



MENU
メ ニ ュ

VELKOMMEN TIL KARMA SUSHI

Min mission har siden 2007 været, at gøre *dig* en oplevelse rigere.

Det er en spændende udfordring at videreudvikle menukortet og designe vores gæsters livretter. Det handler om at være modig men samtidigt ikke for vovet. Vi har nemlig før forsøgt os med både sild, ål og torskekæber, som vist ikke var alles kop te. Jeg har gennem årene lært vores gæster rigtig godt at kende, og det nye menukort afspejler disse erfaringer men stadig med fokus på at udfordre og udvide horisonter.

Det er derfor min mission at være med til at udvikle *dine* smagsløg og udvide *din* gastronomiske horisont med et besøg på Karma Sushi, hvor det japanske og skandinaviske mødes.

Derudover sætter vi en ære i at servere vores sushi, så den ikke blot er en smagsmæssig oplevelse men ligeledes en fryd for øjet. Anretningen på vores rustikke keramik, det minimalistiske udtryk i restauranten samt den varme belysning er det som tilsammen danner rammerne for, at vi kan videregive vores gode karma.

どうぞめしあがれ
Velbekomme!
Morten Hansson

VORES FILOSOFI

Wabi-Sabi er en levevis i Japan, som vi efterlever i Karma Sushi. Revnerne i keramikken og det rustikke udtryk i præsentationen af vores menu giver det unikke særpræg, vi holder så meget af. Vi hylder det ufuldendte og forskelligheden i vores spisestel, hvis brugstegn vidner om begivenheder, som fortæller en historie.

Du er med til at skrive det næste kapitel!



FORRETTER

TUN TACOS

Sprøde majs tortillas med tuntatar, friske jalapeños og ørredrogn.

TEMPURASALAT

Tempurarejer med spicy skaldyrscreme. Toppet med karse og spicy sesam. Kan også fås vegansk.

CHICKEN BITES

Tomatmarinede kyllingelår i tempura. Serveres med wasabi-purløgscreme.

SPRØD LAKSESALAT

Tempurarejer toppet med flammegrillet laks, japansk mayonnaise, ørredrogn, teriyakisirup, spicy sesam og forårsløg.

EDAMAMEBØNNER MED SRIRACHASMØR

Toppet med spicy sesam og purløg. Serveres med citron og lime. Sig tilhvis du ønsker uden Srirachasmør. Kan også fås vegansk.

TANGSALAT

Salat af blandet tang, agurk, forårsløg og radise. Toppet med sesam og sprød kataifi.

KAVIAR, KARMA SELECTION

25g. Oscietra kaviar. Serveres med lotusrodschips og tun tatar.

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.

75,-

95,-

88,-

145,-

55,-

72,-

285,-

138,-

138,-



A large, fresh cod fish is shown on the left side of the page, resting on a bed of crushed ice. The fish is silver with a yellowish-gold stripe along its side. The background is a dark, textured surface.

SETMENUER & SUSHI

Vi har med vores setmenuer gjort det nemt og lækkert for dig at komme godt rundt i menukortet og smage på forskellige retter, som passer godt til den enkelte sushimenu.

Det er stadig muligt at købe sushimenuerne separat. Se priserne for sushimenuerne alene til højre for beskrivelsen.

Vi går meget op i tilbehøret til vores sushi. Derfor serverer vi vores hjemmelavede wasabi, ingefær samt soja til al vores sushi.

SIGNATUR SETMENU

Alt på siden er inkluderet i setmenuen.
2-3 personer.

1 x Duet af laks og trøffel

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

1 x Tempurasalat

Tempurarejer med spicy skaldyrscreme. Toppet med karse og spicy sesam. Kan også fås vegansk.

1 x Tun tatar

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

1 x Kaviar, Karma Selection

25g. Oscietra kaviar. Serveres med lotusrodschips og tun tatar.

