

YUTAKA **SPISEHUS**

MENUKORT

Kære gæst
Velkommen til Yutaka Spisehus

Hos Yutaka betaler man en kuvert pris på 25 kr. pr. gæst.
Inkluderet i prisen er en lille snack & fri forbrug af Purezza vand med eller uden brus.

YUTAKAS FABULOUS GIN & DRINKS

Yutaka Gin & Tonic

Yutaka Gin 42.4%, limeskal & Gents Tonic

Yutaka Mule

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

Dark'n Storm

Mørk rom, økologisk Ginger Beer, frisk ingefær & lime

VT

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

Gin Edlesgold

Letherbee Gin, grape, æble & tørret grapefrugt

Espresso Martini

Grey Goose vodka, Kahlua, espresso & kaffebønner

Kæmpelæske Gin & Tonic

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

Sakura Gin & Tonic

Ukiyo Japanese Blossom Gin 40%, kirsebær & Gents Tonic)

World's Best Gin 2020 Gin & Tonic

Hernö Old Tom Gin 43%, citronskal & Gents Tonic

Kagoshima Gin & Tonic

Ukiyo Japanese Yuzu Gin 40%, tørret mandarin & Gents Tonic

Chicago Mile Gin & Tonic

Letherbee Gin 48%, citronskal & Sådan! Jordbær Hyldeblomst 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 & Sådan! Citron Tonic

Appelsin Gin & Tonic

Zymurgorium Marmalade Gin 40%, appelsinmarmelade, appelsinduft & Sådan! Citron Tonic

Mosel Dry Martini

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

Herbal Gin & Tonic

Herbal Gin 42.4%, rosmarin & Sådan! Citrus Tonic

Triple Strawberry Gin & Tonic

Wint & Lila strawberry Gin 37.5%, tørret jordbær & Sådan! Jordbær Hyldeblomst Tonic

Mojito Gin & Tonic

Skin Gin 42%, limeskal, frisk mynte & Sådan! Citron Tonic

Japansk Gin & Tonic

Kuro Gin 43%, citronskal & Gents Tonic

All Chesire Gin & Tonic

Capesthorne Raspberry & Blueberry Gin 40%, tørret hindbær & Bermondsey Tonic

Spicy Gin & Tonic

Von Hallers Gin 47%, ingefær, enebær & Doctor Polidori's Tonic

Filur Gin & Tonic

Four Jiggers Gin'ocello Likør 25.4%, citronskal & Sådan! Jordbær Hyldeblomst Tonic

110,00 kr. stk.

Serveres med 4 cl. alkohol

SHARING MENUS

12] MENU 1

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

Pris pr. person 375,00 kr.

14] MENU 2

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

Pris pr. person 395,00 kr.

15] MENU 3

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

Pris pr. person 375,00 kr.

26] MENU 4

Edamame bønner, 3 sprøde elementer, friske rispapir med fisk og grønt,
6 stk. blandet sushi, ribeye med tempura grønt og søde kartofler og en lille dessert

Pris pr. person 450,00 kr.

Retterne serveres løbende

Min. 2 kuverter af samme menu undtagen nr. 1

Vegetar/veganer

Nigiri 2 stk.

V04] Nigiri med sød tofu 35,00 kr.

V05] Nigiri med avokado 35,00 kr.

V06] Nigiri med grillet peber 35,00 kr.

Maki & uramaki 4 stk.

V08] Makirulle med grillet grønt og basilikumpesto. 69,00 kr.

V09] Makirulle med mango og hvidløg toppet med hvidløgsmayo. 69,00 kr.

V10] Uramaki med avokado, forårsløg og grønt 69,00 kr.

V11] Uramaki med avokado og tempuragrønt 69,00 kr.

V12] Friteret uramaki med forårsløg og avokado toppet med syltet grønt. . . 69,00 kr.

Små retter

V01] Misosuppe med tofu, forårsløg og chili 50,00 kr.

V02] Sprøde vegetar quinoa gyozas med ponzusauce 50,00 kr.

V03] Rispaper med grillet grønt, sprød salat, avokado, mynte og koriander . . 75,00 kr.

V14] Den grønne bowle 75,00 kr.

