

YUTAKA **SPISEHUS**

MENUKORT

YUTAKAS FABULOUS GIN & DRINKS

Vodka 57

Grey Goose vodka, hyldeblomst, grøn te, citron, lime & mynte

Moscow Mule

Grey Goose vodka, økologisk Ginger Beer med lime & frisk ingefær
Serveres i kobberkrus

Dark'n Storm

Mørk rom, økologisk Ginger Beer, frisk ingefær & lime

VT

Ferdinand's Red Vermouth 19% & Gents tonic 18%.

Sloe Bertha's Gin & Tonic

Bertha's Revenge Sloe Gin 25%, grapeskal & BTW Tonic

Kæmpelæske Gin & Tonic

Bruni Collin's Gin 39%, limeskal & MG Tonica

Sweet and Gold Gin & Tonic

Ferdinand's Quince Ginlikør 30%, pære & BTW Tonic

World's Best Gin 2020 Gin & Tonic

Hernö Old Tom Gin 43%, citronskal & Gents Tonic

Københavnerstang Gin & Tonic

Jawbox Pineapple & Ginger Ginlikør 20%, citronskal, tørret ananas & BTW Tonic

Chicago Mile Gin & Tonic

Letherbee Gin 48%, citronskal & Indi Strawberry Tonic

Lime Time Gin & Tonic

Lind & Lime Gin 44%, limeskal & Indi Tonic

Toscan Gin & Tonic

Sabatini Gin 41.3%, frisk timian & Gents Tonic

Rhubarb Gin & Tonic

Slingsby Rhubarb Gin 40%, tørret lime & BTW Tonic

Appelsin Gin & Tonic

Zymurgorium Marmalade Gin 40%, appelsin marmelade, appelsinduft & Indi Lemon Tonic

Mosel Dry Martini

Ferdinand's Saar Dry Gin 44% & Ferdinand's White Vermouth 18%

Rosmarin Gin & Tonic

Gin Mare Gin 42.7%, frisk rosmarin & 1724 Tonic

Triple Strawberry

Wint & Lila Strawberry 37,5%, frysetørret jordbær & Indi Strawberry Tonic

Mojito Gin & Tonic

Skin Gin 42%, limeskal, frisk mynte & Indi Lemon Tonic

Japansk Gin & Tonic

Kuro Gin 43%, citronskal & Gents Tonic

Ice Tea Gin & Tonic

Hernö Sloe Gin 30%, tørret citron & Indi Strawberry Tonic

Spicy Gin & Tonic

Blind Tiger Piper Cubeba Gin 47%, ingefær, enebær & Doctor Polidori's Tonic

95,00 kr. stk.

Serveres med 4 cl. alkohol

PLANKEVÆRKET

14] Fiskeplanken

Edamame bønner, kataifi, tempurarejer, sashimi, 2 stk. nigiri,
8 stk. sushiruller, friske rispapir og sticks med 2 slags fisk

15] Planken ud

Edamame bønner, sprøde lækkerier, friske rispapir,
8 stk. sushiruller, 2 slags sticks, tempuragrønt og søde kartofler

26] Planken til dem med den søde tand

Edamame bønner, sprøde lækkerier, friske rispapir, 6 stk. sushiruller,
1 okse stick, tempuragrønt, søde kartofler og sødt

27] Planken til de ubeslutsomme

Edamame bønner, misosuppe, sprød lækkerier, 6 stk. sushiruller,
sticks med okse og laks, tempuragrønt og søde kartofler

Retterne serveres løbende [min. 2 kuverter af samme planke]

Pris pr. person 350,00 kr.

Vegetar/veganer

Nigiri 2 stk.

V04] Nigiri med sød tofu	30,00 kr.
V05] Nigiri med avokado	35,00 kr.
V06] Nigiri med grillet peber	35,00 kr.
V07] Nigiri med grillet asparges	35,00 kr.

Maki & uramaki 4 stk.

