

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, hvis muligt.

Yutaka er en del af EAT Alliancen.



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 GT

Four Jiggers 44,4 % Dry Gin, limeskal & Sådan! Øko Ingefær Tonic

Fizzy Rhubarb

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

Kæmpelæske

Bruni Gin 39%, limeskal & Sådan! Øko Klassik Tonic

Sakura

Ukiyo Japanese Blossom Gin 40%, kirsebær & Sådan! Øko Klassik Tonic

Four Jiggers

Four Jiggers 44,4 % Dry Gin, Citronskal & Sådan! Øko Klassik Tonic

Champagnebrus

GinLime 40,4% Øko, limeskal & Sådan! Øko Citrus Tonic

Triple Lemon

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

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

Cucudill

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

Just Booch Yuzu + Ginger

Hard Kombucha 4.2 %

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, 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 kokos sirup, hvid chokolade, ananas og citron

100,00 kr. stk.

SHARING MENUS

Start jeres sharing menu med en af vores lækre nye starters:

10 gr. Royal Belgien kaviar, spicy creme cheese og friteret gyozaskind. . . . 250,00 kr.

4 stk. østers 2 med wasabi-kompot og lime samt 2 med ponsu og ingefær. 150,00 kr.

OMAKASE

Læn dig tilbage, lad dig overraske, nyd kvalitet, håndværk og smag 10 uforglemmelige serveringer de næste to timer.

Menuen kan ikke bestilles efter kl. 19.30, den skal købes af hele bordet.
Vi kan desværre ikke tilbyde ændringer eller særønsker til retterne.

Pris pr. person 895,00 kr.

MENU 1

Edamame bønner, kataifi kammusling, tempurareje, rispapir med fisk,
sashimi, 2 stk. nigiri, og 6 stk. sushi efter kokkens valg,
crispy tun bits og Skagen laks fra grillen

Pris pr. person 425,00 kr.

MENU 2

Edamame bønner, tempurareje, gyoza med kylling, rispapir med fisk og grønt,
8 stk. sushi efter kokkens valg, 1 stick med oksekød,
1 stick med kylling tempuragrønt og søde kartofler.

Pris pr. person 435,00 kr.

MENU 3

Edamame bønner, 1 gyoza med kylling, 1 tempurareje og 1 kataifi med kammusling,
rispapir med fisk og grønt, 6 stk. blandet sushi efter kokkens valg,
1 dele-ribeye med tempura grønt, søde kartofler
samt en lille dessert.

Pris pr. person 495,00 kr.

Retterne serveres løbende

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 90,00 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] 3 stk. Forårsrulle med kryddert gris, sød chili og soya 110,00 kr.
23] Crispy kyllingebites i teriyaki- og chilisauce 95,00 kr.
24] Crispy kyllingebites 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, chilimayo, 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, japansk mayo, 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] Skagen laks 50,00 kr.

27] Tun 50,00 kr.

Luksus nigiri

2 stk. luksus nigiri med timianrøget kammusling 60,00 kr.

2 stk. luksus nigiri med tun, brændt med kul, toppet med forårsløg og lime . . 60,00 kr.

2 stk. luksus nigiri med chiliflammet Skagen laks,
toppet med wasabikompot og limeskal 60,00 kr.

Maki 4 stk.

37] Spicy tun, japansk mayo, chili og avokado 74,00 kr.

39] Spicy Skagen 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, avokado, sød peber og chilimayo 79,00 kr.

49] California roll, krabbekød, avokado, sød peber og chilimayo 79,00 kr.

59] Friteret uramaki med krabbekød, avokado, sød peber og chilimayo . . . 89,00 kr.

61] Friteret uramaki med forårsløg og avokado toppet med kammuslingsalat 95,00 kr.

Hosomaki 8 stk.

42] Skagen laks 74,00 kr.

43] Avokado 62,00 kr.

44] Agurk 58,00 kr.

Sashimi 6 stk.

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

Frit valg mellem: tataki tun, tataki Skagen laks 120,00 kr.

