

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

100,00 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 undtagen nr. 12

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 pankot. . 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, 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 uramaki 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, flammeret 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 sesamolje 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.	30,00 kr.
Purezza vand med brus 75 cl.	35,00 kr.
Coca Cola 25 cl.	30,00 kr.
Coca Cola Zero 25 cl.	30,00 kr.
Økologisk Møn saft 33 cl. (solbær, jordbær & rabarber).....	40,00 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%	60,00 kr.
Ørbæk Ginger Beer 27,5 cl. alkoholfri.....	30,00 kr.

Øl

Daura Damm 33cl Glutenfi lager	45,00 kr.
Damsholt 33cl Økologisk alkoholfri IPA fra Møn	45,00 kr.
Magleby Klassik 33cl Økologisk alkoholfri pilsner fra Møn	45,00 kr.
Kong Asgers Hvede 33cl 4,7% Økologisk hvedeøl fra Møn	45,00 kr.
Klintholm IPA 33cl 5,5% Økologisk IPA fra Møn	45,00 kr.
Asahi Dry 33cl Superdry, klassisk japansk øl	45,00 kr.
Iki Beer 33cl 4,5% Japansk øl brygget med grøn the	45,00 kr.
Kirin 33cl 5,0%. Iskold japansk øl brygget på ris efter original japansk opskrift	45,00 kr.
Sapporo 33cl 4,7%. Japansk øl med frisk og imødekommende duft af humle og lime	45,00 kr.
Sapporo black 65 cl.	75,00 kr.

SAKE

Manotsuru Karakuchi Tsuru Sake Cup 180 ml. 15,5%. Serveres varm/kold . . .	100,00 kr.
Manotsuru Karakuchi Tsuru 300 ml. Serveres varm/kold	150,00 kr.
Manotsuru Junmai Tsuru 300 ml. Serveres varm/kold	150,00 kr.
Manotsuru Daiginjo 15,5 %, 300 ml. Serveres kold	300,00 kr.
Manotsuru Karakuchi Tsuru 720 ml. 15,5%. Serveres varm/kold	350,00 kr.
Manotsuru Four Diamonds 500 ml. 17,5%. Serveres kold	350,00 kr.
Manotsuru Junmai Cloudy 500 ml. 15,5%. Serveres kold	350,00 kr.
Mousserende sake	
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.) 90,00 kr.

Lambrusco

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Azienda 300,00 kr.

Cremant

Cremant D'Alsace, Dopff Au Moulin. 325,00 kr.

Brut

Riesling Brut, Gut Hermannsberg 2015. 350,00 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.

Dom Perignon, Vintage 2010 1900,00 kr.

HVIDVIN

Husets hvidvin

Domaine de Pellehaut, Frankrig, Gascogne

Glas 65,00 kr.

Flaske 275,00 kr.

Frankrig

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

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

Saint Peyre, Chardonnay, Languedoc 300,00 kr.

Maru, Dopff, Alsace 300,00 kr.

Moulin Gewürztraminer Traditionelle, Dopff 350,00 kr.

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

Chablis 1. Cru, Domaine Jean Collet 475,00 kr.

Châteaneuf du Pape, Domaine de la Solitude 550,00 kr.

Domaine Capuano-Ferreri - Chassagne Montrachet Cuvée Prestige 600,00 kr.

Côte du Rhône, Blanc La Redonne (1.5 l) 650,00 kr.

Mersault, Les Chevalières 750,00 kr.

Italien

Pinot Grigio, Erste + Neue, Alto Adige 300,00 kr.

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

Tyskland

Villa Wolf Riesling, Pfalz 325,00 kr.

Jean Baptiste Riesling, Kabinett, Weingut Gunderloch 350,00 kr.

Weingut Hüls, Riesling, Mosel 375,00 kr.

Nierstein Riesling, Trocken, Weingut Gunderloch 375,00 kr.

Østrig

Grüner Veltliner, Weinzierlberg 350,00 kr.

New Zealand

Villa Maria, Organic Sauvignon Blanc 350,00 kr.

ROSÉ, NATUR & ORANGE VINE

Husets rosé vin

Domaine de Pellehaut, Frankrig, Gascogne

Glas 65,00 kr.

Flaske 275,00 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 65,00 kr.

Flaske 275,00 kr.

Bulgarien

Soli Pinot Noir, Eduardo Miroglio 295,00 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 325,00 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.

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

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

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

Italien

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

Castello d'Albola, Chianti Classico (3 glas i Gambero rosso) 325,00 kr.

Castello d'Albola, Chianti Classico, Riserva (3 glas i Gambero rosso) 375,00 kr.

Purosangve, Sangiovese Riserva, Terenzi 375,00 kr.

Cont' Ugo, Tenuta Guardo Al Tasso, Antinori, Bolgheri 475,00 kr.

Brunello di Montalcino, La Gerla. 525,00 kr.

Badia a Passignano, Antinori, Chianti Classico. 550,00 kr.

Tenuta Tignanello, Antinori. 950,00 kr.

Spanien

The Final Countdown, Valencia.....	325,00 kr.
PSI, Ribera del Duero	490,00 kr.
Hacienda Monasterio, Ribera del Duero	600,00 kr.
Flor de Pingus, Ribera del Duero	1300,00 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	90,00 kr.
The	30,00 kr.
Americano	30,00 kr.
Espresso.	30,00 kr.
Latte	40,00 kr.
Cappuccino	40,00 kr.
Chailatte	40,00 kr.
Kakao.	40,00 kr.