

YUTAKA SPISEHUS
MENUMKORT

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 filtreret vand med eller uden brus.

YUTAKAS FABULOUS GINS

"I TRY TO SAY NO TO GIN, BUT IT'S 40% STRONGER THAN ME"

Yutaka Gin & Tonic

Yutaka Gin 42.4%, limeskal & Sådan! Øko Ingefær Tonic

Rabarberbrus

GinLime 40,4% Øko & Sådan! Øko Rabarber Vanilje tonic

Kæmpelæske

Bruni Gin 39%, limeskal & Øko klassisk tonic

Københavnerstang

Jawbox Pineapple & Ginger Ginlikør 20%, citronskal, tørret ananas & Øko klassisk tonic

Sakura

Ukiyo Japanese Blossom Gin 40%, kirsebær & Øko klassisk tonic

World's Best Gin 2020

Hernö Old Tom Gin 43%, citronskal & Øko klassisk tonic

Champagnebrus

GinLime 40,4% Øko, limeskal & 1975 Citrus Tonic Øko

Chicago Mile

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

Triple Lemon

Four Jiggers Ginòcello 25,4% & Sådan! Citron Tonic Øko

Rhubarb

Slingsby Rhubarb Gin 40%, tørret lime & Sådan! Citron Tonic

Appelsin

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

Mosel Dry Martini

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

Herbal

Herbal Gin 42,4%, rosmarin & Sådan! Citrus Tonic

Triple Strawberry

Wint & Lila strawberry Gin 37,5%, tørret jordbær & Sådan! Jordbær Hyldeblomst Tonic Øko

Mojito

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

Sweet Herbal

Herbal Likør 24,4% Øko & Sådan! Hyldeblomst Tonic Øko

All Chesire

Capesthorne Raspberry & Blueberry Gin 40%, tørret hindbær & Øko klassisk tonic

Filur

Four Jiggers Ginòcello 25,4%, citronskal & Sådan! Jordbær Hyldeblomst Tonic Øko

Cucudill

En frisk sommersymfoni af gin, hyldeblomst, agurk, dild, æble & citron, der smager af lyse nætter

110,00 kr. stk.

Serveres med 4 cl. alkohol

YUTAKAS COCKTAILS

Marquis

En fyldig komposition af gin, hindbær, tranebær, skovsyre og citron
– elegant akkompagneret af dybe lakridsnoter

Passionada

En glødende tango mellem passion og appelsin på en baggrund af vodka og varm vanilje

Espresso Martini

En dyb forbindelse af vodka, lakrids og fyldig espresso rundet af med mørk chokolade

Golden Ginger

Et gyldent rendez-vous mellem whiskey, ingefær, æble, lime og en fløjlsblød amaretto

Yutaka Mule

Fransk Ciroc vodka, Øko Ginger Beer med lime & frisk ingefær
Serves i kobberkrus

Dark'n Stormy

Mørk rom, Øko Ginger Beer, frisk ingefær & lime

Yutaka Negroni

Sabatini Gin, Campari og Ferdinand's rød Vermouth

ODE

Lemon Spritz, frisk ny Spritz med Cava, Ode Lemon toppet med danskvand.

Lemon Delight

En skøn balance mellem vanilje, vodka, vermouth, cava, citron
æble.

Amaretto Sour

Sødme og friskhed med udgangspunkt i Bourbon, amaretto, æble,
citron og angostura

110,00 kr. stk.

Serveres med 4 cl. alkohol

YUTAKAS MOCKTAILS

Designated, non alcohol

Passion, gulerod, ananas, lemon og spicy ingefær sirup

Bee't'chin, non alcohol

Fremstillet på rødbede, kirsebær, tranebær, lemon og rosemarin

Amaretto Sour

Sødme og friskhed med udgangspunkt i Bourbon og amaretto smag, æble og citron

100,00 kr. stk.

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 laks samt tun bits
Pris pr. person 395,00 kr.

15] MENU 3

Edamame bønner, sprøde lækkerier, friske rispapir med fisk og grønt,
8 stk. sushi, 2 slags sticks med kød, tempuragrønt og søde kartofler
Pris pr. person 395,00 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.	69,00 kr.
V09] Makirulle med mango og hvidløg toppet med hvidløgsmayo.	69,00 kr.
V10] Uramaki med avokado og forårsløg	69,00 kr.
V11] Uramaki med avokado og grillet 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] Rispir med grillet grønt, wakame, sprød salat, mynte og koriander	75,00 kr.
V17] Grillet avokado, spidskål, rødløg, mynte og koriander	80,00 kr.
V07] Stegt pak choi med asiatisk sauce, sesamolie, hvidløg, soya og tofu	80,00 kr.
V12] Okonomiyaki (kålpandekage) toppet med forårsløg, mayo og glace	70,00 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.
- 04] Stegte Padron chili med salt 50,00 kr.
- 06] 2 stk. Bao med crispy kylling, grønt, koriander og mynte. 95,00 kr.
- 07] 2 stk. Bao med crispy reje, chilimayo, grønt, koriander og mynte. 95,00 kr.
- 05] 6 stk. Takoyaki, (æbleskive) med blæksprutte, forårsløg og japansk mayo . 75,00 kr.

