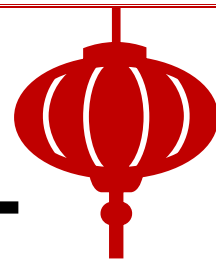


# ASIA HOUSE



## 亚洲楼

KINESISK OG SUSHI  
RESTURANT

10% Rabat på alle hovedretter ved takeaway  
(Gælder ikke buffet og sushi)

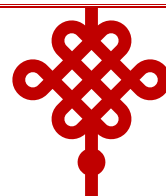


Godthåbsvej 229, 2720 Vanløse  
Telefon nummer: + 45 38711020  
[www.asiahouse2720.dk](http://www.asiahouse2720.dk)

Åbningstider:

Søndag – Onsdag: 13-22

Torsdag – Lørdag: 12-22



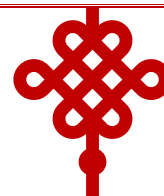
## Om kinesisk mad.....

Kinesisk madlavning er en af de ældste madlavningstraditioner i verden og en af de mest varierede. Fast mad bliver spist med spisepinde og supper med en bred, fladbundet ske, normalt af keramik. Da det i Kina er barbarisk at have knive ved bordet, bliver de meste kinesermad serveret i små stykker klar til at tages med spisepinde. I modsætning til vestlig mad, hvor kødprotein udgør hovedparten af et måltid, er det kulhydraterne i form af ris, dampet brød, eller nudler, der er det centrale i et kinesisk måltid.

Da Kina er stort og varieret, kan den kinesiske madlavningstradition deles i mange lokale køkkener, eksempelvis:

Det kantonesiske køkken stammer fra Canton-området i Sydkina (Guangdong provinsen). Det er denne madlavningsstil, der er mest kendt uden for Kina; en "kinesisk restaurant" i den vestlige verden serverer primært kantonesiske retter. Grunden til det er, at der har været en meget større immigration fra Guangdongprovinsen end fra andre provinser i Kina, og at der er mange kantonesiske retter, der generelt falder i vestlig smag.

Det sichuanesiske (eller szechuanesiske) køkken stammer fra Sichuan-provinsen i Vestkina og har ry for at være fuld af smag og meget stærkt. I modsætning til det kantonesiske køkken, er det smagen, der er den vigtigste del af et sichuanesisk måltid. Selv om denne madlavningsstil er kendt for sin brug af chili, findes der mange sichuanesiske retter hvor chili ikke indgår.



# KÆMPE ASIATISK LUKSUS BUFFET MED SUSHI BUFFET

Alle dage fra 17:00-21:30

Peking suppe



Sushi bar

Med over 20 forskellige slags sushi



Kinesisk buffet

Med 30 forskellige lækre retter



Mangolian BBQ

Med 4 slags kød og alt godt fra havet

Samt grønsager og nudler



Det kolde bord

Salat og frisk frugt



Dessert

Is, kage, kaffe og te

Til buffet skal der minimum købes et glas vand

## PRISER:

Mandag – Torsdag:.....	189,-
Fredag – Søndag og helligdage:.....	199,-
Børn u/ 10 år Mandag-Torsdag.....	95,-
Børn u/ 10 år Fredag-Søndag.....	99,-
Børn u/ 3 år:.....	60,-
Ad libitum i 3 timer:.....	458,-
Ved anledning af fødselsdag, spiser fødselaren gratis*.....	0,-

\*Gælder kun på dagen ved minimum 4 personer, husk ID



# FROKOST TILBUD

Kl. 13:00 – 16:00

Pekingsuppe serveres før alle nedenstående retter

- F1. Stegt svinekød med grøntsager
- F2. Dybstegte svinekød med sursød sauce
- F3. Stegte oksekød med grøntsager
- F4. Stegte oksekød med stærk sauce
- F5. Stegte Kylling med grøntsager
- F6. Stegt kylling med karrysauce
- F7. Stegt ris de luxe (med skinke og rejer)
- F8. Stegte nudler de luxe (med skinke og rejer)
- F9. Dybstegte kongerejer med sursød sauce
- F10. Andesteg med champignonsauce
- F11. Hjemmelavede forårsrulle med champignonsauce og ris
- F12. Omelet med smårejer, ærter og ris

Pris: 109,-



# SUPPER OG FORRETTER

## SUPPER

1. Majssuppe.....55,-
2. Pekingsuppe.....55,-
3. Wontonsuppe.....59,-
4. Hønseskødsuppe.....59,-

## FORRETTER

5. Tempura rejer.....68,-  
Med chilimayo, 4 stk.
6. Dybstegte kongerejer.....68,-  
Med sursød sauce, 5 stk.
7. De luxe forårsrulle.....58,-  
Med skinke og rejer
8. Forårsrulle.....48,-  
1 stor eller 3 små
9. Rejecocktail.....68,-
10. Kyllingespyd.....60,-
11. Dybstegte wontons.....62,-



# HOVEDRETTER

Serveres med ris eller nudler for 40,- ekstra

## SVINEKØD

13. Chop suey.....119,-  
Med grøntsager og svinekød
-  14. Gong pao.....119,-  
Med svinekød, grøntsager og cashewnødder
15. Svinekød.....119,-  
Med bambusskud og champignon
-  16. Svinekød.....119,-  
Med grøntsager og chili krydderier
17. Svinekød.....119,-  
Med bambusskud og kinesiske champignon
18. Svinekød i karrysauce.....119,-  
Med grøntsager, rød eller grøn karry
19. Dybstegte svinekød.....119,-  
Med sursød sauce