V08] Makirulle med grillet grønt og basilikumpesto.	64,00 kr.
V09] Makirulle med mango og hvidløg toppet med hvidløgsmayo.	64,00 kr.
V10] Uramaki med avokado, forårsløg og grønt	64,00 kr.
V11] Uramaki med avokado og tempuragrønt	64,00 kr.
V12] Friteret uramaki med forårsløg og avokado toppet med syltet grønt. . .	64,00 kr.
V13] Friteret uramaki med avokado toppet med salat, rygeost og grønt . . .	64,00 kr.

Små retter

V01] Misosuppe med tofu, forårsløg og chili	45,00 kr.
V02] Sprøde vegetar quinoa gyozas med ponzusauce	49,00 kr.
V03] Rispir med grillet grønt, sprød salat, avokado, mynte og koriander . .	69,00 kr.
V14] Den grønne bowle	69,00 kr.
Serveres m. ris, friterede grøntsager, syltede rødløg, tomat, masser af krydderurter	
V16] Friteret tofu med forårsløg, chili og sød teriyaki.	49,00 kr.
V17] Grillet avokado, spidskål, syltede grønne tomater, løg, mynte, koriander	79,00 kr.
V18] Urtefyldt snack peber, grillet og gratineret med hvidløgsolie og pankø. .	79,00 kr.
V19] Friteret riscracker m. avokadocreame, toppet m. masser af krydderurter	49,00 kr.

Veganer planken

V15] Veganer planken (Retterne serveres løbende).	350,00 kr.
Lune edamame bønner, sprøde fristelser, friske forårsruller, 8. stk sushiruller, grillet grønt, tempura grønt og søde kartofler	
(Kan bestilles pr. person)	

Snacks

01] Edamame bønner med lime og flagesalt	49,00 kr.
02] Edamame bønner med chili og soja	49,00 kr.
03] Sprøde kyllingegyozas med ponzusauce	49,00 kr.
04] Sprøde riskugler med rejer, hvidløg, chili og krydderurter	59,00 kr.
05] Takoyaki med blæksprutte, forårsløg og japansk mayo	69,00 kr.
08] 3 stk. store tempurarejer med chilimayo	69,00 kr.
12] 4 stk. tigerrejer i kataifi med hvidløgs mayo	79,00 kr.
13] 4 stk. kammuslinger i kataifi med hvidløgs mayo	89,00 kr.

Misosuppe

06] Med tigerrejer, chili, hvidløg og sæsongrønt	59,00 kr.
07] Med laks og urter	59,00 kr.

Rispir 8 stk.

16] Rejer, sprød salat, frisk grønt, chiliolie, mynte og koriander	74,00 kr.
17] Grillet laks, sprød salat, frisk grønt, hvidløgsolie, mynte og koriander	74,00 kr.
18] Oksekød, sprød salat, frisk grønt, teriyaki, mynte og koriander	74,00 kr.
19] Grillet kylling, sprød salat, sojामandler, frisk grønt, mynte og koriander	74,00 kr.

Tilbehør

09] Blandet grønt med chilimayo	69,00 kr.
10] Sprøde søde kartofler med hvidløgs mayo	69,00 kr.
11] Sprøde søde kartoffelfritter, dobbeltpaneret med chilimayo	74,00 kr.
68] Wakame salat med chili og sesam.	39,00 kr.
69] Valgfri ekstra dip.	12,00 kr.

Teriyaki, chilimayo, hvidløgs mayo, goma (sesam), ponzucreme, misomayo, trøffel mayo eller hindbær chilimayo.

Nigiri 2 stk.

20] Laks	40,00 kr.
21] Tun	40,00 kr.
22] Reje.	40,00 kr.
23] Kammusling	40,00 kr.
24] Yellowtail	40,00 kr.
25] Tuntataki	40,00 kr.
30] Chiliflammet laks	40,00 kr.
31] Hvidløgsflammet kammusling	40,00 kr.
32] Yellowtail toppet med flødeostecreme og frisk dild	40,00 kr.
33] Laks toppet med hvidløg.	40,00 kr.
34] Laks røget med rosmarin og hvidløg	49,00 kr.
35] Kammusling røget med timian, hvidløg og lime.	49,00 kr.

