



cocktails

Vores cocktails er udelukkende bygget op omkring sake & shochu. Idéen bag er, at de skal passe til vores asiatiske køkken, og så smager det jo også fantastisk.

Fandt du ikke, hvad du søgte? Spørg hellere end gerne vores værter/værtinder til råds..

HAI
iichiko shochu/ingefær/
akaciehonning/citronsaft/
yuzushu

95,-

YUKI
roku gin/calpis/sukkersirup/
citronsaft

95,-

HOJI
iichiko shochu/te sirup/
citronsaft/akaciehonning/
green tea umeshu

95,-

LYPA
ginza shochu/passion/
sukkersirup/litchi

95,-

AKA
malfy gin/sukkersirup/
ribs/citronsaft/ananasjuice

95,-

KIRI
junmai sake/mynte/
akaciehonning/citronsaft

95,-

mocktails

Hvis du vil springe alkoholen over tilbyder vi selvfølgelig også spændende virgin cocktails.

SOTA´S LEMO
citronsaft/sukkersirup/
mynte/lime/danskvand

60,-

MOMIJI
æble/gulerod/ingefær/
granatæble/passion/litchi/calpis

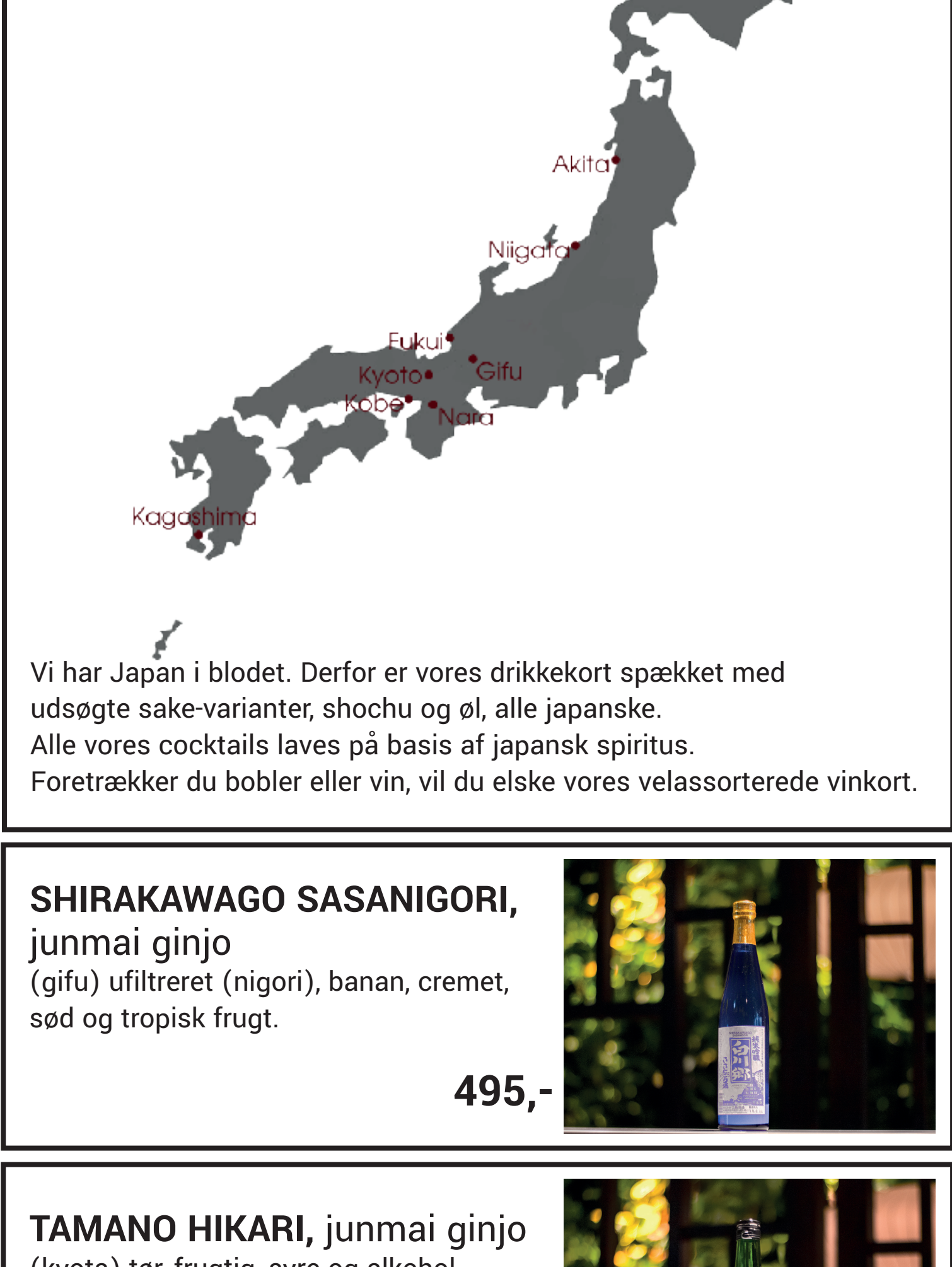
60,-

GINGER LEMO
citronsaft/sukkersirup/lime/
mynte/ingefær/ginger beer

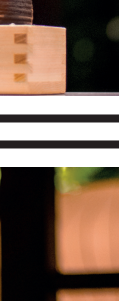
60,-

HUSETS SAFT
æble/gulerod/ingefær/
granatæble

45,-



HVAD ER SAKE?



Sake består af ris, vand og koji. Kvaliteten af sake afspejles af, hvor meget risene poleres.

+30% polering af ris = junmai

+40% polering af ris = junmai ginjo

+50% polering af ris = junmai daiginjo

Som med de mest udsøgte vine varierer smagen afhængig af produktionsmetode og ingredienser, selvom de hører under samme klasse.

Vi har et stort udvalg. Fra den mildeste og rene til den krydrede og syrlige.