## KYLLING

-  22. Kylling.....119,-  
Med chili, vineddike og grøntsager
23. Chop suey.....119,-  
Med grøntsager og Kylling
-  24. Gong pao.....119,-  
Med Kylling, grøntsager og cashewnødder
25. Kylling.....119,-  
Med bambusskud og champignon
26. Kylling i karrysauce.....119,-  
Med grøntsager, rød eller grøn karry
27. Kylling.....119,-  
Med bambusskud og kinesiske champignon
28. Kylling.....119,-  
Med ananas



29. Dybstegte kylling.....119,-  
Med sursød sauce
30. Kærlighedskylling.....119,-  
Tørstegt eller med sauce

## OKSEKØD

31. Oksekød.....129,-  
Med porrer, ingefær hvidløg, hvidvin og grøntsager
-  32. Oksekød.....129,-  
Med chili, hvidløg, rødvin og grøntsager
33. Chop suey.....129,-  
Med grøntsager og oksekød
-  34. Gong pao.....129,-  
Med oksekød, grøntsager og cashewnødder
35. Oksekød.....129,-  
Med bambusskud og champignon
36. Oksekød i karry sauce.....129,-  
Med grøntsager, rød eller grøn karry
37. Oksekød.....129,-  
I sursød sauce
-  38. Oksekød.....129,-  
I stærk sauce
-  39. Oksekød.....129,-  
Tørstegt i chilipeber

## AND

43. Chop suey.....139,-  
Med grøntsager og andebryst, Asia House style
-  44. Andesteg.....139,-  
Med stærksauce
45. Andebryst.....139,-  
Med bambusskud og champignon
46. Andebryst.....139,-  
Med kongerejer, 3stk.
47. Andebryst.....139,-  
Med bambusskud og kinesiske champignon



48. Andebryst.....139,-  
Med ananas og sursød sauce
49. Andebryst.....139,-  
Broccoli og soya sauce

## ALT GODT FRA HAVET

52. Pandestegt kinarejer.....149,-  
Med hvidlæg, ingefør og hvidvin
53. Chop suey.....149,-  
Med kongerejer og grøntsater
-  54. Gong pao.....149,-  
Med stærksauce og kongerejer
55. Kongerejer.....149,-  
Med bambusskud og champignon
58. Kærlighedskongerejer.....149,-  
Tørstegt eller med sauce
59. Dybstegt kongerejer.....149,-  
Med sursød sauce
65. Fisk.....149,-  
Med sursød sauce
-  66. Kogt fisk.....149,-  
Med chili cause
67. Dybstegt blæksprutte.....149,-  
Med sursød sauce
-  68. Gong pao.....149,-  
Med stærksauce og blæksprutte

## RIS OG NUDLER

69. Stegte ris.....119,-  
Vælg mellem kylling eller oksekød
70. Stegte ris de luxe .....119,-  
Med skinke og rejer
71. Stegte ris.....119,-  
Vegetar
72. Stegte nudler de luxe.....119,-  
Med skinke og rejer





73. Stegte nudler.....	119,-
Vegetar	
74. Stegte nudler.....	119,-
Med oksekød eller kylling	
75. Stegte nudler.....	139,-
Med kongerejer 4 stk. eller andekød	
76. Stegte grøntsager.....	119,-

## JERNFADSRETTER

77. Kongerejer.....	168,-
Med grøntsager	
78. Andebryst.....	168,-
Med grøntsager	
79. Svinekød.....	168,-
Med grøntsager	
80. Oksekød.....	168,-
Med grøntsager	

## GRYDERETTER

 81. Sea food.....	168,-
Med grøntsager i gryde og chili	
82. Tofu.....	168,-
Med bambusskud og kinesiske champignon	
83. Blandet kød.....	168,-
Med grøntsager	

## BØRNEMENU

84. Rødspættefilet.....	79,-/99,-
Med pomfritter og remoulade	
85. Kylling på spyd.....	79,-/99,-
3 stk. med pomfritter og remoulade	
86. Chicken nuggets.....	79,-/99,-
6 stk. med pomfritter og remoulade	
87. Pomfritter.....	69,-



## DESSERT

88. Pandekage.....	65,-
Med is	
89. Dybstegte bananer.....	68,-
Med sirup og is	
90. Blandet frugt.....	68,-
Med is	
91. 3 kulger is.....	58,-
Med flødeskum og chokoladesauce	
92. Børneis.....	43,-
Med flødeskum og chokoladesauce	
93. Bananasplit.....	68,-
Med flødeskum og chokoladesauce	
94. Irish coffee.....	75,-
Med flødeskum	
95. Kaffe/te.....	38,-
96. Varm chokolade.....	48,-

## EKSTRA

97. Ris.....	30,-
98. Rejehip.....	30,-
99. Sauce.....	30,-
Vælg mellem Karry, sursød eller champignon	



# MENUER

## Menu A

Suppe: Peking suppe  
Forret: Rejespyd  
Hovedret: Kylling i karry  
Dessert: Is eller kaffe

