

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.



Savner du en af dine favoritter?
Spørg gerne – vi laver den med glæde, hvis det er muligt.

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

Four Jiggers

Four Jiggers Dry Gin, Øko klassik tonic & Citronskal

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

Experiment 10 Rabarber Gin, 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

Experiment Jordbær Gin, 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 Cheshire

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

Filur

Triple Lemon, Citronskal & Sådan Citron Øko Tonic

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 dansk vand.

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, kataifi, tempurarejer, sashimi, 2 stk. nigiri,
6 stk. sushi, rispapir og laks fra grillen

Pris pr. person 425,00 kr.

2] MENU 2

Edamame bønner, sprøde lækkerier, rispapir med fisk og grønt,
8 stk. sushi, 2 slags sticks med kød, tempuragrønt og søde kartofler

Pris pr. person 435,00 kr.

3] MENU 3

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 495,00 kr.

Retterne serveres løbende
Min. 2 kuverter af samme menu

Japanske fristelser

- 05] Edamame bønner med lime og flagesalt 55,00 kr.
06] Wakame (tangsalat) med chili og sesam 50,00 kr.
85] Edamamebønner med ponzu og chili 55,00 kr.

Det sprøde køkken

- 07] 4 stk. sprøde kyllingegyoza med ponzusauce 88,00 kr.
08] 6 stk. takoyaki (æbleskive) med blæksprutte, forårsløg og japansk mayo . 85,00 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 85,00 kr.
15] 4 stk. kammuslinger i kataifi med hvidløgsmayo 120,00 kr.
20] Sprød aubergine vendt i chili teriyaki toppet med forårsløg og chili 85,00 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] Crispy kylling med ris og japansk curry sauce. 95,00 kr.

Bao

- 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.

Rispapir

- 16] Rispapir med crispy reje, sprød salat,
frisk grønt, chiliolie, mynte og koriander 95,00 kr.
18] Rispapir med oksekød, sprød salat,
frisk grønt, teriyaki, mynte og koriander 105,00 kr.
19] Rispapir med crispy kylling, sprød salat,
frisk grønt, mynte og koriander 95,00 kr.

Dressing

- 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.	50,00 kr.
29] Kammusling	60,00 kr.
32] Chiliflammet laks	50,00 kr.

Maki 4 stk.

37] Spicy tun, japansk mayo, chili og avocado	74,00 kr.
39] Spicy laks toppet med chilimayo og sød teriyaki	74,00 kr.
60] Friteret makirulle med tigerrejer, grønt og hvidløg	89,00 kr.

Uramaki (inside out) 4 stk.

47] Spicy tun, toppet med japansk mayo og sprød tempura med kimchi	79,00 kr.
48] Crispy reje, avocado, sød peber og chilimayo	79,00 kr.
49] California roll, krabbekød, avocado, sød peber og chilimayo	79,00 kr.
59] Friteret uramaki med krabbekød, avocado, sød peber og chilimayo	89,00 kr.
61] Friteret uramaki med forårsløg og avocado toppet med kammuslingsalat	95,00 kr.

Hosomaki 8 stk.

42] Laks	74,00 kr.
43] Avokado	62,00 kr.
44] Agurk.	58,00 kr.

Sashimi 6 stk.

63] Frit valg mellem: Tun, laks og kammusling	115,00 kr.
---	------------

Yutakas favoritter 4 stk.

- 50] Kaburimaki, crispy reje, avokado, sød peber, toppet m. flammet laks . . . 95,00 kr.
- 51] Dragon Roll, crispy reje, sød peber,
toppet med avokado, japansk mayo, chili. 95,00 kr.
- 52] Kaburimaki, tuntatar, avokado,
toppet med tuntataki og japansk mayo 95,00 kr.
- 53] Kaburimaki, med friteret kylling,
toppet med avokado, mayo og friteret kataifi 95,00 kr.
- 54] Kaburimaki, krabbekød, avokado, sød peber,
toppet med laks, hvidløgsmayo 95,00 kr.
- 55] Rainbow roll, avokado, frisk grønt,
toppet med reje, laks og tun 95,00 kr.
- 57] Kaburimaki, avokado, frisk grønt,
toppet med flammet kammusling 105,00 kr.
- 58] Kaburimaki surf'n turf 105,00 kr.
Med crispy reje, sød peber, avokado, chilimayo top. m. oksetataki, sesam, forårsløg