Spiritusprocenten ligger mellem 13% – 17%.

Vores udvalg af sake kommer fra følgende

Vi har Japan i blodet. Derfor er vores drikkekort spækket med udsøgte sake-varianter, shochu og øl, alle japanske. Alle vores cocktails laves på basis af japansk spiritus. Foretrækker du bobler eller vin, vil du elske vores velassorterede vinkort.

SHIRAKAWAGO SASANIGORI,
junmai ginjo
(gifu) ufiltreret (nigori), banan, cremet,
sød og tropisk frugt.

495,-

TAMANO HIKARI, junmai ginjo
(kyota) tør, frugtig, syre og alkohol.

495,-

BORN M. NAMAGENSU,
junmai daiginjo
(fukui) sød, frugtig, mineralsk og tør.

695,-

YAMATO SHIZUKO YAMAHAI,
junmai
(akita) brygget med blødt vand,
frugtig og blød.
kan nydes varm (40 grader).

595,-

NAKAJIMA JOZO SHIROKU
YUZUSHU
(gifu) frisk, sød og syrlig

445,-

SHIRAKAWAGO
AWANIGORRIZAKE,
junmai ginjo
(gifu) bobler (tansan), ufiltreret (nigori),
sød, syre og ris.

545,-

HAKKAISAN, junmai ginjo
(niigata) junmai daiginjo kvalitet
pga. +50% polering af ris. sød, frugtig,
rund, mild og blød.

495,-

DENSHIN YUKI, junmai ginjo
(fukui) meget sødme og frugtig.

595,-

KOJO, junmai
(kobe) sød, frugtig og blød.
nydes stuetemperatur.
kan nydes varm (40 grader).

395,-

MANJYU, junmai daiginjo
(niigata) blød, mild, lettere sød,
velbalanceret og syre.

895,-

sake i kop

	5 cl.
HAKKAISAN, junmai ginjo	50,-
KOJO, junmai	50,-
TAMANO HIKARI, junmai ginjo	50,-
SENJYO, ginjo	50,-
MANJYU, junmai daiginjo	75,-
YAMATO SHIZUKO YAMAHAI, junmai	50,-
SAKE TRIO	135,-
5 cl. KOJO, 5 cl. HAKKAISAN, 5 cl. MANJYU	