Pris pr. kuvert **158,-**

## Menu B

Suppe: Peking suppe  
Forretter: Forårsrulle  
Spyd med kylling og rejer  
Hovedretter: Andesteg med bambusskud  
og champignon  
Oksekød med stærksauce  
Dessert: Is eller kaffe

Pris pr. kuvert **178,-**

Min. 2 kuverter

## Menu C

Suppe: Peking suppe  
Forret: Spyd med kylling og rejer  
Hovedretter: Andesteg med bambusskud  
og champignon  
Gong pao oksekød med  
cashewnødder  
Svinekød chop suey  
Kylling I karry  
Dessert: Is eller kaffe

Pris pr. kuvert **188,-**

Min. 4 kuverter

## Menu Asia House

Suppe: Frit valg fra menukortet  
Forret: Indbagte wan-tan med  
sursød sauce  
Hovedret: Andesteg på jernfad  
Dessert: Irish coffee

Pris pr. kuvert **209,-**

## Special menu

Suppe: Frit valg fra menukortet  
Forret: Frit valg fra menukortet  
Hovedret: Frit valg fra menukortet  
Dessert: Frit valg fra menukortet

Pris pr. kuvert **278,-**

## 3 små retter

Retter: Kylling i karry  
Andesteg med bambusskud  
og champignon  
Dybstege rejer med  
sursød sauce  
Dessert: Dybstege bananer med is

Pris pr. kuvert **139,-**



## Månedens menu

Suppe: Majssuppe med kylling og æg  
Forret: Forårsruller  
Hovedret: Indbagte kongerejer med sursød sauce  
Dessert: Is med flødeskum og chokoladesauce

Pris pr. kuvert **188,-**

## Familie menu

Forret: Små forårsruller  
Tempura rejer med chili mayo  
Hovedret: Gong pao oksekød med nødder  
Andebryst med brokkoli  
Dessert: Frugt

Pris pr. kuvert **188,-**  
Min. 4 kuverter

## Tilbuds menu

Suppe: Peking eller hønsekødsuppe  
Forret: Forårsruller  
Indbagte blæksprutter  
Indbagte kæmperejer  
Med sursød sauce  
Hovedret: Kylling i karry  
Oksekød med bambusskud og champignon

Pris pr. kuvert **149,-**  
Min. 2 kuverter

## PEKING AND MENU

Skal bestilles 2 dage før

Suppe: Pekingsuppe  
Forret: Andeskind serveres med kinesisk pandekage, hongsing sauce og finskåret grøntsager  
Hovedret: Stegt andebryst med speciel sauce og grøntsager  
Dessert: Frugt med is og chokoladesauce

Pris pr. kuvert **298,-**  
Min. 2 kuverter



# CATERING

## Dinner transportable buffet 1

- Forret: 5 stk. Sushi eller peking suppe  
Forårsruller
- Hovedret: Stegte nudler  
Kylling i karry  
Indbagte svinekød, kylling og kongerejer i sursød sauce  
Oksekød i chilisauce  
Andesteg  
Kødboller i karry  
Lynstegte kylling med cashewnødder  
Svinekød med champignon og bambusskud
- Tilbehør: Ris  
Rejchips  
Saucer: sursød, soya, champignon  
Frisk frugt og salat

Pris pr. kuvert **189,-**

Min. 20 kuverter

## Dinner transportable buffet 2

- Forret: Forårsruller
- Hovedret: Stegte nudler  
Kylling i karry  
Indbagte svinekød, kylling og kongerejer i sursød sauce  
Oksekød i chilisauce  
Andesteg  
Kødboller i karry  
Lynstegte kylling med cashewnødder  
Svinekød med champignon og bambusskud
- Tilbehør: Ris  
Rejchips  
Saucer: sursød, soya, champignon  
Frisk frugt og salat

Pris pr. kuvert **159,-**

Min. 20 kuverter



## Dinner transportable buffet 3

- Forret: Forårsruller  
Hovedret: Stegte nudler  
Kylling i karry  
Indbagte kylling og kongerejer i sursød sauce  
Oksekød i chilisauce  
Andesteg  
Svinekød med champignon og bambusskud
- Tilbehør: Ris  
Rejechips  
Saucer: sursød, soya, champignon  
Frisk frugt og salat



Pris pr. kuvert **149,-**

Min. 20 kuverter

## Dinner transportable buffet 4

Sammensæt egen buffet med 10 valgfrie retter fra menukortet ekskl. sushi.

Pris pr. kuvert **200,-**

Min. 10 kuverter



Transport **200,-**

*\*For levering kræves en minimumsordre på 20 kuverter. Den angivne pris gælder kun for levering i 2720 Vanløse. Prisen for levering til andre postnumre aftales ved bestilling.*



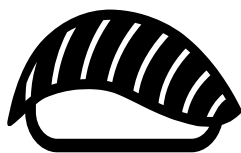
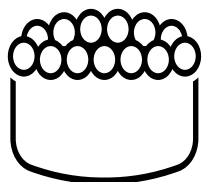
# SUSHI

Lidt om sushi....

Sushi er en gammel asiatisk tradition. Oprindeligt var sushi en metode til at konservere rå fisk. Det gik ud på at presse friske fisk mellem lag af salt og ris – under vægten af tunge sten. Risene og fiskene lå og gærede i helt op til et år – risen blev kasseret, inden man kunne spise de konserverede fisk. Dette er narezushi metoden.