Douglas Menu 30 stk

Ønsker du kun at købe Douglas Menuen er prisen 565,-

2 x Laks
2 x Tun Tataki
2 x Sød reje
2 x Flammegrillet laks
2 x Tsukiji-marineret Yellowfin tun
8 x Karma Crunch
4 x Cloudy Rainbow
4 x Spicy Tuna
4 x Deluxe Sizzling
1 x Citrussoja
1 x Chilicreme

Serveres med vores hjemmelavede wasabi, ingefær, soja, citron og lime.

1099,-



XO ROLL SETMENU

Alt på siden er inkluderet i setmenuen.
2-3 personer.

1 x Sprød laksesalat

Tempurarejer toppet med flammegrillet laks, japansk mayonnaise, ørredrogn, teriyakisirup, spicy sesam og forårsløg.

1 x Tuntatar

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

1 x Kaviar, Karma Selection

25g. Øscietra kaviar. Serveres med lotusrodschips og tun tatar.

Roll Premium Selection 32 stk

Ønsker du kun at købe Roll Premium Selection er prisen 565,-

4 x Karma Crunch
4 x Cloudy Rainbow
4 x Avocado crunch
8 x Deluxe Sizzling
4 x Crispy Salmon
4 x Spicy Tuna
4 x Karma Style Maki Mono
1 x Citrussoja
1 x Chilicreme

Opgradér Roll Premium Selection med 8 x Tempura Roll +150,-

Tempurareje, avocado, agurk og sesam.
Toppet med tempurasalat, daikon cress, crunch, forårsløg, skaldyrscreme og chilicreme.

Serveres med vores hjemmelavede wasabi, ingefær, soja, citron og lime.

1020,-



GEISHA SETMENU

Alt på siden er inkluderet i setmenuen.
2 personer.

1 x Tuntatar

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

1 x Duet af laks og trøffel

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

Nigiri Menu 10 stk. (kan også fås uden topping og cremer)
Ønsker du kun at købe Nigiri Menuen er prisen 283,-

2 x Sød reje
2 x Tun Tataki
2 x Tsukiji-marineret Yellowfin tun
2 x Laks
2 x Flammegrillet laks
1 x Citrussoja

Roll Menu 14 stk.

Ønsker du kun at købe Roll Menuen er prisen 236,-

4 x Karma Style Maki Mono
4 x Deluxe Sizzling
2 x Crispy Salmon
2 x Cloudy Rainbow
2 x Spicy Tuna
1 x Gomakreme

Serveres med vores hjemmelavede wasabi, ingefær, soja, citron og lime.

715,-



LAKSE SETMENU

Alt på siden er inkluderet i setmenuen.
1 person.

1 x Sprød Laksesalat

Tempurarejer toppet med flammegrillet laks, japansk mayonnaise, ørredrogn, teriyakisirup, spicy sesam og forårsløg.

1 x Tangsalat

Salat af blandet tang, agurk, forårsløg og radise. Toppet med sesam og sprød kataif.

Lakse Menu ^{13 stk.}

Ønsker du kun at købe Lakse Menuen er prisen 257,-

- 1 x Laks
- 1 x Flammegrillet laks
- 1 x Gunkan af nori med ørredrogn
- 4 x Deluxe Sizzling
- 4 x Karma Style Maki Mono
- 2 x Crispy Salmon
- 1 x Citrussoja

Serveres med vores hjemmelavede wasabi, ingefær, soja, citron og lime.

427,-



ROLL SETMENU

Alt på siden er inkluderet i setmenuen.
1 person.

1 x Tempurasalat

Tempurarejer med spicy skaldyrscreme. Toppet med karse og spicy sesam. Kan også fås vegansk.

1 x Tangsalat

Salat af blandet tang, agurk, forårsløg og radise. Toppet med sesam og sprød kataifi.

Roll Menu 14 stk.