Serveres m. ris, friterede grøntsager, syltede rødløg, tomat, masser af krydderurter

V16] Tempurastegt aubergine glaseret med teriyaki og sød chili. 70,00 kr.

V17] Grillet avokado, spidskål, syltede grønne tomater, løg, mynte, koriander 80,00 kr.

V18] Urtefyldt snack peber, grillet og gratineret med hvidløgsolie og pankko. . 80,00 kr.

Veganer planken

V15] Veganer planken (Retterne serveres løbende). 375,00 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 50,00 kr.
- 02] Edamame bønner med chili og soja 55,00 kr.
- 03] Sprøde kyllingegyozas med ponzusauce 75,00 kr.
- 05] Takoyaki med blæksprutte, forårsløg og japansk mayo 75,00 kr.
- 08] 4 stk. store tempurarejer med chilimayo 95,00 kr.
- 13] 4 stk. kammuslinger i kataifi med hvidløgs mayo 95,00 kr.

Risepapir 8 stk.

- 16] Crispy reje, sprød salat, frisk grønt, chiliolie, mynte og koriander 89,00 kr.
- 17] Grillet laks, sprød salat, frisk grønt, hvidløgsolie, mynte og koriander 89,00 kr.
- 18] Oksekød, sprød salat, frisk grønt, teriyaki, mynte og koriander 89,00 kr.
- 19] Crispy kylling, sprød salat, frisk grønt, mynte og koriander 89,00 kr.

Tilbehør

- 09] Blandet tempuragrønt med chilimayo 75,00 kr.
 - 10] Sprøde søde kartofler med hvidløgs mayo 75,00 kr.
 - 11] Sprøde søde kartoffelfritter, dobbeltpaneret med chilimayo 79,00 kr.
 - 68] Wakame salat med chili og sesam. 43,00 kr.
 - 69] Valgfri ekstra dip. 12,00 kr.
- Teriyaki, chilimayo, hvidløgs mayo, wasabimayo, goma (sesam) & ponzu

Nigiri 2 stk.

20] Laks	45,00 kr.
21] Tun	45,00 kr.
22] Reje.	45,00 kr.
23] Kammusling	45,00 kr.
24] Sandart	45,00 kr.
25] Tuntataki	45,00 kr.
30] Chiliflammet laks	45,00 kr.
31] Hvidløgsflammet kammusling	45,00 kr.
32] Sandart toppet med flødeostecreme og frisk dild	45,00 kr.
33] Laks toppet med hvidløg.	45,00 kr.
34] Laks røget med rosmarin og hvidløg	50,00 kr.
35] Kammusling røget med timian, hvidløg og lime.	50,00 kr.

Maki 4 stk.

36] Spicy tun, japansk mayo, chili og avokado	69,00 kr.
37] Tuntataki, avokado og sød teriyaki.	69,00 kr.
38] Spicy laks toppet med chilimayo og sød teriyaki	69,00 kr.
39] Reje, sød peber, agurk og hvidløgs mayo	69,00 kr.
40] Laks, mango, hvidløg toppet med hvidløgs mayo	69,00 kr.

Futomaki 5 stk.

41] Grillet laks, grønt, avokado, salat, krydderurter og hvidløgs mayo.	79,00 kr.
42] Grillet kammusling, avokado, hvidløg, krydderurter, salat og grønt.	84,00 kr.
44] Grillet oksemørbrad, grønt, avokado toppet m. crispy udonnudel.	84,00 kr.
45] Crispy kylling, japansk mayo, grønt toppet m. crispy udonnudel	79,00 kr.

Uramaki 4 stk.

- 46] Friteret lime marineret hvidfisk, grillet grønt, toppet m. kimchi mayo & dild . . . 74,00 kr.
- 47] Tuna firecracker med temari, japansk mayo og toppet m. kimchi tanuki. . . 74,00 kr.
- 48] Crispy reje, avokado, sød peber og chilimayo 74,00 kr.
- 49] California roll, krabbekød, avokado, sød peber og chilimayo 74,00 kr.

Yutakas favoritter 4 stk.