I begyndelsen af 1800-tallet fik en japansk kok ved navn Hanaya Yohei en god idé. Yohei fandt på at lave en spise, der mindede om narezushi – men blot nemmere og hurtigere. Yohei var den første, der serverede eddikesyltede ris presset sammen til en kugle og forsynet med en skive rå fisk på toppen. Retten kunne laves på få minutter og blev solgt fra en transportabel bambuskiosk i Tokyo. Den simple spise blev meget hurtigt en kæmpe succes i Japan. Travle japanere spiste de små delikatesseretter. Kort tid efter blev succesen kopieret.

Først mere end 140 år efter at den første sushi blev tilberedt, opstod sushirestauranter.



# FROKOST TILBUD

Fra kl. 13:00 – 16:00

Soya, ingefør og wasabi er med i alle sushi menuer

## FS 1. 10 stk. 1 pers.

Nigiri: 1 Laks og 1 reje  
Uramaki: 4 california og 4 spicy laks

Pris: 108,-

## FS 2. 28 stk. 2 pers.

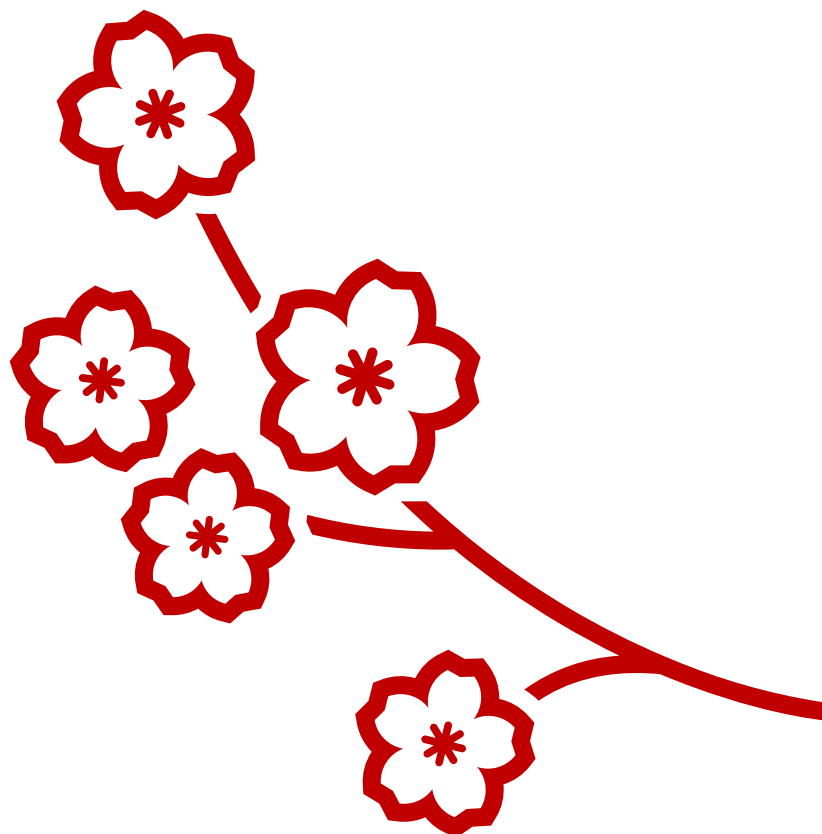
Nigiri: 2 Laks, 2 tun og 2 rejer  
Uramaki: 8 california  
Fotomaki: 6 ebi tempura  
Hosomaki: 8 laks goma chili

Pris: 218,-

## FS 3. 18 stk. 1 pers.

Nigiri: 10 Laks  
Uramaki: 8 spicy laks

Pris: 228,-





# FORRETTER

FS4. Edemame bønner.....	58,-
Med havsalt og citron	
FS5. Tangsalat.....	58,-
FS6. Crispy rejer.....	68,-
FS7. Forårsruller.....	48,-
3 stk. vegetar med chili sursød sauce	
FS8. Dybstegte wontons.....	62,-
Med svinekød, rejer, forårsløg og sursød sauce	

## SUHSI BOX



Alle box indeholder soya, ingefør og wasabi

### BOX 1 – 12 stk.

Nigiri: 2 Laks, 1 tun, 1 reje  
Uramaki: 4 spicy laks, 4 laks

Pris: **138,-**

### BOX 2 – 14 stk.

Nigiri: 1 Laks, 1 tun, 1 reje og  
1 kingfisk  
Uramaki: 4 tigerrejer  
Futomaki: 6 california

Pris: **158,-**

### BOX 3 – 20 stk.

Nigiri: 6 stk. blandet  
Uramaki: 8 stk. blandet  
Futomaki: 6 stk. blandet

Pris: **188,-**

### BOX 4 – 16 stk.

Nigiri: 4 laks, 4 flamberet laks  
Uramaki: 8 spicy laks

Pris: **178,-**



**BOX 5 – 12 stk.**

Nigiri: 2 tun, 2 seared tun  
Uramaki: 8 spicy tun

Pris: 198,-

**BOX 6 – 24 stk.**

Uramaki: 4 spicy tun  
4 Alaska roll  
4 California deluxe  
4 California  
8 ebi tempura roll

