

# SELSKABSMENUER

Ved selskaber på mere end 8 personer og derover bedes menuen venligst aftales på forhånd og senest 2 dage forinden ankomst.

Vi tilbyder i alt 4 selskabsmenuer i alle prisklasser, som vi ved, passer rigtig godt til både store og små selskaber. Fælles for menuerne er, at de garanterer en super hyggelig og afslappet stemning omkring bordet. N.B.! Den samme menu skal vælges af hele bordet.

Er der gener/allergier, som vi bør tage hensyn til, bedes det noteres i kommentarfeltet under din bestilling. Det er som udgangspunkt ikke muligt at ændre menuerne. Køkkenet kan dog tage hensyn til visse fravalg af fisk/skaldyr samt tilbyde en vegansk menu sammensætning.





# MENU 1

Pris pr. pers. 225.-

## 1. servering

### AVOCADO AVOCADO

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

## 2. servering

### EDAMAMEBØNNER MED SRIRACHASMØR

Toppet med spicy sesam og purløg. Serveres med citron og lime.

### TEMPURASALAT

Tempurarejer med chilicreme og forårsløg.  
Toppet med karse og spicy sesam.

## 3. servering

### 1 stk. TUN TATAKI NIGIRI

Toppet med flødeost, chilimayonnaise, spicy sesam og forårsløg.

### 1 stk. LAKS NIGIRI

### 1 stk. AVOCADO NIGIRI

## 4. servering

### 2 stk. KARMA CRUNCH ROLL

Tempurareje og avocado. Rullet i masago og crunch.  
Toppet med chilimayonnaise, crunchsirup og karse.

### 1 stk. SPICY TUNA ROLL

Tun, flødeost, wasabi tobiko, forårsløg og "yama- gobo".  
Rullet i purløg. Toppet med chilimayonnaise og sprød lotusrod.

### 1 stk. CLOUDY RAINBOW ROLL

Surimi og agurk. Flammegrillet med jomfruummercreme og teriyakisirup. Toppet med dehydret tomat, forårsløg og sprød kataifi.

### 1 stk. AVOCADO CRUNCH

Avocado, daikon og crunch.  
Toppet med avocado, crunchsirup og sprød kataifi.





# MENU 2

Pris pr. pers. 395.-

## 1. servering

### JOMFRUHUMMERRULLER

Serveres med hummercreme

### AVOCADO AVOCADO

Avocadocreme, avocado, kammusling, crunch, wasabi tobiko, kombu, yuzu og shiso. Serveres med rissenbei.

### TEMPURASALAT

Tempurarejer med chilicreme og forårsløg.  
Toppet med karse og spicy sesam.

## 2. servering

### DUET AF LAKS OG TRØFFEL

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

### KÆMPEREJER

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

## 3. servering

### 1 stk. TUN TATAKI NIGIRI

Toppet med flødeost, chilimayonnaise, spicy sesam og forårsløg.

### 1 stk. FLAMMEGRILLET LAKS NIGIRI

Toppet med japansk mayonnaise, ørredrogn, teriyakisirup og purløg.

### 1 stk. SØD REJE

Toppet med trøffelcreme og karse.





#### 4. servering

##### 2 stk. KARMA CRUNCH ROLL

Tempurareje og avocado. Rullet i masago og crunch.  
Toppet med chilimayonnaise, crunchsirup og karse.

##### 2 stk. SIZZLING SCALLOP ROLL

Kammusling, agurk og tomatcrunch. Toppet med avocado, råvinaigrette,  
wasabi tobiko og bonito-flager. Serveres med jalapeño-marinade.

##### 2 stk. SIZZLING TUNA ROLL

Tempurareje og okra. Toppet med tun, sesam, sesammayonnaise,  
ørredrogn, purløg og friteret hvidløg. Serveres med krydder-marinade.

##### 2 stk. CLOUDY RAINBOW ROLL

Surimi og agurk. Flammegrillet med jomfruhummercreme og teriyakisirup.  
Toppet med dehydret tomat, forårsløg og sprød kataifi.





# MENU 3

Pris pr. pers. 545.-

## 1. servering

JOMFRUHUMMERRULLER

Serveres med hummercreme

## AVOCADO AVOCADO

Avocadocreme, avocado, kammusling, crunch, wasabi tobiko, kombu, yuzu og shiso. Serveres med rissenbei.

