og 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 frugttagtig 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 under-skønne by Riquewihr 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, frugtlig 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 625,00 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 intens 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 Carbernet, 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.



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.

Bourgogne, Pinot Noir Champy 400,00 kr.

Farven er rubinrød. Smagen er fast, rund og smidig.

Bourgogne Meurey, 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 275,00 kr.

Det var den innovative Julien Dopff der i starten af 1900-tallet fik demonstreret „methode champagnoise“ og herefter forskede i to år, hvilket frembragte forløberen til en helt ny type vin: Cremant d'Alsace. Appellationen Cremant d'Alsace blev oprettet i 1976. 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 fejltagelse 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 vin- hus navnet Sieur d'Arques op og har siden da markedsført husets vine under dette navn.

Champagne, Duval-Leroy, Brut 425,00 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 superharminisk, let cremet og ret 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 575,00 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

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 **.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 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

gant 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 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 med masser af moden frugt, især æbler og ananas.

På gane har vine appetitlige mineralske noter, stor fylde og udsøgt elegance. Perfekt til skaldyr og 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 Syrah. Forførende frisk aroma og smag, der giver minder om jordbær, kirsebær og solvarme vilde urte.

Rødvin

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

Villa Antinori byder på en intens og kompleks duft med noter af modne blommer, 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 tannier i finishen.

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

Toscana når det er bedst.

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

Klassisk flot Barolo.

Brunello di Montalcino 425,00 kr.

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

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

Toscana, Tignanello by Antinori 795,00 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

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. 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 fiske typer, 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 sammenstillet af 3-5 år gamle portvine, som giver en mørk og kraftfuld vin. Churchill's Reserve Port fremstilles af druer fra 'Grade A' vinmarker. Ungdommelig, frugtmættet og velafbalanceret, men alligevel med den rygrad og struktur, der

kun fås fra topdruer fra den øvre Douro-dal. Churchill-Grahams Reserve Port fremstår nærmest blæksort i glasset. Duften er mættet med fed, ung 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 vin-bønder, 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.

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 275,00 kr.

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

Nierstein Riesling Troken, 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.

ØSTRIG

Hvidvin

Grüner Veltliner, Gigant 300,00 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

ØL

Dansk



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

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.
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 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 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	

Varme drikke

Husets 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.