Sprøde snacks

- 28] 2 stk. Forårsrulle med reje, blæksprutte, sød chili og soya 95,00 kr.
- 29] 2 stk. Forårsrulle med kryddert gris, sød chili og soya 95,00 kr.
- 32] Crispy kyllingebites i teriyaki- og chilisauce 95,00 kr.
- 03] 4 stk. Sprøde kyllingegyoza med ponzusauce 75,00 kr.
- 27] Sprød aubergine vendt i chili teriyaki toppet med forårsløg og chili 85,00 kr.
- 08] 4 stk. store tempurarejer med chilimayo 95,00 kr.
- 13] 4 stk. kammuslinger i kataifi med hvidløgs mayo 95,00 kr.

Rispir 8 stk.

- 16] Crispy reje, sprød salat, frisk grønt, chiliolie, mynte og koriander 89,00 kr.
- 17] Laks i panko, sprød salat, frisk grønt, hvidløgs mayo, 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 (tangsalat) med chili og sesam 45,00 kr.
 - 39] Den grønne salat: Pak choi, avokado, forårsløg, agurk, spinat, wakame, vendt med sesamolier, chili, hvidløg, mynte og koriander 75,00 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.
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.
40] Laks, mango, hvidløg toppet med hvidløgs mayo	69,00 kr.

Futomaki 5 stk.

41] Laks i panko, 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 og avokado	84,00 kr.
45] Crispy kylling, japansk mayo og grønt.	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, frisk grønt, top m. reje, laks, tun, sandart 89,00 kr.
- 56] Kaburimaki, avokado, frisk grønt, top m. tun og japansk mayo 89,00 kr.
- 57] Kaburimaki, avokado, frisk grønt, 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 uramaki 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] 5 stk sashimi samurai rispapir/tun/laks/mango/agurk/peber. 89,00 kr.
- 64] 4 stk Tun tamari sashimi m. avokado, wasabimayo, crispy udonnudler. . . 80,00 kr.
- 66] 8 stk 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 friske urter 79,00 kr.
73] Tun, chili teriyakiglace og koriander 79,00 kr.
74] Kylling marineret med hvidløg, chili, citrongræs, limeblade og gurkemeje 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

- 76] Vegansk miso ramen med grønt, toppet med tofu 225,00 kr.
77] Miso, grønt, hvedenudler, pocheret æg og toppet med grillet laks 225,00 kr.
80] Tonkatsu, grønt, hvedenudler, pocheret æg med grillet svinemørbrad 225,00 kr.
82] Ramen Shoyu, grønt, hvedenudler, pocheret æg og toppet med kylling. . . . 225,00 kr.

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.
91] Japansk Mochi is 3 stk. (3 varianter) 90,00 kr.
92] Blødende frugtterne med yuzucreme, sorbet og crumble 95,00 kr.
93] Honningcreme, mango, miso-karamelis toppet med glaserede peanuts 95,00 kr.

DRIKKEVARER

Vand & sodavand

Coca Cola 25 cl.	35,00 kr.
Coca Cola Zero 25 cl.	35,00 kr.
Ramune, original japansk sodavand 20 cl.	40,00 kr.
Boylan, creme sodavand med noter af vanilje 35,5 cl.	50,00 kr.
Økologisk Møn saft 33 cl. (solbær, jordbær, hyldeblomst, rabarber eller æble). .	45,00 kr.
Økologisk Bergamotte/grøn te sodavand.	45,00 kr.
Orangina appelsin sodavand.	45,00 kr.

Øl

Daura Damm 33cl Glutenfri 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.
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 imødekomende duft af humle og lime	45,00 kr.
Sapporo black 65 cl.	75,00 kr.
Stege Rød Fadøl 5.0%. Økologisk blød og rund klassik med rødligt skær	55,00 kr.
Klintholm IPA fadøl 40cl 5,5% Økologisk IPA fra Møn	55,00 kr.
Fadøl Kirin 50 cl Iskold japansk fadøl brygget på ris efter original japansk opskrift	65,00 kr.

Gingerbeer

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

SAKE & BLOMMEVIN

Manotsuru Junmai Cloudy 500 ml. 15,5%. Serveres kold	350,00 kr.
Sød blommevin Takara 10%, pr. glas	45,00 kr.

VIN PÅ GLAS

Cava	60,00 kr.
Riesling, Schmitt Söhne	70,00 kr.
Spansk hvidvin, Bodega Los Aljibes	70,00 kr.
Fransk hvidvin, Bouchard, Sauvignon Blanc	70,00 kr.
Spansk rødvin, Bodega Los Aljibes	70,00 kr.
Italiensk rosé	70,00 kr.
Karaffel: rosévin, hvidvin & rødvin (halv fl.)	175,00 kr.