- 50] Kaburimaki, crispy reje, avokado, sød peber, top m. flammet laks. 89,00 kr.
- 51] Dragon Roll, crispy reje, sød peber, top m. avokado, japansk mayo, chili . 89,00 kr.
- 52] Kaburimaki, tuntatar, avokado, top m. tuntataki og japansk mayo 89,00 kr.
- 53] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber, top m. sandart, urtecreme . 89,00 kr.
- 54] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber, top m. laks, hvidløgs mayo. . 89,00 kr.
- 55] Rainbow roll, avokado, tempuragrønt, top m. reje, laks, tun, sandart. . . . 89,00 kr.
- 56] Kaburimaki, avokado, tempuragrønt, top m. tun og japansk mayo 89,00 kr.
- 57] Kaburimaki, avokado, tempuragrønt, top m. flammet kammusling. 89,00 kr.
- 58] Kaburimaki surf'n turf 89,00 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 84,00 kr.
- 60] Friteret makirulle med tigerrejer, grønt og hvidløg 84,00 kr.
- 61] Friteret uramaki med forårsløg og avokado toppet med kammuslingsalat 84,00 kr.

Sashimi

- 62] Sashimi (8 stk.) sandart med passions ponzu 80,00 kr.
- 64] Tun temari sashimi toppet m. avokado, wasabimayo, crispy udonnudel. . 80,00 kr.
- 66] Laksetataki med citrus soya. 99,00 kr.
- 63] Sashimi (8 stk.) frit valg mellem: Tun, laks, sandart, tuntataki & kammusling . 95,00 kr.

Sticks 2 stk.

71] Færøsk laks toppet med yuzusmør og frisk dild.	79,00 kr.
73] Tun, ponzucreme og koriander	79,00 kr.
74] Kylling marineret med hvidløg, chili og sesamolie	79,00 kr.
75] Kylling katsu curry.	79,00 kr.
78] Okse med smør og masser af friske krydderurter	89,00 kr.
79] Okse med teriyaki, frisk chili og forårsløg.	89,00 kr.

Yutakas fiske ret

81] Fish 'n' chips	250,00 kr.
------------------------------	------------

Hvidfisk med dobbeltpaneret søde kartoffel fritter, sauce tatar og grillet lime

Ramen

83] Ramen m. pocheret æg, tørret tang, rødløg, svampe, spidskål, gulerødder.	225,00 kr.
--	------------

Vælg én variant fra hver af de følgende 3 kategorier:

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

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

Yutakas lækre bøffer

84] Ribeye, 300 g.	300,00 kr.
----------------------------	------------

Serveres med hvidløgsmayo, chilidressing og misobearnaise

85] Oksemørbrad, 250 g.	275,00 kr.
---------------------------------	------------

Serveres med hvidløgsmayo, chilidressing og misobearnaise

Dessert

86] Blødende chokoladebombe m. kondenseret mælkeis og saltet karamel	90,00 kr.
88] Yuzu cheesecake	90,00 kr.
89] Klassisk Creme Brulee.	90,00 kr.
90] Frisk frugt med yuzusorbet	90,00 kr.
91] Japansk Mochi is 3 stk. (3 varianter)	90,00 kr.

DRIKKEVARER

Vand & sodavand

Coca Cola 25 cl.	35,00 kr.
Coca Cola Zero 25 cl.	35,00 kr.
Edlesgold, grape & æble 25 cl.	30,00 kr.
Ramune, original japansk sodavand 20 cl.	40,00 kr.
Økologisk Møn saft 33 cl. (solbær, jordbær, hyldeblomst eller rabarber).	45,00 kr.

Gingerbeer

Crabbies Ginger Beer 33 cl. 4,0%	65,00 kr.
Ørbæk Ginger Beer 27,5 cl. alkoholfri.	35,00 kr.

Øl

Daura Damm 33cl Glutenfi lager	45,00 kr.
Damsholt 33cl Økologisk alkoholfri IPA fra Møn	45,00 kr.
Kirin 33cl Crisp alcohol-free pilsner	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 fadøl 40cl 5,5% Økologisk IPA fra Møn	55,00 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.
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.
Fadøl Kirin 50 cl Iskold japansk fadøl brygget på ris efter original japansk opskrift	65,00 kr.

SAKE

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.

