

YUTAKA **SPISEHUS**

MENUKORT

Kære gæst Velkommen til Yutaka Spisehus

Hos Yutaka bruger vi sund fornuft – andre kalder det bæredygtigt.
Vi bestræber os på at købe de bedste råvarer, gerne lokalt og økologisk, hvis muligt.

Yutaka er en del af EAT Alliancen.
Når det kommer til fisk, bruger vi altid færøsk laks.



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

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

Experiment appelsin 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

Yutaka Pina Colada

Tropisk fornemmelse skabt på Rom, hjemmelavet kokos sirup,
hvid chokolade, ananas og citron

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 alkohol 0,0%

Passion, gulerod, ananas, lemon og spicy ingefær sirup

Bee't'chin, non alkohol 0,0%

Fremstillet på rødbede, kirsebær, tranebær, lemon og rosemarin

Amaretto Sour, non alkohol 0,0%

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

Nordic Pina Colada, non alkohol 0,0%

Tropisk fornemmelse skabt på hjemmelavet kokos sirup, hvid chokolade, ananas og citron

100,00 kr. stk.

SHARING MENUS

1] MENU 1

Edamame bønner, 16 stk. sushi, 2 stk. nigiri og 6 stk. blandet sashimi
Pris pr. person 395,00 kr.

2] MENU 2

Edamame bønner, kataifi, tempurarejer, sashimi, 2 stk. nigiri,
6 stk. sushi, rispapir og sticks med laks samt tun bits
Pris pr. person 425,00 kr.

3] MENU 3

Edamame bønner, sprøde lækkerier, rispapir med fisk og grønt,
8 stk. sushi, 2 slags sticks med kød, tempuragrønt og søde kartofler
Pris pr. person 415,00 kr.

4] MENU 4

Edamame bønner, 3 sprøde elementer, rispapir med fisk og grønt,
6 stk. blandet sushi, ribeye med tempura grønt og søde kartofler og en lille dessert
Pris pr. person 475,00 kr.

Retterne serveres løbende
Min. 2 kuverter af samme menu undtagen nr. 1

Vegetar/veganer

Nigiri 2 stk.

V01] Nigiri med sød tofu 40,00 kr.

V02] Nigiri med avokado 40,00 kr.

V03] Nigiri med grillet peber 40,00 kr.

Maki & uramaki 4 stk.

V07] Makirulle med grillet grønt. 74,00 kr.

V08] Makirulle med mango og hvidløg toppet med hvidløgsmayo. 74,00 kr.

V09] Uramaki med avokado og forårsløg 74,00 kr.

V10] Uramaki med avokado og grillet grønt 74,00 kr.

Små retter

V11] Misosuppe med tofu, forårsløg og chili 55,00 kr.

V12] Edamame bønner med lime og flagesalt 50,00 kr.

V13] Grillede edamamebønner med ponzu og chili 55,00 kr.

V14] Sprøde vegetar quinoa gyozas med ponzusauce 55,00 kr.

V15] Rispir med grillet grønt, wakame, sprød salat, mynte og koriander . . 85,00 kr.

V16] Den grønne salat: Pak choi, avokado, forårsløg, agurk, spinat, wakame, vendt med sesamolie, chili, hvidløg, mynte og koriander 75,00 kr.

V17] Grillet avocado, kimchi mayo, syltet kål, rødløg, mynte og koriander . . . 80,00 kr.

V18] Wakame (tangsalat) med chili og sesam 50,00 kr.

V19] Blandet tempuragrønt med chilimayo. 80,00 kr.

V20] Sprøde søde kartofler med hvidløgsmayo 85,00 kr.

V21] Sprøde søde kartoffelfritter, dobbeltpaneret med chilimayo 79,00 kr.

V22] Sprød aubergine vendt i chili teriyaki toppet med forårsløg og chili 85,00 kr.

V23] Okonomiyaki (kålpandekage) toppet med forårsløg, mayo og glace 75,00 kr.

V24] Stegt pak choi med asiatisk sauce, sesamolie, hvidløg, soya og tofu . . . 80,00 kr.

Veganer planken

V25] Veganer planken (Retterne serveres løbende). 400,00 kr.