Maki 4 stk.

36] Spicy tun, japansk mayo, chili og avokado	64,00 kr.
37] Tuntataki, avokado og sød teriyaki.	64,00 kr.
38] Laks, grillet grønt, toppet med chilimayo og sød teriyaki	64,00 kr.
39] Reje, sød peber, agurk og hvidløgs mayo	64,00 kr.
40] Laks, mango, hvidløg toppet med hvidløgs mayo	64,00 kr.

Futomaki 5 stk.

41] Grillet laks, grønt, avokado, salat, krydderurter og hvidløgs mayo.	74,00 kr.
42] Grillet kammusling, avokado, hvidløg, krydderurter, salat og grønt.	74,00 kr.
43] Grillet havtaske, japansk mayo, salat og grønt	74,00 kr.
44] Grillet oksemørbrad, grønt, avokado, toppet med sprød serrano	69,00 kr.
45] Grillet kyllingebryst, japansk mayo, grønt, toppet med sprød serrano	69,00 kr.

Uramaki 4 stk.

- 46] Koldrøget tørsaltet laks, flødeostecreme og sød peber 64,00 kr.
- 47] Tuntatar, avokado og wasabimayo. 64,00 kr.
- 48] Crispy reje, avokado, sød peber og chilimayo 64,00 kr.
- 49] California roll, krabbekød, avokado, sød peber og chilimayo 64,00 kr.

Yutakas favoritter 4 stk.

- 50] Kaburimaki, crispy reje, avokado, sød peber, top m. flammet laks. 79,00 kr.
- 51] Dragon Roll, crispy reje, sød peber, top m. avokado, japansk mayo, chili . 79,00 kr.
- 52] Kaburimaki, tuntatar, avokado, top m. tuntataki og japansk mayo 79,00 kr.
- 53] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber, top m. yellowtail, urtecreme 79,00 kr.
- 54] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber, top m. laks, hvidløgs mayo. . 79,00 kr.
- 55] Rainbow roll, avokado, tempuragrønt, top m. reje, laks, tun, yellowtail . . 79,00 kr.
- 56] Kaburimaki, avokado, tempuragrønt, top m. tun og japansk mayo 79,00 kr.
- 57] Kaburimaki, avokado, tempuragrønt, top m. flammet kammusling. 79,00 kr.
- 58] Kaburimaki surf'n turf 79,00 kr.
Med crispy reje, sød peber, avokado, chilimayo top. m. oksetataki, sesam, forårsløg

Yutakas friterede favoritter 4 stk.

- 59] Friteret uramkai med krabbekød, avokado, sød peber og chilimayo 79,00 kr.
- 60] Friteret makirulle med tigerrejer, grønt og hvidløg 79,00 kr.
- 61] Friteret uramaki med forårsløg og avokado toppet med kammuslingsalat 79,00 kr.
- 62] Friteret uramaki med avokado toppet med laksesalat, rygeost og grønt . 79,00 kr.

Sashimi

- 63] Sashimi frit valg mellem: Tun, laks, yellowtail, tuntataki og kammusling . 89,00 kr.
- 64] Tuntatar m. sød kartoffelpurè, mango, chili, sojamandler, sprød salat . . . 74,00 kr.
- 65] Laksetatar med rygeostcreme, radiser, wasabi og karse 74,00 kr.

Buddha bowler forret størrelse

- 66] Fiskebowle 79,00 kr.
Sashimi af laks, tun, yellowtail, tataki tun, flammeret laks og grillet kammusling.
Serveres med ris.
- 67] Den sprøde bowle 89,00 kr.
Kataifi tigerreje, kataifi kammusling, tempurareje og pankoreje.
Serveres med ris.