Pris: 300,-

**BOX 7 – 40 stk.**

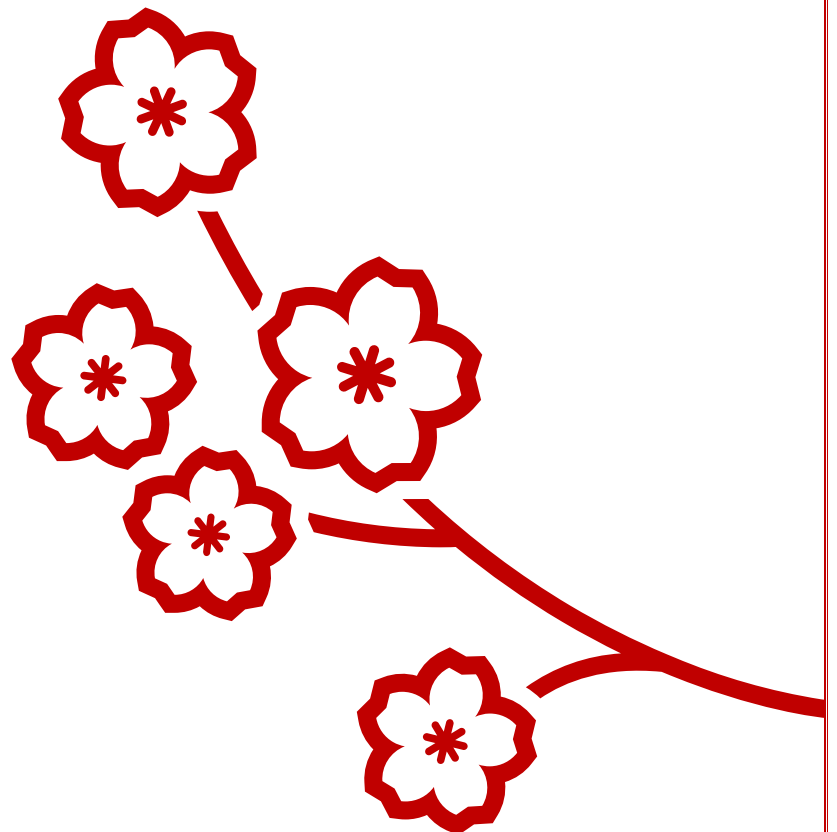
Nigiri: 4 tun, 4 laks  
4 hvidfisk, 4 rejer  
4 kammusling  
4 tofu  
Uramaki: 8 tun  
Futomaki: 8 california

Pris: 398,-

**BOX 8 – 54 stk.**

Nigiri: 4 tun, 4 laks  
4 hvidfisk, 4 rejer  
4 kammusling  
4 tofu  
4 Avacado  
Uramaki: 8 spicy tun  
8 crispy ebi  
Futomaki: 10 california

Pris: 495,-



# SUHSI MENU



Alle box indeholder soya, ingefør og wasabi

## MENU 1 – 17 stk. 1 pers.

Nigiri: 1 Laks, 1 tun, 1 reje  
Kaburimaki: 8 asia roll  
Futomaki: 6 califonia

Pris: **198,-**

## MENU 4 – 24 stk. 2 pers.

Uramaki: 8 rainbow  
8 dream fire  
8 asia roll

Pris: **328,-**

## MENU 2 – 30 stk. 2 pers.

Nigiri: 4 Laks, 2 tun, 2 reje og  
2 seared tun  
Uramaki: 8 Crispy rainbow  
8 California  
6 tun tatar

Pris: **368,-**

## MENU 5 – 26 stk. 2 pers.

Uramaki: 8 ebi roll  
6 Tuna tempura  
6 Kingfisk tempura  
6 laks tempura

Pris: **308,-**

## MENU 3 – 34 stk. 2 pers.

Forret: 2 stk. Forårsruller  
Nigiri: 2 laks med syltede rødløg  
2 kingfisk med avocado  
2 tun og 2 rejer  
Kaburimaki: 8 fire dragon dybstegt reje  
Uramaki: 8 gravet laks  
8 California

Pris: **388,-**

## MENU 6 Vegetar – 12 stk. 1 pers.

Nigiri: 1 tofu, 1 omelet, 1 agurk,  
1 avocado, 1 mango  
Futomaki: 6 tofu, salat, avocado

Pris: **158,-**

## MENU 7 børn – 12 stk.



Nigiri: 1 Laks, 1 reje og 1 tofu  
Hosomaki: 4 avocado og 4 agurk  
Spyd: 1 kyllingkødbolle

Pris: **110,-**



## FAMILIE MENU – 54 stk. 4 pers.

Nigiri: 4 flamberet laks, 4 tun,  
4 rejer og 4 tofu  
Uramaki: 8 california, 8 boston,  
8 spicy laks  
Futomaki: 6 scallop tempura  
Hosomaki: 8 avocado

Pris: **548,-**

## PARTY MENU – 82 stk. 6 pers.

Nigiri: 6 laks, 6 tun,  
6 rejer og 6 avocado  
Special maki: 8 rainbow  
Futomaki: 6 tun tempura,  
6 california med laks  
6 boston  
Hosomaki: 8 laks goma chili