Tun ceviche, mango, agurk, rødløg, chili og koriander.
Serveret med sprøde shiso blade 130,00 kr.

Yutakas favoritter 4 stk.

50] Kaburimaki, crispy reje, avokado, sød peber, toppet m. flammet Skagen 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 Skagen laks, hvidløgsmayo 95,00 kr.

55] Rainbow roll, avokado, frisk grønt, toppet med reje, Skagen 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

Fisk og skaldyr

109] Grillet blæksprutte (125 g) med lime, chili og hvidløg 130,00 kr.

81] Grillet Skagen laks (250 g) med chilolie, sød sojasauce og hvidløg, toppet med krydderurter 250,00 kr.

82] Grillede tigerrejer (8 store) med hvidløgsolie, chili og forårsløg 250,00 kr.

71] 2 sticks med Skagen laks toppet med yuzusmør og friske urter. 85,00 kr.

Kød og grønt

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

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 235,00 kr.
87] Miso, grønt, hvedenudler, pocheret æg, toppet med grillet Skagen laks. . . . 250,00 kr.
88] Tonkatsu, grønt, hvedenudler, pocheret æg med grillet iberico gris. 250,00 kr.
89] Ramen Shoyu, grønt, hvedenudler, pocheret æg, toppet med kylling 250,00 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] Mammis istapas 3 små lækre iskager 110,00 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 forårssruller, 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

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 imødekommende duft af humle og lime	
Sapporo black 65 cl.....	75,00 kr.
Mørk japansk øl	
Økologisk Glutenfri Kloster Dubbel Ale 33 cl 5,8%	50,00 kr.

Fadøl

Klintekongens Klassik Fadøl.....	55,00 kr.
Økologisk blød og rund	
Kirin Fadøl 25 cl	40,00 kr.
Kirin Fadøl 50 cl	65,00 kr.
Iskold japansk fadøl brygget på ris efter original japansk opskrift	
Farø Juicy IPA 5.5%	60,00 kr.
Frisk og fyldig IPA	

Gingerbeer

Crabbies Ginger Beer 33 cl. 4,0%	65,00 kr.
Crabbies Blod appelsin 0,5 l 3,4%	70,00 kr.
Økologisk Ginger Beer 27,5 cl. alkoholfri	40,00 kr.

Borgs Bryghus

Borgs Bryghus er beliggende i den jyske natur på en nedlagt landejendom ved Studsgård, hvor ejer og brygmester Erik Borg brygger det gode øl. Erik startede sin brygkarriere i 2008, men etablerede så sit bryggeri i 2019 under mottoet: "Godt øl er for alle". Den dag i dag, er Borgs Bryghus stadig det eneste bryggeri med detailsalg i Herning Kommune. Erik driver sit bryggeri alene, og producerede i 2025 mere end 6.000 liter godt øl.

Hvede (Weissbier) 0,5L 65,00 kr.
Frisk og let hvedeøl med sprudlende karakter og blød fylde.

Böhmer (Pilsner) 0,5L 65,00 kr.
Klassisk tjeckisk inspireret pilsner med gylden farve, rund krop og velafbalanceret bitterhed.

Special Classic (Amber Ale) 0,5L 65,00 kr.
Fyldig amber ale med let karamel og en balanceret, let krydret humleprofil med strejf af citrus.

Kølnener (Kölsch) 0,5L 65,00 kr.
Let, lys og forfriskende øl med fokus på malt og en mild frugtighed.

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

Riesling, Schmitt Söhne. 75,00 kr.

Økologisk Sauvignon Blanc fra Bouchard Aîné 75,00 kr.

Økologisk Crianza Corvinas, Rød 75,00 kr.

Økologisk spansk rose 75,00 kr.

Økologisk Chardonnay fra Bouchard Aîné 75,00 kr.

Chablis, Bouchard Aîné et Fils 115,00 kr.

Karaffel: rosévin, hvidvin & rødvin (halv fl.) 190,00 kr.

Karaffel: Chablis 260,00 kr.