VIN PÅ GLAS

Riesling, Schmitt Söhne.	70,00 kr.
Spansk hvidvin, Bodega Los Aljibes.	70,00 kr.
Italiensk rosévin, Serena Wines	70,00 kr.
Spansk rødvin, Bodega Los Aljibes	70,00 kr.
Karaffel: rosévin, hvidvin & rødvin (halv fl.)	150,00 kr.

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

Cava

Segura Viudas Brut Reserva (20 cl.)	90,00 kr.
Cava Single Estate, Cava Can Petit	300,00 kr.

Cremant

Cremant D'Alsace, Dopff Au Moulin.	395,00 kr.
--	------------

Brut

Riesling Brut, Gut Hermannsberg 2015.	430,00 kr.
---	------------

Champagne

Duval-Leroy Brut.	550,00 kr.
Duvel-Leroy, Grand Cru	690,00 kr.
Duval-Leroy, Cuvée des M.O.F. Sommeliers, Blanc de Blanc 2010	700,00 kr.

HVIDVIN

Frankrig

Chablis AOC (375 ml.)	250,00 kr.
Domaine de Pellehaut, Frankrig, Gascogne	300,00 kr.
Saint Peyre, Chardonnay, Languedoc	325,00 kr.
Maru, Dopff, Alsace.	325,00 kr.
Les Vignerons De Mancey, Bourgogne Chardonnay.	350,00 kr.
Moulin Gewürztraminer Traditionelle, Dopff	375,00 kr.
Chablis 1. Cru, Domaine Jean Collet.	475,00 kr.
Châteaneuf du Pape, Domaine de la Solitude	575,00 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.	950,00 kr.

Italien

Pinot Grigio, Erste + Neue, Alto Adige	350,00 kr.
Campogrande Orvieto Classico, Santa Christina, Antinori	350,00 kr.

Spanien

Casa Santa Eulalia, Alvarinho.	300,00 kr.
Pazo San Mauro, Abarino Rias Baixas	375,00 kr.

Sydafrika

Renosterwacht, Chenin Blanc	400,00 kr.
---------------------------------------	------------

Tyskland

Silvaner Trocken, Weingut, Vegansk	300,00 kr.
Villa Wolf Riesling, Pfalz	350,00 kr.
Jean Baptiste Riesling, Kabinett, Weingut Gunderloch	350,00 kr.
Grauer Burgunder, 100 Hügel, Øko	350,00 kr.
Weingut Hüls, Riesling, Mosel.	375,00 kr.
Vom Schiefer Riesling, Gut Hermannsberg	400,00 kr.

Østrig

Grüner Veltliner, Sand 1, Zöhrer	375,00 kr.
--	------------

New Zealand

Villa Maria, Organic Sauvignon Blanc	350,00 kr.
--	------------

ROSÉ, NATUR & ORANGE VINE

Frankrig

Domaine de Pellehaut, Frankrig, Gascogne.	300,00 kr.
Bandol Rosé, Domaine des Baguisers, Provence	325,00 kr.
Gerard Bertrand Orange Gold	350,00 kr.

Rumænien

Solara Glou Glou (naturvin rødvin)	300,00 kr.
--	------------

RØDVIN

Bulgarien

Soli Pinot Noir, Eduardo Miroglio 300,00 kr.

Libanon

Plaisir du Vin, Chateau Heritage 325,00 kr.

Frankrig

Bourgogne Rouge, Seigneurie de Posanges (375 ml.) 195,00 kr.

Fleurie, Domaine Pardon, Beaujolais 325,00 kr.

Bourgogne Meckurey, 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 350,00 kr.

Pinot Nero Apertuna, Colombo 350,00 kr.

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

Badia a Passignano, Antinori, Chianti Classico. 625,00 kr.

Brunello di Montalcino, La Gerla. 750,00 kr.

Tenuta Tignanello, Antinori. 1100,00 kr.

Spanien

PSI, Ribera del Duero 690,00 kr.

Hacienda Monasterio, Ribera del Duero 690,00 kr.

Flor de Pingus, Ribera del Duero 1300,00 kr.

Tyskland

Spätburgunder Drei Sterne 2015, Weingut Knab Kaiserstuh 550,00 kr.

SØDE VINE

Sød blommevin Takara 10%, pr. glas	45,00 kr.
Churchill-Graham, Reserve Port (20 cl.)	129,00 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	100,00 kr.
The	35,00 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.