Pris: **788,-**

## YAKITORI

Japanske sticks

	1 stk. / 2 stk.
S1. Kyllingkødbolle.....	30,-/56,-
Med teriyaki sauce	
S2. Marineret kyllingekød.....	30,-/56,-
Med BBQ sauce	
S3. Kylling med løg.....	30,-/56,-
Med squash og spicy sauce	
S4. Oksekød.....	38,-/74,-
Med teriyaki sauce	
S5. Lammekotelet.....	40,-/78,-
Med krydderier	
S6. Laks.....	35,-/66,-
Med teriyaki sauce	
S7. Rejer.....	35,-/66,-



# NIGIRI

Soya, ingefær og wasabi medfølger

	1 stk. / 2 stk.
S8. Laks.....	19,-/36,-
S9. New York.....	20,-/38,-
Laks med hvidløg	
S10. Ny laks.....	21,-/40,-
Laks med sort peber, salt og lime	
S11. Flamberet laks.....	20,-/38,-
S12. Tun.....	20,-/38,-
S13. Seared tun.....	20,-/38,-
Lyngrillet tun med chilipeber	
S14. Kingfisk.....	20,-/38,-
S15. Ebi.....	20,-/38,-
S16. Kammusling.....	22,-/42,-
S17. Sushi ris.....	22,-/42,-
Med forårsløg, lime mayo og chili mayo	
S18. Unagi.....	25,-/48,-
Grillet ål	
S19. Tofu.....	18,-/34,-
S20. Omelet.....	18,-/34,-
S21. Avocado.....	16,-/30,-
S22. Agurk.....	16,-/30,-
S23. Mango.....	16,-/30,-



# URAMAKI

Soya, ingefær og wasabi medfølger  
(8 stk.)

<b>S24.</b> California.....	99,-
Indeholder surimi krabbe, avocado og agurk	
<b>S25.</b> Lakse roll.....	99,-
Indeholder laks, avocado og agurk	
<b>S26.</b> Spicy laks.....	99,-
Indeholder laks, avocado, agurk og chili mayo	
<b>S27.</b> Hummer roll.....	99,-
Indeholder hummer, laks og ørredrogn (sæson rolle)	
<b>S28.</b> New York.....	99,-
Indeholder laks, hvidløg, avocado og agurk	
<b>S29.</b> Phille laks.....	99,-
Indeholder laks, cremecheese, avocado, agurk	
<b>S30.</b> Koriander laks.....	99,-
Indeholder laks, koriander, avocado og agurk	
<b>S31.</b> Tuna roll.....	99,-
Indeholder tun, avocado og agurk	
<b>S32.</b> Spicy tuna.....	99,-
Indeholder tun, chilimayo, avocado og agurk	
<b>S33.</b> Koriander tuna.....	99,-
Indeholder tun, koriander, avocado og agurk	
<b>S34.</b> Kingfisk roll.....	99,-
Indeholder kingfisk, avocado og agurk	
<b>S35.</b> Spicy Kingfisk.....	99,-
Indeholder kingfisk, chilimayo, avocado og agurk	
<b>S36.</b> Boston.....	99,-
Indeholder tigerrejer, avocado og agurk	
<b>S37.</b> Spicy boston.....	99,-
Indeholder tigerrejer, chilimayo, avocado og agurk	
<b>S38.</b> Ebi roll.....	99,-
Indeholder panko tempura rejer, teriyakisauce, avocado og agurk	
<b>S39.</b> Scallop.....	99,-
Indeholder kammusling, laks, avocado og agurk	
<b>S40.</b> And teriyaki.....	99,-
Indeholder andebryst, syltet løg og teriyakisauce	
<b>S41.</b> Kylling teriyaki.....	99,-
Indeholder dybstegt panko kyllingbryst og teriyakisauce	



# FUTOMAKI

Soya, ingefær og wasabi medfølger  
(10 stk.)

<b>S42. California</b> .....	95,-
Indeholder surimi krabbe, avocado og agurk	
<b>S43. Lakse roll</b> .....	95,-
Indeholder laks avocado og agurk	
<b>S44. New York</b> .....	95,-
Indeholder laks, hvidløg, avocado og agurk	
<b>S45. Spicy laks</b> .....	95,-
Indeholder laks, avocado, agurk og chili mayo	
<b>S46. Spicy goma laks</b> .....	95,-
Indeholder laks, spicy sesam, avocado og agurk	
<b>S47. Tempura laks</b> .....	95,-
Indeholder tempura dybstegt panko laks, mango og teriyakisauce	
<b>S48. Tuna roll</b> .....	95,-
Indeholder tun, avocado og agurk	
<b>S49. Spicy tuna</b> .....	95,-
Indeholder tun, chilimayo, avocado og agurk	
<b>S50. Spicy goma tuna</b> .....	95,-
Indeholder tun, spicy sesam, avocado og agurk	
<b>S51. Tempura tun</b> .....	95,-
Indeholder tempura dybstegt panko tun, mango og teriyakisauce	
<b>S52. Scallop Tempura</b> .....	95,-
Indeholder tempura dybstegt panko kammusling og surimi	
<b>S53. Kingfisk roll</b> .....	95,-
Indeholder kingfisk, avocado og agurk	
<b>S54. Spicy kingfisk</b> .....	95,-
Indeholder kingfisk, chilimayo, avocado og agurk	
<b>S55. Boston</b> .....	95,-
Indeholder tigerrejer, avocado og agurk	
<b>S56. Spicy goma Boston</b> .....	95,-
Indeholder tigerrejer, spicy sesam, avocado og agurk	
<b>S57. Spicy boston</b> .....	95,-
Indeholder tigerrejer, chilimayo, avocado og agurk	
<b>S58. Ebi tempura</b> .....	95,-
Indeholder tempura dybstegte panko rejer, salat og teriyakisauce	
<b>S59. Spider tempura</b> .....	113,-
Indeholder tempura dybstegt panko softshell krabbe og teriyakisauce	



# KABURIMAKI

Soya, ingefær og wasabi medfølger

(8 stk.)