Lune edamame bønner, sprøde fristelser, friske forårsruller, 8. stk sushiruller, grillet grønt, tempura grønt og søde kartofler

En blandet omgang

05] Edamame bønner med lime og flagesalt	55,00 kr.
06] Wakame (tangsalat) med chili og sesam	50,00 kr.
07] 4 stk. sprøde kyllingegyoza med ponzusauce	80,00 kr.
08] 6 stk. takoyaki,(æbleskive) med blæksprutte, forårsløg og japansk mayo .	80,00 kr.
09] 2 stk. bao med crispy kylling, grønt, koriander og mynte.	105,00 kr.
10] 2 stk. bao med crispy reje, chilimayo, grønt, koriander og mynte.	105,00 kr.
11] 4 stk. store tempurarejer med chilimayo	100,00 kr.
12] Blandet tempuragrønt med chilimayo	80,00 kr.
13] Sprøde søde kartofler med hvidløgsmayo	85,00 kr.
14] Sprøde søde kartoffelfritter, dobbeltpaneret med chilimayo	79,00 kr.
15] 4 stk. kammuslinger i kataifi med hvidløgsmayo	110,00 kr.
16] Rispapir med crispy reje, sprød salat, frisk grønt, chiliolie,mynte og koriander	95,00 kr.
17] Rispapir med laks i panko, sprød salat, frisk grønt, hvidløgsmayo, mynte og koriander	95,00 kr.
18] Rispapir med oksekød, sprød salat, frisk grønt, teriyaki, mynte og koriander	95,00 kr.
19] Rispapir med crispy kylling, sprød salat, frisk grønt, mynte og koriander	95,00 kr.
20] Sprød aubergine vendt i chili teriyaki toppet med forårsløg og chili	85,00 kr.
21] 2 stk. Forårsrulle med reje, blæksprutte, sød chili og soya	100,00 kr.
22] 2 stk. Forårsrulle med kryddert gris, sød chili og soya	100,00 kr.
23] Crispy kyllingebites i teriyaki- og chilisauce	95,00 kr.
24] Kylling katsu curry	88,00 kr.
25] Valgfri ekstra dip.	15,00 kr.

Teriyaki, chilimayo, hvidløgsmayo, wasabimayo, goma (sesam) & ponzu

Nigiri 2 stk.

26] Laks	50,00 kr.
27] Tun	50,00 kr.
28] Reje.	45,00 kr.
29] Kammusling	55,00 kr.
30] Sandart	50,00 kr.
31] Tuntataki	50,00 kr.
32] Chiliflammet laks	50,00 kr.
33] Hvidløgsflammet kammusling	55,00 kr.
34] Laks toppet med hvidløg.	50,00 kr.
35] Laks røget med rosmarin og hvidløg	55,00 kr.
36] Kammusling røget med timian, hvidløg og lime.	55,00 kr.

Maki 4 stk.

37] Spicy tun, japansk mayo, chili og avokado	74,00 kr.
38] Tuntataki, avokado og sød teriyaki.	74,00 kr.
39] Spicy laks toppet med chilimayo og sød teriyaki	74,00 kr.
40] Laks, mango, hvidløg toppet med hvidløgs mayo	74,00 kr.

Futomaki 5 stk.

41] Chiliflammet laks, grønt, avokado, salat, krydderurter og hvidløgs mayo	84,00 kr.
42] Grillet kammusling, avokado, hvidløg, krydderurter, salat og grønt.	89,00 kr.
43] Grillet oksemørbrad, grønt og avokado	89,00 kr.
44] Crispy kylling, japansk mayo og grønt.	84,00 kr.

Uramaki 4 stk.

- 45] Spicy tun-tatar med sprønt grønt 79,00 kr.
- 46] Friteret lime marineret hvidfisk, grillet grønt, toppet m. kimchi mayo & dild . . 79,00 kr.
- 47] Tuna firecracker med temari, japansk mayo og toppet m. kimchi tanuki. . . 79,00 kr.
- 48] Crispy reje, avokado, sød peber og chilimayo 79,00 kr.
- 49] California roll, krabbekød, avokado, sød peber og chilimayo 79,00 kr.

Yutakas favoritter 4 stk.

- 50] Kaburimaki, crispy reje, avokado, sød peber, top m. flammet laks. 95,00 kr.
- 51] Dragon Roll, crispy reje, sød peber, top m. avokado, japansk mayo, chili . 95,00 kr.
- 52] Kaburimaki, tuntatar, avokado, top m. tuntataki og japansk mayo 95,00 kr.
- 53] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber, top m. sandart, urtecreme . 95,00 kr.
- 54] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber, top m. laks, hvidløgsmayo. . 95,00 kr.
- 55] Rainbow roll, avokado, frisk grønt, top m. reje, laks, tun, sandart 95,00 kr.
- 56] Kaburimaki, avokado, frisk grønt, top m. tun og japansk mayo 95,00 kr.
- 57] Kaburimaki, avokado, frisk grønt, top m. flammet kammusling 95,00 kr.
- 58] Kaburimaki surf n turf 95,00 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 89,00 kr.
- 60] Friteret makirulle med tigerrejer, grønt og hvidløg 89,00 kr.
- 61] Friteret uramaki med forårsløg og avokado toppet med kammuslingsalat 89,00 kr.