Ønsker du kun at købe Roll Menuen er prisen 236,-

4 x Karma Style Maki Mono
4 x Deluxe Sizzling
2 x Crispy Salmon
2 x Cloudy Rainbow
2 x Spicy Tuna
1 x Gomacreme

Serveres med vores hjemmelavede wasabi, ingefær, soja, citron og lime.

363,-



VEGANSK SETMENU

Alt på siden er inkluderet i setmenuen.
1 person.

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 Tangsalat

Salat af blandet tang, agurk, forårsløg og radise. Toppet med sesam og sprød kataifi.

Veganer Menu 16 stk.

Ønsker du kun at købe Veganer Menuen er prisen 236,-

2 x Avocado
2 x Tempuratofu
4 x Vegan Crispy Crunch
4 x Forrest Bite
4 x Avocado Crunch
1 x Gomacreme
1 x Citrussoja

Serveres med vores hjemmelavede wasabi, ingefær, soja, citron og lime.

327,-



JAPANSK BØF SETMENU

Alt på siden er inkluderet i setmenuen.
1 person.

Japansk bøf lavet af Striplon

Serveres med teriyaki sauce og goma creme.

OBS: Bøffen bliver serveret medium/rare medmindre du har andre ønsker til din bøf. Fortæl venligst din tjener hvis dette er tilfældet.

Edamamebønner med srirachasmør

Toppet med spicy sesam og purløg.

Serveres med citron og lime.

Sig tilhvis du ønsker uden Srirachasmør.

Kan også fås vegansk.

330,-

ENGANG HAVDE VI EN BØF...

Nu er den tilbage i nye "klæder".

Vi tilbereder den i sprød panko i japansk Katsu-stil med tilbehør, der klæder retten og skaber en unik smagsoplevelse.



BØRNEMENUER

BØRNEMENU 1

Chicken Bites Sticks
Edamamebønner
Gulerod og agurke stænger
Ris

Tilbehør: lotusrodchips

Drikkevare: Japansk børnesodavand

Dessert: Kinder Surprise

BØRNEMENU 2

4 stk. Hosomaki m. Laks
4 stk. Hosomaki m. avocado eller agurk
2 stk. Nigiri m. Laks
2 stk. Tempurarejer
Edamamebønner
Gulerod og agurke stænger

Tilbehør: lotusrodchips

Drikkevare: Japansk børnesodavand

Dessert: Kinder Surprise

Børnemenuer kan kun fås ved at bestille en af vores andre menuer.
Kunder der bestiller takeaway kan få op til 2 børnemenuer pr. ordrer.

98,-

118,-



ROLLS

SPICY TUNA

Tun, flødeost, wasabi tobiko, forårsløg og "yamagobo". Rullet i purløg. Toppet med chilimayo og sprøde lotusrodschips.

4 stk. 81 kr / 8 stk. 130 kr

TEMPURA ROLL

Tempurareje, avocado, agurk og sesam. Toppet med tempurasalat, daikon cress, crunch, forårsløg, skaldyrscreme og chilicreme.

4 stk. 90 kr / 8 stk. 161 kr

DELUXE SIZZLING

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

4 stk. 89,- / 8 stk. 148,-

CLOUDY RAINBOW

Surimi og agurk med vinaigrette af syltet wasabi og forårsløg. Flammegrillet med jomfruummercreme og teriyakisirup. Toppet med laks, tun, avocado, forårsløg og sprød kataifi.

4 stk. 89,- / 8 stk. 148,-

KARMA CRUNCH

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

4 stk. 89,- / 8 stk. 148,-

CRISPY SALMON

Laks, daikon og agurk. Rullet i spicy sesam. Toppet med chilimayo, crunch og forårsløg.

4 stk. 81 kr / 8 stk. 136 kr

KARMA STYLE MAKI MONO

Hosomaki med laks. Toppet med flødeost, crunch, ørredrogn, crunchsirup og karse.

4 stk. 76 kr / 8 stk. 133 kr

HOSOMAKI

Vælg mellem laks, tun, avocado eller agurk.