Sticks 2 stk.

- 70] Havtaske toppet med yuzusmør og forårsløg 74,00 kr.
- 71] Færøsk laks toppet med yuzusmør og frisk dild. 74,00 kr.
- 72] Færøsk laksetataki med sød soja, sesam og forårsløg. 74,00 kr.
- 73] Tun, ponzucreme og koriander 74,00 kr.
- 74] Kylling marineret med hvidløg, chili og sesamolie 74,00 kr.
- 75] Kylling katsu curry. 74,00 kr.
- 76] Kyllingeboller med forårsløg, sesam og sød teriyaki 69,00 kr.
- 77] Rib af gris med miso-barbeque. 74,00 kr.
- 78] Okse med smør og masser af friske krydderurter 79,00 kr.
- 79] Okse med teriyaki, frisk chili og forårsløg. 79,00 kr.
- 80] Surf'n turf med okse og grillet reje. 89,00 kr.

Yutakas fiske- og skaldyrsretter

- 81] Fish 'n' chips 175,00 kr.
Serveres med dobbeltpaneret pommes frites af søde kartofler og urtemayo
- 82] Blåmusling med urter, sake og masser af persille og hvidløg 175,00 kr.
(kun torsdag, fredag & lørdag)

Ramen

83] Ramen m. pocheret æg, tørret tang, rød løg, svampe, spidskål, gulerødder. . . 175,00 kr.

Vælg én variant fra hver af de følgende 3 kategorier:

1. Hvedenudel eller glutenfri nudel
2. Shoyofond (baseret på soja), kyllingefond eller misofond
3. Oksekød, kylling, laks, tigerrejer eller tofu

F.eks: 1. hvedenudel + 2. shoyu fond + 3. oksekød

Yutakas lækre bøffer

84] Ribeye, 300 g. 225,00 kr.
Serveres med hvidløgs mayo, chilidressing og misobearnaise

85] Oksemørbrad, 250 g. 225,00 kr.
Serveres med hvidløgs mayo, chilidressing og misobearnaise

Dessert

86] Blødende chokoladebombe m. kondenseret mælkeis og saltet karamel 79,00 kr.

87] Japanske mochi - bløde og seje risskaller fyldt med is 79,00 kr.
Serveres med 3 forskellige smagsvarianter

88] Yuzu cheesecake 79,00 kr.

89] Klassisk Creme Brulee. 79,00 kr.

90] Frisk frugt med yzuserbet 69,00 kr.

91] Ingefæris med karamelliserede frugter og masser af frisk mynte 89,00 kr.

DRIKKEVARER

Vand & sodavand

Purezza vand uden brus 75 cl.	25,00 kr.
Purezza vand med brus 75 cl.	30,00 kr.
Coca Cola 25 cl.	30,00 kr.
Coca Cola Zero 25 cl.	30,00 kr.
Økologisk Møn saft 33 cl. æble, solbær, jordbær og rabarber.	35,00 kr.
Edlesgrün, hyldeblomst 25 cl.	30,00 kr.
Ramune, original japansk sodavand 20 cl.	35,00 kr.

Gingerbeer

Crabbies Ginger Beer 33 cl. 4,0%	55,00 kr.
Ørbæk Ginger Beer 27,5 cl. alkoholfri.	30,00 kr.

Islandsk øl

Einstök White Ale 33 cl. 5,2%.	45,00 kr.
Brygget med koriander og appelsinskal	

Japansk øl

Asahi Dry 33cl	45,00 kr.
Superdry, klassisk japansk øl	
Iki Beer 33cl 4,5%	45,00 kr.
Japansk øl brygget med grøn the	
Kirin 33cl 5,0%.	45,00 kr.
Iskold japansk øl brygget på ris efter original japansk opskrift	
Sapporo 33cl 4,7%.	45,00 kr.
Japansk øl med frisk og imødekommende duft af humle og lime	
Sapporo black 65 cl.	65,00 kr.