<b>S60.</b> Dragon grillet ål.....	138,-
Toppet med avocado	
<b>S61.</b> Rainbow surimi krabbe .....	138,-
Toppet med laks, tun, rejer, kingfisk og avocado	
<b>S62.</b> Fire dragon.....	138,-
Dybstegete panko rejer toppet med flamberet laks	
<b>S63.</b> Crispy rainbow .....	138,-
Dybstegete panko rejer toppet med laks, tun, rejer, kingfisk og avocado	
<b>S64.</b> Red dragon.....	138,-
Dybstegete panko tempura rejer toppet med laks	
<b>S65.</b> Dream fire.....	138,-
Dybstegete panko tempura rejer toppet med tun	
<b>S66.</b> Asia house roll.....	138,-
Tangsalat, mango, cashewnødder, toppet med laks	
<b>S67.</b> Favorit roll.....	138,-
Dybstegete panko rejer toppet med lyngrillet tun	



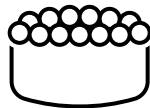


# HOSOMAKI

Soya, ingefør og wasabi medfølger

(8 stk.)

S68. Laks.....	60,-
S69. Tun.....	60,-
S70. Ebi.....	60,-
S71. Omelet.....	55,-
S72. Avocado.....	55,-
S73. Agurk.....	55,-
S74. Mango.....	55,-



# RISPAPIRRULLER

Soya, ingefør og wasabi medfølger

(6 stk.)

S75. Laks.....	99,-
Indeholder salat og sød chilisaUCE	
S76. Rejer.....	99,-
Indeholder salat og sød chilisaUCE	
S77. Crispy rejer.....	99,-
Indeholder salat og sød chilisaUCE	
S78. Andebryst.....	99,-
Indeholder salat og sød chilisaUCE	
S79. Kyllingebryst.....	99,-
Indeholder salat og sød chilisaUCE	
S80. Vegetar Tofu.....	99,-
Indeholder salat og sød chilisaUCE	



# SASHIMI

Soya, ingefør og wasabi medfølger

S81. Laks (5 stk).....	78,-
S82. Tun (5 stk).....	85,-
S83. Seared tun (5 stk).....	85,-
S84. Kingfisk (5 stk).....	80,-
S85. Seared kingfisk (5 stk).....	80,-
S86. Sashimi menu (16 stk) laks, tun, rejer.....	208,-

# EKSTRA

S87. Soya/chili.....	10,-
S87. Chilimayonaise.....	10,-
S87. Goma dressing.....	10,-
S87. Teryakisauce.....	10,-
S87. Ingefær.....	10,-
S87. Wasabi.....	10,-



# KOLDE DRIKKEVARER

## ØL

Fadøl Tuborg eller Tuborg Classic.....	49,-/65,-/85,-/160,-
0,25 L./0,5 L/0,75 L/1,5 L	
Fadøl Grimbergen Double.....	62,-/76,-/90,-/175,-
0,33 L./ 0,5 L/0,75 L./ 1,5L	
Alkoholfri Øl (flaske).....	45,-
0,25 L	
Kinesisk Øl (flaske).....	49,-
0,33 L	

## SODAVAND

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Carlsberg Sport, Lemon, Dansk vand	
0,25 L./ 0,5 L.....	42,-/55,-
0,75 L./1,5 L.....	65,-/125,-

## DIVERSE

Æble/Appelsin Juice eller Ice tea	
0,25 L./ 0,5 L.....	42,-/55,-
0,75 L./1,5 L.....	65,-/125,-
Søbogaard hyldeblomst.....	48,-
0,33L.	
Mælk	
0,25 L./ 0,5 L./ 0,75L.....	25,-/35,-/49,-
Kildevand.....	35,-
Isvand pr. kuvert.....	25,-



# HUSETS VIN

Glas, 1/2 Flaske, 1 Flaske

Rosedale Ridge,  
Shiraz/Merlot

Australien.....69,-/120,-/198,-

*Smagen er fyldig med god varm frugt som hindbær, solbær og brombær, er et lille krydret strejf af en lang balanceret eftersmag, der vidner om en vin i flot balance.*

Rosedale Ridge,  
Chardonnay

Australien.....69,-/120,-/198,-

*I munden opleves vinen fyldig og harmonisk med noter af modne frugter og en lang vedvarende eftersmag. En elegant og balanceret hvidvin.*

Rosedale Ridge,  
Shiraz Rosé

Australien.....69,-/120,-/198,-

*I munden opleves vinen behagelig og læskende med noter af røde bær som hindbær og jordbær. Det lette strejf af krydderi optræder igen og suppler den friske frugt på fineste vis.*