Josper trækulsgrill

- 71] 2 sticks med færøsk laks toppet med yuzusmør og friske urter 85,00 kr.
- 72] 2 sticks med iberico gris med miso-glaze, chili og forårsløg 90,00 kr.
- 74] 2 sticks med kylling
marineret med hvidløg, chili, citrongræs, limeblade og gurkemeje. 82,00 kr.
- 77] 2 sticks med oksekød, teriyaki, frisk chili og forårsløg 110,00 kr.
- 97] Iberico nakkefilet, 250 g. 275,00 kr.
Serveres med hvidløgsmayo, chilidressing og misodip
- 78] Ribeye, 300 g. 375,00 kr.
Serveres med hvidløgsmayo, chilidressing og misodip
- 79] Oksemørbrad, 250 g. 350,00 kr.
Serveres med hvidløgsmayo, chilidressing og misodip
- 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, sesamolie, hvidløg, sojasauce og tofu 85,00 kr.

Vi anbefaler følgende som tilbehør til dine kød- og fiskeretter: Nr. 12-13-14-20-83

Ramen

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

Dessert

- 91] Japansk Mochi is 3 stk: kokos, passion og saltkaramel 110,00 kr.
94] Blødende chokoladebombe m. kondenseret mælkeis og saltet karamel 110,00 kr.
95] Yuzu cheesecake 95,00 kr.
96] Klassisk Crème brûlée. 95,00 kr.

Vegetar/veganer

Nigiri 2 stk.

V01] Nigiri med sød tofu (vegansk) 40,00 kr.

V02] Nigiri med avokado (vegansk) 40,00 kr.

Maki & uramaki 4 stk.

V07] Makirulle med grillet grønt (vegansk) 74,00 kr.

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

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

Små retter

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

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

V14] Sprøde vegetar quinoa gyoza med ponzusauce (vegansk) 55,00 kr.

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

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

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

V19] Blandet tempuragrønt med chilimayo (vegetar) 80,00 kr.

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

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

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

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

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

V25] Vegetar planken (Spørg tjeneren, hvis vegansk ønskes) 400,00 kr.
Lune edamame bønner, sprøde fristelser, friske forårsruller, 8. stk sushiruller,
grillet grønt, tempura grønt og søde kartofler
(Kan bestilles pr. person)

DRIKKEVARER

Vand & sodavand

Ramune, original japansk sodavand 20 cl.	40,00 kr.
Flere varianter	
Økologisk Møn saft 33 cl. (solbær, jordbær, hyldeblomst eller rabarber).....	45,00 kr.
Galvanina Appelsin, Økologisk 35 cl.....	50,00 kr.
Galvanina Cola, Økologisk 35cl.....	50,00 kr.
Galvanina Cola Zero, Økologisk 35cl.....	50,00 kr.
Galvanina Citron, Økologisk 35cl.....	50,00 kr.

Øl

Kirin Fadøl 25 cl	40,00 kr.
Iskold japansk fadøl brygget på ris efter original japansk opskrift	
Kong Asgers Hvede 33cl 4,7%	45,00 kr.
Økologisk hvedeøl fra Møn	
Asahi Dry 33cl	45,00 kr.
Superdry, klassisk japansk øl	
Iki Beer 33cl 4,5%	45,00 kr.
Økologisk japansk øl brygget med grøn the	
Sapporo 33cl 4,7%.....	45,00 kr.
Japansk øl med frisk og imødekomende duft af humle og lime	
Sapporo black 65 cl.	75,00 kr.
Mørk japansk øl	
Klintekongens Klassik Fadøl.....	55,00 kr.
Økologisk blød og rund	
Klintholm IPA Fadøl 40cl 5,5%	55,00 kr.
Økologisk IPA fra Møn	
Kirin Fadøl 50 cl	65,00 kr.
Iskold japansk fadøl brygget på ris efter original japansk opskrift	
Økologisk Glutenfri Kloster Dubbel Ale 33 cl 5,8%	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 Aîné	70,00 kr.
Økologisk Crianza Corvinas, Rød	70,00 kr.
Økologisk spansk rose	70,00 kr.
Økologisk Chardonnay fra Bouchard Aîné	70,00 kr.
Chablis, Bouchard Aîné et Fils	110,00 kr.
Karaffel: rosévin, hvidvin & rødvin (halv fl.)	175,00 kr.
Karaffel: Chablis	250,00 kr.