Sashimi

- 62] 5 stk sashimi samurai rispapir/tun/laks/mango/agurk/peber. 95,00 kr.
- 63] Sashimi (8 stk.) frit valg mellem: Tun, laks, sandart, tuntataki & kammusling 105,00 kr.
- 64] 4 stk Tun tamari sashimi m. avokado, wasabimayo, crispy udonnudler. . . 85,00 kr.
- 65] 8 stk Laksetataki med citrus soya 100,00 kr.

Jasper trækulsgrill

- 71] 2 sticks med færøsk laks toppet med yuzusmør og friske urter 85,00 kr.
- 72] 2 sticks med gris med miso-glance, chili og forårsløg. 85,00 kr.
- 73] 2 sticks med tun, chili teriyakiglance og koriander 88,00 kr.
- 74] 2 sticks med kylling marineret med
hvidløg, chili, citrongræs, limeblade og gurkemeje 82,00 kr.
- 76] 2 sticks med oksekød, smør og masser af friske krydderurter 95,00 kr.
- 77] 2 sticks med oksekød, teriyaki, frisk chili og forårsløg. 95,00 kr.
- 78] Ribeye, 300 g. 325,00 kr.
Serveres med hvidløgs mayo, chilidressing og misodip
- 79] Oksemørbrad, 250 g. 325,00 kr.
Serveres med hvidløgs mayo, chilidressing og misodip
- 80] Grillet sandart (250 g) med yuzu-smør, toppet med krydderurter 325,00 kr.
- 81] Grillet laks (250 g) med chiliolie, sød sojasauce og hvidløg,
toppet med krydderurter. 250,00 kr.
- 82] Grillede tigerrejer (8 stk.) med hvidløgsolie, chili og forårsløg. 250,00 kr.
- 83] Grillet pak choi med ponzu, sesamololie, hvidløg, sojasauce og tofu 85,00 kr.
- 84] Grillet avocado med kimchi-mayo, syltet kål, rødløg, mynte og koriander 85,00 kr.
- 85] Grillede edamamebønner med ponzu og chili 55,00 kr.

Vi anbefaler følgende som tilbehør til dine kød- og fiskeretter: Nr. 12-13-14-83-V16

Ramen

- 86] Vegansk miso ramen med grønt, toppet med tofu 225,00 kr.
87] Miso, grønt, hvedenudler, pocheret æg og toppet med grillet laks 235,00 kr.
88] Tonkatsu, grønt, hvedenudler, pocheret æg med grillet svinemørbrad 235,00 kr.
89] Ramen Shoyu, grønt, hvedenudler, pocheret æg og toppet med kylling. . . . 235,00 kr.

Yutakas fiske ret

- 90] Fish 'n' chips 275,00 kr.
Hvidfisk med dobbeltpaneret søde kartoffel fritter, sauce tatar og grillet lime

Dessert

- 91] Japansk Mochi is 3 stk. (3 varianter) 95,00 kr.
92] Blødende frugttærte med yuzucreme, sorbet og crumble 105,00 kr.
93] Honningcreme, mango, miso-karamelis med glaserede peanuts. . . . 105,00 kr.
94] Blødende chokoladebombe m. kondenseret mælkeis og saltet karamel 110,00 kr.
95] Yuzu cheesecake 95,00 kr.
96] Klassisk Creme Brulee. 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

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% Økologisk 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.
Stege Rød Fadøl 5.0%. Økologisk blød og rund klassik med rødt 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 orginal japansk opskrift	65,00 kr.
San Miguel 33cl Glutenfri	45,00 kr.
Økologisk Glutenfri Kloster Dubbel Ale 33 cl 5,8%	50,00 kr.
Kirin 33cl Crisp alcohol-free pilsner	45,00 kr.
Magleby Klassik 33cl Økologisk alkoholfri pilsner fra Møn	45,00 kr.
Damsholt 33cl Økologisk alkoholfri IPA fra Møn	45,00 kr.
Økologisk Kloster Nonnen alkoholfri Pale Ale, 33 cl	50,00 kr.
Økologisk Kloster Non-Blance alkoholfri Hvedeøl 33 cl	50,00 kr.

Gingerbeer

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

SAKE & BLOMMEVIN

Sød blommevin Takara 10%, pr. glas	45,00 kr.
Sake bræt, 3 forskellige glas	100,00 kr.
Nigori, Kunizakari , 720 ml, 14 %	300,00 kr.
Manotsuru Junmai Cloudy 500 ml. 15,5%. Serveres kold	350,00 kr.
Pink Lady, Gin No Kurenai, 720 ml, 15 %	400,00 kr.
Kubata Junmai Daiginjo, 720 ml, 15 %	400,00 kr.