8 stk. 85,-

CHICKEN ROLL

Tomatmarineret kylling, flødeost, daikon, avocado, chilicreme og daikon cress. Rullet i sesam og purløg og toppet med teriyaki sirup. Serveres med okseglace.

6 stk. 136,-

VEGANSKE ROLLS

VEGAN CRISPY CRUNCH

Sprød tempuratomfu og avocado. Rullet i orange tangrogn og crunch. Toppet med vegansk chilimayo, crunchsirup og karse.

4 stk. 72,- / 8 stk. 126,-

AVOCADO CRUNCH

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

4 stk. 72,- / 8 stk. 126,-

FORREST BITE

Fermenteret og stegt jordskokke med forårsløg. Rullet i purløg. Toppet med svampetatar og sprøde lotusrodschips. Serveres med gomacreme.

4 stk. 72,- / 8 stk. 126,-



NIGIRI

SØD REJE

Toppet med trøffelcreme og karse.

33,-

LAKS

31,-

FLAMMEGRILLET LAKS

Toppet med japansk mayonnaise, ørredrogn, teriyakisirup og purløg.

36,-

TSUKIJI-MARINERET YELLOWFIN TUN

34,-

TUN TATAKI

Toppet med flødeost, chilimayo, spicy sesam og forårslæg.

34,-

GUNKAN MED ØRREDROGN

Lavet af nori. Toppet med syltet wasabi.

36.-

VEGANSKE NIGIRI

AVOCADO

27,-

TEMPURATOFU

Toppet med vegansk japansk mayonnaise, orange tangrogn, teriyakisirup og purløg.

27,-



EKSTRA

SOJA

Spørg venligst din tjener vedr. glutenfri soja

15,-

WASABI

10,-

INGEFÆR

15,-

TALLERKEN MED WASABI, INGEFÆR, CITRON OG LIME.

15,-

RIS

45,-

DIPS

Chilicreme
Wasabi-purløgscreme
Gomacreme
Citrussoja

1 stk. 15,- / 4 stk. 45,-

ÆNDRINGER I SUSHIMENUERNE

Udskiftning af nigiri pr. stk.
Udskiftning af 4 ens maki

10,-

40,-



DESSERT

MOCHI-IS

Japansk riskage med isfyld.

Vælg mellem matcha, kokos, chokolade, vanilje og mango.

Fås med kaffe/te +30,-

1 stk. 15,- / 5 stk. 60,-



DRIKKEVARER



Drikkevarer er en stor del af spiseoplevelsen, og derfor har vi gjort os meget umage med at udvælge de helt rigtige vine, cocktails, sake og læskedrikke til at akkompagnere dit japanske gourmet måltid.

COCKTAILS

Tomaya Passion

Vodka, havtorn, citron og passionsfrugt.

Ginger Passion

Vodka, ingefær, passionsfrugt og lime.

Karma Mint

Umeshu, rom, mynte, citron og rørsukker.
Toppet med dansk vand.

Osaka Stormy

Havana Especial rom, Angostura bitter, ahornsirup, lime og ginger beer.

Palm Beach

Vodka, Lillet blanc tilført hvid te. Toppet med pink grapefrugt.

Uden / Med alkohol

78,- 98,-

78,- 98,-

98,-

110,-

110,-

SAKE

Kikusui Junmai-Ginjo 300 ml

Karakteriseret ved elegante blomsteraromaer og er meget let i ganen.

Nigori Silky Mild 375 ml

En delikat, sød og silkeblød ufiltreret sake.
Den perfekte sake til den der aldrig før har haft med sake at gøre såvel som den, der kender til sakens bløde natur.

Kop / Flaske

40,- 296,-

45,- 325,-

BOBLER

NV, Signore Giuseppe, Italien, Asti Spumante

Mousserende vin med en dejlig sød smag og frugtagtig bouquet af æbler, ferskner, appelsiner og honning.