SAKE

Manotsuru Karakuchi Tsuru Sake Cup 180 ml. 15,5%. Serveres varm/kold	90,00 kr.
Manotsuru Karakuchi Tsuru 300 ml. Serveres varm/kold	130,00 kr.
Manotsuru Junmai Tsuru 300 ml. Serveres varm/kold	130,00 kr.
Manotsuru Karakuchi Tsuru 720 ml. 15,5%. Serveres varm/kold	300,00 kr.
Manotsuru Four Diamonds 500 ml. 17,5%. Serveres kold	300,00 kr.
Manotsuru Junmai Cloudy 500 ml. 15,5%. Serveres kold	300,00 kr.
Mousserende sake	
Manotsuru Daiginjo 15,5 %, 300 ml. Serveres kold	300,00 kr.
Manotsuru Karakuchi 15,5%, 1800 ml. Serveres kold	600,00 kr.
Mio Sake 150 ml. 5%.	75,00 kr.
Mio Sake 300 ml. 5%.	140,00 kr.
Aperitif og dessertvin	
Blommevin Takara 10%, pr. glas	40,00 kr.
Sød blommevin	

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

Cava

Segura Viudas Brut Reserva (20 cl.) 75,00 kr.

Lambrusco

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Azienda 275,00 kr.

Crement

Crement D'Alsace, Dopff Au Moulin. 300,00 kr.

Brut

Riesling Brut, Gut Hermannsberg 2015. 325,00 kr.

Champagne

Duval-Leroy Rosé (375 ml.) 325,00 kr.

Duval-Leroy Brut. 475,00 kr.

Duval-Leroy Rosé 525,00 kr.

Duval-Leroy, Cuvée des M.O.F. Sommeliers, Blanc de Blanc 2010. 575,00 kr.

Duval-Leroy, Grand Cru 600,00 kr.

Dom Perignon, Vintage 2010 1600,00 kr.

HVIDVIN

Husets hvidvin

Domaine de Pellehaut, Frankrig, Gascogne

Glas 60,00 kr.

Flaske 250,00 kr.

Frankrig

Bourgogne Blanc, Seigneurie de Posanges (375 ml.) 175,00 kr.

Chablis AOC (375 ml.) 200, 00 kr.

Saint Peyre, Chardonnay, Languedoc 275,00 kr.

Maru, Dopff, Alsace. 275,00 kr.

Moulin Gewürztraminer Traditionelle, Dopff 300,00 kr.

Bourgogne Blanc Grande Reserve, Domaine Mauperthuis 350,00 kr.

Bourgogne Blanc, Maison Champy 400,00 kr.

Chablis 1. Cru, Domaine Jean Collet 450,00 kr.

Châteaneuf du Pape, Domaine de la Solitude 525,00 kr.

Côte du Rhône, Blanc La Redonne (1.5 l) 600,00 kr.

Mersault, Les Chevalières 725,00 kr.

Italien

Pinot Grigio, Erste + Neue, Alto Adige 290,00 kr.

Campogrande Orvieto Classico, Santa Christina, Antinori 300,00 kr.

Viognier, Montedonico, Terenzi 350,00 kr.

Vermentino, Guardo al Tasso, Antinori, Bolgheri 375,00 kr.

Tyskland

Villa Wolf Riesling, Pfalz 275,00 kr.

Jean Baptiste Riesling, Kabinett, Weingut Gunderloch 275,00 kr.

Nierstein Riesling, Trocken, Weingut Gunderloch 325,00 kr.

Villa Wolf Riesling, Wachenheimer Belz, 2007 350, 00 kr.

Østrig

Grüner Veltliner, Weinzierlberg 325,00 kr.

New Zealand

Villa Maria, Organic Sauvignon Blanc 300,00 kr.

Israel

Harmon, Golan Heights Winery 295,00 kr.

ROSÉ

Husets rosé vin

Domaine de Pellehaut, Frankrig, Gascogne

Glas 60,00 kr.