MOUSSERENDE VINE & CHAMPAGNE

Cava

Segura Viudas Brut Reserva (20 cl.)	90,00 kr.
Segura Viudas Brut Reserva	350,00 kr.
Segura Viudas Brut Rose	375,00 kr.

Cremant

Cremant D'Alsace, Dopff Au Moulin	400,00 kr.
---	------------

Brut

Riesling Brut, Gut Hermannsberg 2015	450,00 kr.
--	------------

Franciacorta

Ca`del Bosco	695,00 kr.
--------------------	------------

Champagne

Duval-Leroy

Fleur de champagne Brut Premier Cru, 37,5 cl.	400,00 kr.
Duval-Leroy Brut.	625,00 kr.
Duval-Leroy, Grand Cru	700,00 kr.
Duval-Leroy, Cuvée des M.O.F. Sommeliers, Blanc de Blanc 2010.	725,00 kr.

Bollinger

Bollinger Rosé Brut	750,00 kr.
Bollinger B13 Blanc de Noirs Limited Edition.	995,00 kr.
Bollinger PNAYC18	1300,00 kr.
Bollinger La Grande Année 2014	1499,00 kr.
Bollinger R.D. 2007	1995,00 kr.

HVIDVIN

Frankrig

Chablis AOC (375 ml.)	250,00 kr.
Domaine de Pellehaut, Gascogne	350,00 kr.
Saint Peyre, Chardonnay, Languedoc	350,00 kr.
Maru, Dopff, Alsace.	350,00 kr.
Côte du Rhone, Solitude	350,00 kr.
Les Vignerons De Mancey, Bourgogne Chardonnay.	375,00 kr.
Chablis 1. Cru, Domaine Jean Collet.	525,00 kr.
Sancerre Blanc Chavignol	575,00 kr.
Châteaneuf du Pape, Domaine de la Solitude	600,00 kr.
Domaine Capuano-Ferreri - Chassagne Montrachet Cuvée Prestige	625,00 kr.
Pouilly-Fuisse 1 cru Au Vignerons	725,00 kr.
Mersault, Les Chevalières.	950,00 kr.

Italien

Grillo, Villa Carumè øko	350,00 kr.
Pinot Grigio Talis	350,00 kr.
Pinot Grigio, Erste + Neue, Alto Adige	375,00 kr.
Vermentino Obizzo Bolgheri	375,00 kr.

Spanien

12 Linajes Verdejo	350,00 kr.
Pazo San Mauro, Abarino Rias Baixas	375,00 kr.

Portugal

Casa Santa Eulalia, Alvarinho.	350,00 kr.
-------------------------------------	------------

Sydafrika

Radford Dale Vinum Chinin Blanc.	375,00 kr.
Renosterwacht, Chenin Blanc.	400,00 kr.

Tyskland

Silvaner Trocken, Weingut, Vegansk	350,00 kr.
Villa Wolf Riesling, Pfalz	350,00 kr.
Jean Baptiste Riesling, Kabinett, Weingut Gunderloch	350,00 kr.
Weingut Hüls, Riesling, Mosel.	375,00 kr.
Vom Schiefer Riesling, Gut Hermannsberg	425,00 kr.

Østrig

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

New Zealand

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

ROSÉ

Frankrig

Domaine de Pellehaut, Gascogne	350,00 kr.
Château Regusse.	350,00 kr.
Bandol Rosé, Domaine des Baguisers, Provence.	375,00 kr.

ORANGE VIN

Frankrig

Gerard Bertrand Orange Gold.	375,00 kr.
-----------------------------------	------------

NATURVIN

Frankrig

Solara Glou Glou (naturvin rødvin)..... 350,00 kr.

Tjekkiet

Riesling 22, Mira..... 450,00 kr.

Sauvignon Blanc 22, Mira..... 450,00 kr.

Pinot Noir 22..... 450,00 kr.

RØDVIN

Frankrig

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

Domaine de Pellehaut, Gascogne..... 350,00 kr.

Côte de Rhone, Solitude..... 350,00 kr.

Gigondas Promesse 2017..... 400,00 kr.

Bourgogne Mecurey, Domaine du Meix-Foulot..... 525,00 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.

Ladoix Vieilles Vignes..... 700,00 kr.

Italien

Pinot Nero Apertuna, Colombo..... 350,00 kr.

Villa Antinori Rosso..... 375,00 kr.

Økologisk Lamole Chianti Classico Duellame DOCG..... 375,00 kr.

Pinot nero Apertuna, Colombo..... 375,00 kr.

Puntay Pinot Nero Riserva, Erste + Neue..... 450,00 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
---	-----------

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.
Barr Hill Tom Cat	50,00 kr.
Barr Hill Tom Gin 43%	
Prunelle de Bourgogne.....	50,00 kr.

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.