NV, Signore Giuseppe, Italien, Prosecco Spumante

Mousserende vin med en flot strågul farve, bløde frugtagtige aromaer og fine elegante bobler. Ekstra tør.

NV, Domaine De Colmer, Crémant d'Alsace, Blanc de Blancs

En dejlig, tør og frisk crémant med en strågul farve, fine, elegante bobler og frugtagtige aromaer.

Glas / Flaske

395,-

408,-

98,- 555,-



VIN

HVIDVIN

2018, Domaine de Sérane, Vin de Pays d'Oc, Chardonnay

En lys, gylden farve, intens bouquet af pære, abrikos og vanilje. Smagen er fyldig, let cremet med ananas, fersken og abrikosnuancer, der afsluttes med lidt vanilje.

2018, Peter Weinbach, Mosel, Riesling

En frisk Riesling med en elegant bouquet af hyldeblomst, lime og skifer. Den har en fin koncentration, diskret sødme og en knivskarp syre, der giver en fantastisk harmoni.

2018, Sushi Wine, Klipfel, Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer og Muscat

Frisk, frugtig riesling. Perfekt ledsager til vores sushi.

2018, Nau Mai, New Zealand, Sauvignon Blanc

Slank og sprød vin med tydelige karakterer af citrus, passionsfrugt og et hint af urter. Den har en lang eftersmag samt en afbalanceret og forfriskende syre.

2018, Norbert Schmelzer, Østrig, Grüner Veltliner

En saftig og let cremet hvidvin med intense aromaer af pærer og gule æbler med en frisk syre.

2018, Chablis, Bourgogne, Chartron et Trebuchet, Chardonnay

En frisk og elegant Chablis med en aroma af appelsin, grønne æbler og citron, som gør smagen sprød og frisk.

RØDVIN

2018, 770 Miles, Zinfandel, California

En saftig Zinfandel med en bouquet af røde bær og nyristet kaffe, som giver en god balance og sødmefuld eftersmag.

2015, Rioja, Alba de Lucas Crianza, Tempranillo

En fyldig, fadlagret og kompleks vin med en bouquet af brombær og solbær. Vinen har tydelige fadtoner af røg, vanilje og mørk chokolade.

ROSÉ

2020, Domaine Saint-Paul, Frankrig

En forfriskende rosé med en klar lyserød farve, delikat aroma af eksotiske frugter samt noter af appelsinblomst.

*Vegansk

Glas / Flaske

88,- 385,-

98,- 438,-

108,- 478,-

108,- 488,-

498,-

568,-

88,- 390,-

450,-

380,-



JAPANSKE ØL

Sapporo

Mild og frisk flaskeøl med en diskret bitterhed.

55,-

Iki Beer

Let og frisk flaskeøl med et strejf af grøn te og yuzu.

55,-

Fadøl Kirin Ichiban

Frisk og imødekommende duft af humle.
Tør, frisk og let øl.

Lille 50,-/ Stor 70,-

LÆSKEDRIKKE / VARME DRIKKE

Hjemmelavet "Citrus Fuzz" sodavand

Er lavet på yuzu, citrusfrugter og raffineret sukker, som giver en frisk og afbalanceret smag.

Lille 48,-/ Stor 68,-

Hjemmelavet sodavand med hyldeblomst og mynte

Har en frisk og afbalanceret smag.

Lille 48,-/ Stor 68,-

Hjemmelavet Cola

Vores cola er lavet med flere krydderier, som giver en dybere cola-smag.

Lille 48,-/ Stor 68,-

Cola Zero

35,-

Jinjā lemonade

Er lavet på ingefær og citron.
Citronens syrlighed og den skarpe smag af ingefær giver en perfekt kombination af friskhed og varme.

Lille 48,-/ Stor 68,-

Filtreret kildevand m/u brus - 35,- pr. person

Eller som Karma vand med citron, lime, mynte og agurk +10,-

Kaffe

38,-

Kande te

Vælg mellem grøn sencha og hvid te.

48,-

