

SNACKS

Syltet græskar, fermenteret hvidløg & bonito	55
Sprødt kyllingeskind, kinaradise & five spice	45
Josephine østers, agurk & sake	45
Naan, saltet yoghurt & rosenblade	85

FORRETTER

Friteret tofu, dashi-mayo & honning	95
Grillede forårsløg, sesam, sambal oelek & yoghurt	95
Tempura enoki, svampepuré & grillede blommer	115
Stegt spinat, æggeblomme & svampebouillon	125
Krabbe, kimchi, kinaradise & cashew	125
Kammusling, miso-dashi & aromatiske urter	125
Tun, tang & kokossauce	135
Stegt jomfruhummer, fermenteret ananas & tomat	195
Okse sashimi, Oscietra caviar & østerssauce	195

HOVEDRETTER

Stegt pighvar, æble & masalasaucе	225
Confiteret gris, pebersauce & kimchi	185
Glaseret kylling, mandarin, gule beder & sorte bønner	185

DESSERTER

Kokossorbet & lime	95
Mango, cashew & tapioca	95

AFTER DINNER

Udvalg af petit fours	75
Te-oplevelse (pris fra)	75

EN REJSE

Tun, tang & kokossauce
Naan, saltet yoghurt & rosenblade
Kammusling, miso-dashi & aromatiske urter
Stegt spinat, æggeblomme & svampebouillon
Stegt pighvar, æble & masalasauce
Confiteret gris, pebersauce & kimchi
Mango, cashew & tapioca

7 retter
med masser af overraskelser fra køkkenet
695

Filtreret vand ad libitum
45

Vinmenu
eller
Forkælelse uden alkohol
5 glas
595