## 2. servering

DUET AF LAKS OG TRØFFEL

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

## TUNTATAR

Tuntatar med daikon, wasabicreme og wasabi tobiko.  
Toppet med purløg og crunch.

## 3. servering

TEMPURASALAT

Tempurarejer med chilicreme og forårsløg.  
Toppet med karse og spicy sesam.

## 4. servering

KÆMPEREJER

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

## 5. servering

1 stk. FLAMMEGRILLET LAKS NIGIRI

Toppet med japansk mayonnaise, ørredrogn, teriyakisirup og purløg.

1 stk. TUN TATAKI NIGIRI

Toppet med flødeost, chilimayonnaise, spicy sesam og forårsløg.

1 stk. JOMFRUHUMMER NIGIRI





1 stk. SØD REJE

Toppet med trøffelcreme og karse.

1 stk. KAMMUSLING NIGIRI

Toppet med ørredrogn og forårsløg.

1 stk. GUNKAN MED LAKSETATAR,

Lavet af agurk. Toppet med forårsløg.

6. servering

1 stk. KARMA CRUNCH ROLL

Tempurareje og avocado. Rullet i masago og crunch.  
Toppet med chilimayonnaise, crunchsirup og karse.

1 stk. DELUXE SIZZLING ROLL

Tempurareje, daikon, avocado og ødeost.  
Toppet med laks, forårsløg og radise. Serveres med citrussoja.

1 stk. SIZZLING TUNA ROLL

Tempurareje og okra. Toppet med tun, sesam, sesammayonnaise,  
ørredrogn, purløg og friteret hvidløg. Serveres med kryddermarinade.

1 stk. CLOUDY RAINBOW ROLL

Surimi og agurk. Flammegrillet med jomfruhummercreme og teriyakisirup.  
Toppet med dehydret tomat, forårsløg og sprød kataifi.





# MENU 4

Pris pr. pers. 695.-

## 1. servering

### JOMFRUHUMMERRULLER

Serveres med hummercreme

### AVOCADO AVOCADO

Avocadocreme, avocado, kammusling, crunch, wasabi tobiko, kombu, yuzu og shiso. Serveres med rissenbei.

### TEMPURASALAT

Tempurarejer med chilicreme og forårsløg. Toppet med karse og spicy sesam.

## 2. servering

### DUET AF LAKS OG TRØFFEL

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

### KAMMUSLING

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

## 3. servering

### 1/2 SIZZLING HUMMER

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

Kaviar, Karma Selection 15g.

Serveres med rissenbei, avocadocreme, forårsløg og østersurt.

## 4. servering

### KÆMPEREJER

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

## 5. servering

### 1 stk. FLAMMEGRILLET LAKS NIGIRI

Toppet med japansk mayonnaise, ørredrogn, teriyakisirup og purløg.





1 stk. TUN TATAKI NIGIRI

Toppet med flødeost, chilimayonnaise, spicy sesam og forårsløg.

1 stk. JOMFRUHUMMER NIGIRI

1 stk. SØD REJE

Toppet med trøffelcreme og karse.

1 stk. GUNKAN MED LAKSETATAR,  
Lavet af agurk. Toppet med forårsløg.

1 stk. KAMMUSLING NIGIRI

Toppet med ørredrogn og forårsløg.

6. servering

1 stk. KARMA CRUNCH ROLL

Tempurareje og avocado. Rullet i masago og crunch.  
Toppet med chilimayonnaise, crunchsirup og karse.

1 stk. DELUXE SIZZLING ROLL

Tempurareje, daikon, avocado og flødeost.  
Toppet med laks, forårsløg og radise. Serveres med citrussoja.

1 stk. SIZZLING TUNA ROLL

Tempurareje og okra. Toppet med tun, sesam, sesam mayonnaise,  
ørredrogn, purløg og friteret hvidløg. Serveres med kryddermarinade.

1 stk. CLOUDY RAINBOW ROLL

Surimi og agurk. Flammegrillet med jomfruhummercreme og teriyakisirup.  
Toppet med dehydret tomat, forårsløg og sprød kataifi.

7. servering

MACARONS

Med mango- og passionscreme

CRISPY CHEWY FUJI CHUNKS

Med karamel, crunch, chokolade og dehydreret kokos.

