

# YUTAKA **SPISEHUS**

## MENUKORT

## YUTAKAS FABULOUS GIN & DRINKS

### **Vodka Edlesgrün**

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

### **Gin Edlesgold**

Letherbee Gin, grape, æble & tørret grapefrugt

### **Espresso Martini**

Grey Goose vodka, Kahlua, espresso & kaffebønner

### **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**

Herbal Gin 42,4%, rosmarin & Indi 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

### 12] Sushiplanken - kokkens valg

Edamame bønner, 16 stk. sushi, 2 stk. nigiri og 6 stk. blandet sashimi

### 14] Fiskeplanken

Edamame bønner, kataifi, tempurarejer, sashimi, 2 stk. nigiri,  
6 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] Rispaper 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] Tempurastegt aubergine glaseret med teriyaki og sød chili. . . . .	69,00 kr.
V17] Grillet avokado, spidskål, syltede grønne tomater, løg, mynte, koriander	79,00 kr.
V18] Urtefyldt snack peber, grillet og gratineret med hvidløgsolie og pankov. .	79,00 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 . . . . . 59,00 kr.
- 05] Takoyaki med blæksprutte, forårsløg og japansk mayo . . . . . 69,00 kr.
- 08] 4 stk. store tempurarejer med chilimayo . . . . . 89,00 kr.
- 13] 4 stk. kammuslinger i kataifi med hvidløgsmayo . . . . . 89,00 kr.

## Risepapir 8 stk.

- 16] Rejer, sprød salat, frisk grønt, chiliolie, mynte og koriander . . . . . 79,00 kr.
- 17] Grillet laks, sprød salat, frisk grønt, hvidløgsolie, mynte og koriander . . . 79,00 kr.
- 18] Oksekød, sprød salat, frisk grønt, teriyaki, mynte og koriander . . . . . 79,00 kr.
- 19] Crispy kylling, sprød salat, frisk grønt, mynte og koriander . . . . . 79,00 kr.

## Tilbehør

- 09] Blandet grønt med chilimayo . . . . . 69,00 kr.
  - 10] Sprøde søde kartofler med hvidløgsmayo . . . . . 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, hvidløgsmayo, wasabimayo, goma (sesam) & ponzu

## 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] Spicy laks 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 m. crispy udonnudel. . . . .	69,00 kr.
45] Crispy kylling, japansk mayo, grønt toppet m. crispy udonnudel . . . . .	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, hvidløgsmayo. . 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 & kammusling . . 89,00 kr.
- 64] Tun temari sashimi toppet m. avokado, wasabimayo, crispy udonnudel. . 74,00 kr.
- 65] Laks temari sashimi toppet m. avokado, wasabimayo, crispy udonnudel . 74,00 kr.



## Buddha bowler forret størrelse

- 66] Fiskebowle . . . . . 95,00 kr.  
Sashimi af laks, tun, yellowtail, tataki tun, flammet laks og grillet kammusling.  
Serveres med ris.
- 67] Den sprøde bowle . . . . . 95,00 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.
- 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.
- 78] Okse med smør og masser af friske krydderurter . . . . . 84,00 kr.
- 79] Okse med teriyaki, frisk chili og forårsløg. . . . . 84,00 kr.

## Yutakas fiske ret

- 81] Fish 'n' chips . . . . . 225,00 kr.  
Havtaske med dobbeltpaneret søde kartoffel fritter, sauce tatar og grillet lime

## Ramen

83] Ramen m. pocheret æg, tørret tang, rødløg, 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. . . . . 250,00 kr.  
Serveres med hvidløgsmayo, chilidressing og misobearnaise

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

## Dessert

86] Blødende chokoladebombe m. kondenseret mælkeis og saltet karamel 85,00 kr.

88] Yuzu cheesecake . . . . . 85,00 kr.

89] Klassisk Creme Brulee. . . . . 85,00 kr.

90] Frisk frugt med yuzusorbet . . . . . 85,00 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. (solbær, jordbær & rabarber).....	35,00 kr.
Edlesgrün, hyldeblomst 25 cl. ....	30,00 kr.
Edlesgold, grape & æble 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.

### Øl

Daura Damm 33cl .....	45,00 kr.
Glutenfi lager	
Damsholt 33cl .....	45,00 kr.
Økologisk alkoholfri IPA fra Møn	
Magleby Klassik 33cl .....	45,00 kr.
Økologisk alkoholfri pilsner fra Møn	
Kong Asgers Hvede 33cl 4,7% .....	45,00 kr.
Økologisk hvedeøl fra Møn	
Klintholm IPA 33cl 5,5% .....	45,00 kr.
Økologisk IPA fra Møn	
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.
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. .... 325,00 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, Grand Cru ..... 600,00 kr.

Duval-Leroy, Cuvée des M.O.F. Sommeliers, Blanc de Blanc 2010 ..... 625,00 kr.

Duval-Leroy Rosé ..... 650,00 kr.

Dom Perignon, Vintage 2010 ..... 1800,00 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 ..... 290,00 kr.

Moulin Gewürztraminer Traditionelle, Dopff ..... 325,00 kr.

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

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

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

Domaine Capuano-Ferreri - Chassagne Montrachet Cuvée Prestige ..... 575,00 kr.

Côte du Rhône, Blanc La Redonne (1.5 l) ..... 625,00 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.

### Tyskland

Villa Wolf Riesling, Pfalz ..... 295,00 kr.

Jean Baptiste Riesling, Kabinett, Weingut Gunderloch ..... 300,00 kr.

Nierstein Riesling, Trocken, Weingut Gunderloch ..... 350,00 kr.

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

### Østrig

Grüner Veltliner, Weinzierlberg ..... 350,00 kr.

### New Zealand

Villa Maria, Organic Sauvignon Blanc ..... 325,00 kr.

## ROSÉ, NATUR & ORANGE VINE

### 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.

### Rumænien

Solara Orange Natural ..... 295,00 kr.

Solaa Glou Glou (naturvin rødvin) ..... 295,00 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 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.

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. .... 550,00 kr.

Tenuta Tignanello, Antinori. .... 925,00 kr.



## Spanien

The Final Countdown, Valencia.....	325,00 kr.
PSI, Ribera del Duero .....	490,00 kr.
Hacienda Monasterio, Ribera del Duero .....	575,00 kr.
Flor de Pingus, Ribera del Duero .....	1200,00 kr.

## USA

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

## SØDE VINE

Churchill-Graham, Reserve Port (20 cl.) . . . . .	129,00 kr.
Sauternes, Les Remparts de Bastor, 2013 (375 ml.) . . . . .	250,00 kr.
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 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.