# MÅNEDENS VIN

## Viña Tarapacá, Cabernet Sauvignon, Chile

*Viña Tarapacá, Cabernet Sauvignon, er produceret udelukkende på Cabernet Sauvignon druer, høstet i Central Valley der ligger umiddelbart syd for hovedstaden Santiago.*

*Druerne høstes på maskine i nattens kølighed, dette for at bevare den friske frugt i vinen. Gæringen foregår i temperaturkontrollerede rustfri ståltank ved 25-28°C for at beholde den friske frugt i vinen. 40 % af vinen lagres efterfølgende på egetræ for at give vinen smag og kompleksitet. Vinen filtreres nænsomt inden aftapning og hviler efterfølgende 4 måneder på flaske inden den frigives til salg.*

*Vina Tarapaca Cabernet Sauvignon er dyb rubinrød i glasset med en duft af modne solbær og kirsebær samt noter af mynte, tobak og krydderier såsom sort peber og vanilje. Vinen er medium fyldig med en blød smag med god tæt frugt og modne tanniner. Vinen afsluttes af en kraftfuld eftersmag.*

Pris 218,-



# RØDVIN

1 Flaske



**Nero d'Avola, Sicilia IGT, Organic**.....218,-  
*Næsten sort i glasset med flot rød kant. Duften er præget af mørk moden frugt fra Nero d'Avola-druen og et indsmigrende solbær strejf fra Merlot-druen. Smagen er medium fyldig med en anelse krydderi, afbalanceret af den fede modnefrugt.*



**Trumpeter Cabernet Sauvignon, Argentina**.....228,-  
*I smagen er der en koncentreret aroma af saftige bær, som ledes over i en dejlig smag af brombær og ribs med velbalancerede, bløde tanniner. I eftersmag dukker hints af vanilje, kakao og egetræ op.*



**Milton Park, Shiraz, Thorn-Clarke, Australian**.....228,-  
*Smagen er herlig saftig med sorte bær, tanniner der er bløde og modne, samt en god luftighed i frugten.*



**La Vie en Rouge, Maz Baux, Frankrig**.....288,-  
*Vinen overvælder dine næsebor med sit aromatiske univers af solbær og brombær, hvorefter den indtager din mund med sin elegante og vedvarende smag af søde krydderier efterfulgt af meget fine tanniner.*



**Chianti Classico Riserva DOCG, Castellani, Italien**.....349,-  
*Vinen er medium fyldig og elegant med smag af friske saftige kirsebær og hindbær samt krydderier såsom sort peber og vanilje. God struktur og flot langs eftersmag*

# ROSÉVIN

1 Flaske



**Los Vascos Rosé Cabernet Sauvignon, Chile**.....238,-  
*I smagen går de røde bærtone igen og vinen opleves frisk med en god karakter samt en intens og vedvarende afslutning. En vin der bør drikkes ung, for at få det fylde udbytte af vinens friskhed*



# HVIDVIN

1 Flaske



**Viña Tarapacá, Chardonnay, Chile**.....218,-  
*Duften er typisk Chardonnay med masser af fedme og stor frugt fra de modne druer. Smagen er forførende blød med lækker fylde fra druerne. En lang og frygtfuld eftersmag afslutter denne vin.*



**Lentz Riesling, Frankrig**.....268,-  
*Smagen er flot balanceret med toner af lime, citrus og grapefrugt. En fin elegant eftersmag med god friskhed afslutter på flotteste vis en vin i fuld harmoni.*



**Baux Blond IGP, Max Baux, Frankrig**.....248,-  
*Duften er præget af noter af pære, fennikel og duften af Muscat Petits Grains-druen med jasmin som afslutning. Oplevelsen fuldendes med en rund smag med noter af grape.*



**Trumpeter Chardonnay, Argentina**.....248,-  
*blomsteragtige nuance, efterfulgt af hints af vanilje og mineraler. Eftersmagen er frisk, syreholdig og vedvarende.*



**Los Vascos, Sauvignon Blanc, DBR (Lafite), Chile**.....228,-  
*I munden er vinen frisk og saftig med god frugt samt velbalanceret intens eftersmag. Druerne fra Casablanca og Leyda giver vinen et mineralsk strejf og elegance.*

# MOUSSERENDE

1 Flaske



**Mont Marcal, Cava Brut, Spanien**.....238,-  
*Duften præget af grønne noter med græs, citrus og æbler. Smagen er tør med frisk frugt og gode bløde bobler.*



**Consulat Palace Brut Reserve, Frankrig**.....388,-  
*I smagen er der en pæn mousse og god friskhed, ikke så tung og kraftig, men super elegant.*



# SPIRITUS

Rom Mørk/Hvid.....	48,-
0,2 cl	
Cointreau.....	48,-
0,2 cl	
Gin.....	48,-
0,2 cl	
Baileys.....	48,-
0,2 cl	
Cognac.....	48,-
0,2 cl	
Cognac Luksus.....	88,-
0,2 cl	
Whisky.....	48,-
0,2 cl	
Whisky Luksus.....	88,-
0,2 cl	
Vodka.....	48,-/78,-
0,2 cl/0,4 cl	
Sake.....	48,-/118,-
0,2 cl/lille kande (10 cl)	

