



Nytårsmenuer i restauranterne

NYTÅRSSETMENU

2 personer

SNACKS TIL CHAMPAGNE:

2 x Glas champagne

2 stk. Jomfruhummerruller

Serveres med hummcreme.

2 x Jomfruhummer miso consomme med torskekæbe

Kaviar, Karma Selection 15g

Serveres med rissenbei, avocadocreme, forårsløg og østersurt.

MENU:

2 stk. Kæmperejer

Soja- og smørgrillede.
Toppet med wasabicreme, wasabi tobiko, purløg og spicy sesam.

1 x Duet af laks og trøffel

Laks af trøffelcreme. Toppet med ørredrogn, forårsløg og citrussoja.

1 x Kammusling

Kammusling med jalapeñomarinade.
Toppet med vinaigrette af dehydreret tomat, syltet wasabi, østersurt, forårsløg, tomatcrunch og wasabi tobiko.

1 x 1/1 Sizzling hummer

Flammegrillet hummer.
Toppet med yuzumarinade, ørredrogn og shiso.
Serveres med citrussoja.

2 x Pocheret æg

Toppet med ørredrog, stegt kartoffel, søde rejer, crunch, forårsløg, teriyakisirup og karse.

1 x Jordskokker

Fermenteret og lynstegte jordskokker med trøffelcreme, crunch og purløg. Toppet med frisk trøffel.

2 x Oksekødsnigiri

Flammegrillet med teriyakisirup. Toppet med forårsløg, trøffelcreme og frisk trøffel

Douglas menu (33 stk.)

2 x Laks
2 x Tun Tataki
2 x Avocado
2 x Flammegrillet laks
2 x Bagt torsk
1 x Dehydreret tomat
1 x Sød reje
2 x Tsukiji-marineret Yellowfin tun
1 x Gunkan af agurk med laksetatar
2 x Heroki Hosomaki med jomfruhummer, umeboshi, sesam og shiso
4 x Karma Crunch
4 x Cloudy Rainbow
4 x Spicy Tuna
4 x Deluxe Sizzling
1 x Citrussoja

DESSERT OG KAFFE:

Petit Fours

Hvid chokolade canelé med sød miso

Dagens macarons

Makronkage med ingefær, palmesukker og saltet peanuts
Serveres med kirsebærsaube.

Crispy Chewy Fuji Chunks
Karamel, crunch, chokolade og dehydreret kokos.

Japansk kaffe / Grøn eller hvid te

2370,-



VEGANER MENU

1 person

SNACK TIL CHAMPAGNE:

1 x Glas champagne

1 x Avocado Avocado

Avocadocreame, avocado, crunch, wasabi tobiko, kombu, yuzu og shisoblade. Serveres med rissenbei.

1 x Kiken 'Na (2 stk.)

Senbei med svampetatar, orange tangrogn, østersurt og okra.

MENU:

1 x Edamamebønner med vegansk Srirachasmør

Toppet med spicy sesam og purløg. Serveres med citron og lime. Sig til, hvis du ønsker uden Srirachasmør.

1 x Jordskokker

Fermenteret og lynstegte jordskokker med trøffelcreme, crunch og purløg. Toppet med frisk trøffel.

1 x Svampe consommé

Svampe consommé lavet på svampe, kombu og forårsløg. Serveres med tangsalat.

Veganer menu (20 stk.)

2 x Avocado
2 x Tempuratomfu
2 x Dehydreret tomat
2 x Fermenteret jordskokke
4 x Vegan Crispy Crunch
4 x Forrest Bite
4 x Avocado Crunch
1 x Gomacreme
1 x Citrussoja

788,-