NO & LOW ALKOHOL

København Kombucha

Hidcote Blue 0% Æble, ingefær og lavendelblomst 0,20	95,00 kr.
Rosa Rugosa 0 % Cremet Vanilje, hyben sommerbær 0,20	95,00 kr.

Copenhagen Sparkling Tea

Lyserød, Brombær og Hibiscus 0% 0,375	145,00 kr.
Lysegrøn, Citrus 0% , 0,375	145,00 kr.
Blå, Hvide teer, 0% , 0,375	145,00 kr.

Alkoholfrie øl

Kirin 33cl 45,00 kr.
Sprød Japansk pilsner

Magleby Klassik 33cl 45,00 kr.
Økologisk alkoholfri pilsner fra Møn

Damsholt 33cl 45,00 kr.
Økologisk alkoholfri IPA fra Møn

Økologisk Kloster Nonnen alkoholfri Pale Ale, 33 cl 50,00 kr.

Økologisk Kloster Non-Blance alkoholfri Hvedeøl 33 cl 50,00 kr.

BOBLER & 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

Blanquette de Limoux, Camas, Anne Joyeuse 375,00 kr.

Istenic NO. 1 Brut Nature , Slovenien 400,00 kr.

Istenic Gourmet Rose Brut 2018, Slovenien 425,00 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.

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 PNAYC18	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	495,00 kr.
------------------------	------------

Palmer & Co

La Reserve Demi Sec	650,00 kr.
Rose Solera	675,00 kr.
Grands Terroirs 2015	900,00 kr.

HVIDVIN

Frankrig

Chablis AOC (375 ml.)	250,00 kr.
Domaine de Pellehaut, Gascogne	350,00 kr.
Saint Peyre, Chardonnay, Languedoc	350,00 kr.
Terroirs, Chenin Blanc, Anne Joyeuse	350,00 kr.
Luc Pirlet, Viognier Reserve	375,00 kr.
Côte du Rhone, Solitude	375,00 kr.
Bourgogne Blanc, La Chaume Blanche	375,00 kr.
Chablis 1er Cru Beuroy	475,00 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.
Mersault Les Narvaux, Domaine Guy Bocard, Økologisk	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.
Villa Antinori Toscana	400,00 kr.

Spanien

Pazo San Mauro, Abarino Rias Baixas	400,00 kr.
---	------------

Portugal

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

Østrig

Grüner Veltliner, Sand 1, Zöhrer	375,00 kr.
Grüner Veltiner, Wachau Federspiel, Josef Fische	425,00 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.
Riesling Feinherb, Mosel, Johannes Schmitz	375,00 kr.
Weingut Hüls, Riesling, Mosel	400,00 kr.
Vom Schiefer Riesling, Gut Hermannsberg	495,00 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.

Frankrig

Chardonnay, Clément Bourgogne..... 400,00 kr.

RØDVIN

Frankrig

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

Micro Cosme, Pinot Noir/Grenache..... 350,00 kr.

Côte de Rhone, Solitude..... 375,00 kr.

Bourgogne mercurey 1er Cru..... 550,00 kr.

Châteaneuf du Pape, Domaine de la Solitude..... 700,00 kr.

Italien

Pinot Nero Apertuna, Colombo..... 400,00 kr.

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

Villa Antinori Rosso..... 400,00 kr.

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

Donna Olimpia, Bolgheri..... 525,00 kr.

Badia a Passignano, Antinori, Chianti Classico..... 650,00 kr.

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

Tenuta Tignanello, Antinori..... 1250,00 kr.

Guidalberto 2020 Magnum, Tenuta San Guido..... 2100,00 kr.

Spanien

PSI, Ribera del Duero	690,00 kr.
Hacienda Monasterio, Ribera del Duero	725,00 kr.
Flor de Pingus, Ribera del Duero	1400,00 kr.
Flor de Pingus, Ribera del Duero, MAGNUM 2019.....	3100,00 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.
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, Lavazza dobbelt shot	35,00 kr.
Espresso, Lavazza dobbelt shot.....	35,00 kr.
Latte, Lavazza dobbelt shot.....	45,00 kr.
Cappuccino, Lavazza dobbelt shot.....	45,00 kr.
Chailatte, KAV East Indian spice	45,00 kr.
Kakao, KAV Cacao Truffle	45,00 kr.