VIN PÅ GLAS

Viudas Brut, Cava	70,00 kr.
Riesling, Schmitt Söhne	70,00 kr.
Økologisk Sauvignon Blanc fra Bouchard Aîne	70,00 kr.
Økologisk Crianza Corvinas, Rød	70,00 kr.
Økologisk spansk rose	70,00 kr.
Økologisk Chardonnay fra Bouchard Aîne	70,00 kr.
Chablis, Bouchard Aîne et Fils	110,00 kr.
Karaffel: rosévin, hvidvin & rødvín (halv fl.)	175,00 kr.
Karaffel: Chablis	250,00 kr.

MOUSSERENDE VINE & CHAMPAGNE

Cava

Segura Viudas Brut Reserva (20 cl.)	100,00 kr.
Segura Viudas Brut Rose	375,00 kr.
Segura Viudas 2022 Brut Vintage	400,00 kr.

Cremant

Cremant D'Alsace, Dopff Au Moulin	400,00 kr.
Istenic NO. 1 Brut Nature , Slovenien	400,00 kr.

Istenic Gourmet Rose Brut 2018, Slovenien	425,00 kr.
Istenic RARE, slovenien	525,00 kr.

Brut

Riesling Brut, Gut Hermannsberg, Tyskland	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.
2008 Premier Cru Blanc de Blance, Brut Prestige	925,00 kr.

Bollinger

Bollinger Special Cuvée	650,00 kr.
Bollinger Rosé Brut	800,00 kr.
Bollinger B13 Blanc de Noirs Limited Edition.....	995,00 kr.
Bollinger PNYC18	1500,00 kr.
Bollinger La Grande Année 2014	1600,00 kr.
Bollinger La Grande Année 2008	1800,00 kr.
Bollinger R.D. 2007	1995,00 kr.

Vollereaux

Champagne Brut Reserve	475,00 kr.
------------------------------	------------

HVIDVIN

Frankrig

Chablis AOC (375 ml.).....	250,00 kr.
Domaine de Pellehaut, Gascogne	350,00 kr.
Saint Peyre, Chardonnay, Languedoc	350,00 kr.
Côte du Rhone, Solitude	375,00 kr.
Saint-Peyre, Picpoul de Pinet	350,00 kr.

Chablis 1. Cru, Domaine Jean Collet.....	525,00 kr.
Sancerre Blanc Chavignol.....	575,00 kr.
Domaine Capuano-Ferreri - Chassagne Montrachet Cuvée Prestige.....	625,00 kr.
Châteaneuf du Pape, Domaine de la Solitude.....	700,00 kr.
Pouilly-Fuisse 1 cru Au Vignerai.....	725,00 kr.
Økologisk Mersault Les Narvaux, Domaine Guy Bocard.....	1150,00 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.
Villa Antinori Toscana.....	400,00 kr.

Spanien

12 Linajes Verdejo.....	350,00 kr.
Pazo San Mauro, Abarino Rias Baixas.....	400,00 kr.

Portugal

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

Sydafrika

Radford Dale Vinum Chinin Blanc.....	375,00 kr.
--------------------------------------	------------

Tyskland

Silvaner Trocken, Weingut, Vegansk.....	350,00 kr.
Villa Wolf Riesling, Pfalz.....	350,00 kr.
Jean Baptiste Riesling (Økologisk), Kabinett, Weingut Gunderloch.....	375,00 kr.
Weingut Hüls, Riesling, Mosel.....	375,00 kr.
Vom Schiefer Riesling, Gut Hermannsberg.....	475,00 kr.

Østrig

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

New Zealand

Villa Maria, øko Sauvignon Blanc.....	375,00 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

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.
Micro Cosme, Pinot Noir/Grenache.	350,00 kr.
Côte de Rhone, Solitude.	375,00 kr.
Gigondas Promesse 2017.	425,00 kr.
Bourgogne mercurey 1er Cru	550,00 kr.
Châteaneuf du Pape, Domaine de la Solitude	700,00 kr.
Bourgogne Ladoix Vieilles Vignes	700,00 kr.

Italien

Pinot Nero Apertuna, Colombo	400,00 kr.
La Palazzetta, Rosso Sangiovese.	375,00 kr.
Økologisk Lamole Chianti Classico Duellame DOCG	375,00 kr.
Villa Antinori Rosso.	400,00 kr.

Puntay Pinot Nero Riserva, Erste + Neue	450,00 kr.
Donna Olimpia, Bolgheri	495,00 kr.
Badia a Passignano, Antinori, Chianti Classico.	650,00 kr.
Brunello di Montalcino, La Gerla.	750,00 kr.
Tenuta Tignanello, Antinori.	1250,00 kr.

Spanien

PSI, Ribera del Duero	690,00 kr.
Hacienda Monasterio, Ribera del Duero	725,00 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.
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.
Grappa di Tignanello 3cl 42%.	95,00 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.

