

Når du **booker bord** hos os, er det altid en **fordel for dig** at forudbestille den sushi du ønsker på det første fad ☺  
Det minimerer evt. ventetid for dig at vi kan planlægge.  
Naturligvis kan du **ALTID** bestille igen - og **IKKE mindst**:  
Forudbestilt sushi har 1. prioritet og bliver serveret før den sushi der først bestilles i restauranten.

### **EDAMAMEBØNNER & TANGSALAT**



Pres den friske Lime ud over bønnerne.  
Tag hele bønnerne ind i munden-Klem bønnerne ud af bælgene med tænderne, således du kun spiser indmaden og ikke den sene bælge.

Også på tangsalaten er det smagfuldt at presse frisk lime over de ristede sesam.

### **VORES TEMPURAREJER**

Tilbereder vi selv hver eneste dag. Vi fjerner skallen og tarmen hvorefter vi vender dem i bla. tempuramel før de steges. Vi køber vores rejer hos en opdrætter med certifikat.☺  
Det betyder, at vi er sikre på vores rejer IKKE (som størstedelen af de rejer der lander i landet) er opvokset i kar og bade med antibiotika, kloramfenikol og andre kemikalier som ødelægger miljøet og udgør en sundhedsrisiko.



### **TUN**

Så vidt det er os muligt, køber vi altid tun som er fanget med stang .Dermed er vi ikke medvirkende til unødigt drab og bifangst på mange delfiner og havskildpadder som trækkes op i store net og lider en pinefuld død. ☹



### **FISK**

Alt det fisk vi anvender har være lynfrosset jvf. loven.  
Det betyder at vores altid fisk er fri for orm, parasitter mm.

### **FEST**

Skal du holde konfirmation, fest, reception eller andet glædeligt, hjælper vi meget gerne med menuen. Foruden sushi kan vi også servere/ levere hjemmelavede tapas specialiteter samt desserter.



# VIGTIG VIDEN!

Start din aften med en  
**GIN&TONIC** 50,-



## ØL

1. **KIRIN** 59,-  
Japansk pilsner 33cl., 5.5%
2. **IKI BEER** 59,-  
Japansk økologisk - Brygget på te 33cl., 4.2%
3. **IKI BEER GINGER** 59,-  
Japansk økologisk med ingefær 33cl., 5.5%
4. **IKI BEER PEPPER** 59,-  
Japansk økologisk med sichuan peber 33cl., 4.5%
5. **IKI BEER ZERO** 59,-  
Ravfarvet Japansk økologisk 33cl. - Alkoholfri
6. **TIGER BEER** 59,-  
Pilsner fra Singapore 33cl., 5%
7. **TUBORG / CARLSBERG** lille - 33cl / 39,-  
Danish pilsner stor - 70cl / 65,-
8. **SAPPORO** 71,-  
Japansk Pilsner - let bitter 65cl., 5%
9. **SAPPORO PREMIUM BLACK** 71,-  
Mørk smag af lakrids 65cl., 5%
10. **CRABBIES - SKOTSK** 60,-  
Ingefærøl med is & lime 33cl., 4%
11. **GINGER BEER ALKOHOLFRI** 60,-  
Serveres med is & lime 33cl.
12. **LISELUND INDIA PALE ALE** 59,-  
Bitter med passionsfrugt 33cl., 5.2%
13. **KONG ASGER HVEDE** 59,-  
Frisk og sommergul 33cl.- 4.7%
14. **KLINTEKONGENS KLASSISK** 59,-  
Citrus med sødme 33cl. - 4.5%
15. **DRONNING FANES BROWN ALE** 59,-  
Note af nødder. Brunt skum. 33cl. - 5.3%

**SÆSONS SPECIAL ØL, SPØRG BETJENINGEN!**



1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.



8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15.

## SODAVAND - LIMONADE ØKOLOGISKE SAFTE

1. **COLA / PEPSI** lille - 50cl / 53,-  
**COLA ZERO / PEPSI MAX** stor - 75cl / 69,-  
**SPRITE / SPORTSVAND**  
**BLID BRUS MED LIME**  
**APPELSINVAND**
2. **ISVAND** 32,-  
En flaske pr. person
3. **ØKOLOGISKE BRUSENDE** 53,-  
Citron Limonade eller Hindbær med lavendel- 33 cl.
4. **ØKOLOGISKE SAFTE** 49,-  
Hyldeblomst, Solbær, Æble eller Rabarber- 33 cl.



1. 2. 3. 4.

## VIN - SPIRITUS - KAFFE

1. **HUSETS HVID - OG RØDVIN** /glas - 59,-  
Afstemt til vores sushi /flaske - 279,-
2. **ROSÉVIN** /glas - 59,-  
Sommer frisk /flaske - 279,-
3. **HVIDVIN CHARDONNAY** /glas - 69,-  
Fyldig med intens blød smag /flaske - 329,-
4. **BOBLER - ROSE CAPRICE DE LUNE** /flaske - 359,-  
Snyd ikke dig selv for denne oplevelse
5. **SAKE - Japansk risvin** 81,-  
Et glas til to. Nydes såvel kold som lun.
6. **HENDRICK'S GIN** 79,-  
med hyldeblomst og is.
7. **B-SUSHI COCKTAIL** 69,-  
vores velbevarede opskrift.
8. **NESPRESSO KAFFE** 33,-
9. **THE** 33,-  
Pr. person



1. 2. 4. 5. 6. 7. 8.



Afslut aftenen med en  
**IRISH COFFEE** 49,-