Flaske 250,00 kr.

Frankrig

Bandol Rosé, Domaine des Baguisers, Provence 350,00 kr.

RØDVIN

Husets rødvin

Domaine de Pellehaut, Frankrig, Gascogne

Glas 60,00 kr.

Flaske 250,00 kr.

Bulgarien

Soli Pinot Noir, Eduardo Miroglio 275,00 kr.

Libanon

Plaisir du Vin, Chateau Heritage 300,00 kr.

Frankrig

Bourgogne Rouge, Seigneurie de Posanges (375 ml.) 175,00 kr.

Fleurie, Domaine Pardon, Beaujolais 300,00 kr.

Danish Cuvée, Saint Jean du Barroux, Cote du Ventoux, Rhone 350,00 kr.

Bourgogne Rouge Maison Champy 400,00 kr.

Bourgogne Mecurey, Domaine du Meix-Foulot 475,00 kr.

Bourgogne Marsannay Clos du Roy, Domaine Fournier 550,00 kr.

Chateneuf du Pape, Domaine de la Solitude 675,00 kr.

Chateneuf du Pape, Cuvée Barberini, Domaine de la Solitude 700,00 kr.

Chateaneuf du Pape Vieilles Vignes, Domaine de la Charbonnière, 2012 700,00 kr.

Italien

Tenuta Péppoli, Chianti Classico, Antinori 325,00 kr.

Villa Antinori Riserva, Chianti Classico 345,00 kr.

Il Bruciato, Tenuta Guado al Tasso, Antinori 350,00 kr.

Purosangve, Sangiovese Riserva, Terenzi 350,00 kr.

Brunello di Montalcino, Poggiarellino 450,00 kr.

Cont' Ugo, Tenuta Guardo Al Tasso, Antinori, Bolgheri 450,00 kr.

Badia a Passignano, Antinori, Chianti Classico 525,00 kr.

Tenuta Tignanello, Antinori 875,00 kr.

Spanien

The Final Countdown, Valencia.....	325,00 kr.
PSI, Ribera del Duero	490,00 kr.
Hacienda Monasterio, Ribera del Duero	550,00 kr.
Flor de Pingus, Ribera del Duero	1200,00 kr.

USA

Elizabeth Chambers, Pinot Noir, Oregon	400,00 kr.
--	------------

SØDE VINE

Portugal

Churchill-Graham, Reserve Port (20 cl.).....	129,00 kr.
--	------------

Frankrig

Sauternes, Les Remparts de Bastor, 2013 (375 ml.)	250,00 kr.
---	------------

Tyskland

Nackenheim Riesling, Rothenberg, Auslese, 2008.....	525,00 kr.
---	------------

AVEC

Bailyes 4cl 17%.....	50,00 kr.
Calvados Cardinal 3 cl 40%	50,00 kr.
Cles des Ducs XO 3 cl 40%	50,00 kr.
Diplomatico Reserva Exclusiva 3cl.....	50,00 kr.
Grappa di Lugana - Le Morette 3cl 42%	50,00 kr.
Marc de Châteauneuf-du-Pape 3cl 42%	50,00 kr.
Louis Grimaud 3cl 40% cognac fra 2004	50,00 kr.
Lemon Biscuits.....	50,00 kr.
Carthy & Black Yorkshire Lemon Gin Cream likør 17%	
Cream	50,00 kr.
Carthy & Black Yorkshire Lemon Gin Cream likør 17%	
Barr Hill Tom Cat	50,00 kr.
Barr Hill Tom Cat Gin 43%	

VARME DRIKKE

Husets japanske kaffe med 4 cl. Japansk whisky	75,00 kr.
Americano	25,00 kr.
Espresso.....	25,00 kr.
Latte	35,00 kr.
Cappuccino	35,00 kr.
Chailatte.....	35,00 kr.
The	25,00 kr.
Kakao.....	35,00 kr.