NO & LOW ALKOHOL

København Kombucha

Hidcote Blue 0% Æble, ingefær og lavendelblomst 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 Non-Blance alkoholfri Hvedeøl 33 cl 50,00 kr.

BOBLER & CHAMPAGNE

Cava

Segura Viudas Brut Reserva (20 cl.) 120,00 kr.

Segura Viudas Brut Rose Vintage 425,00 kr.

Segura Viudas 2022 Brut Vintage 425,00 kr.

Cremant

Blanquette de Limoux, Camas, Anne Joyeuse 425,00 kr.

Brut

Riesling Brut, Gut Hermannsberg, Tyskland 450,00 kr.

Franciacorta

Ca`del Bosco 695,00 kr.

Champagne

Duval-Leroy

Duval-Leroy Brut	625,00 kr.
2008 Premier Cru Blanc de Blance, Brut Prestige	925,00 kr.

Mademoiselle Marg O Côte des Bar

2018 Vintage Brut, Champagne Mademoiselle Marg O Côte des Bar	800,00 kr.
---	------------

Bollinger

Bollinger Special Cuvée	675,00 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	375,00 kr.
Saint Peyre, Chardonnay, Languedoc	395,00 kr.
Terroirs, Chenin Blanc, Anne Joyeuse	395,00 kr.
Luc Pirlet, Viognier Reserve	395,00 kr.
Côte du Rhone, Solitude	400,00 kr.
Bourgogne Blanc, Domaine du Roc des Boutires	425,00 kr.

Sancerre, Jean Colin, Øko	475,00 kr.
Macôn-Soluté, Domaine du Roc des Boutires.....	525,00 kr.
Chablis 1. Cru, Domaine Jean Collet.....	565,00 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 Vignerais	725,00 kr.
Mersault Les Narvaux, Domaine Guy Bocard, Økologisk.....	1 150,00 kr.

Italien

Pinot Grigio Talis	395,00 kr.
Pinot Grigio, Erste + Neue, Alto Adige	425,00 kr.
Villa Antinori Toscana.....	425,00 kr.
Serraluna Vermentino IGT Toscana.....	425,00 kr.

Spanien

La Casa de Las Locas, Albarino, Rias Baixas	425,00 kr.
La Casa de Las Locas , Treixadura, Ribeiro	525,00 kr.

Østrig

Grüner Veltliner, Sand 1, Zöhrer	400,00 kr.
Grüner Veltiner, Wachau Federspiel, Josef Fische.....	450,00 kr.

Tyskland

Silvaner Trocken, Weingut, Vegansk	395,00 kr.
Villa Wolf Riesling, Pfalz	395,00 kr.
Jean Baptiste Riesling (Økologisk), Kabinett, Weingut Gunderloch	425,00 kr.
Riesling Feinherb, Mosel, Johannes Schmitz	395,00 kr.
Weingut Hüls, Riesling, Mosel.....	425,00 kr.
Vom Schiefer Riesling, Gut Hermannsberg	525,00 kr.

New Zealand

Villa Maria, øko Sauvignon Blanc	425,00 kr.
--	------------

ROSÉ

Frankrig

Domaine de Pellehaut, Gascogne	375,00 kr.
Bandol Rosé, Domaine des Baguisers, Provence.	425,00 kr.

NATURVIN

Tjekkiet

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

RØDVIN

Frankrig

Domaine de Pellehaut, Gascogne.	375,00 kr.
Micro Cosme, Pinot Noir/Grenache.	395,00 kr.
Côte de Rhone, Solitude.	400,00 kr.
Gigondas Bellecoste Famille Lancon, Solitude.	525,00 kr.
Bourgogne mercurey 1er Cru	565,00 kr.
Bourgogne mercury 1 Cru Clos de paradise	575,00 kr.
Châteaneuf du Pape, Domaine de la Solitude	700,00 kr.

Italien

Pinot Nero Apertuna, Colombo.	400,00 kr.
Lamole Chianti Classico Duellame DOCG, Økologisk.	400,00 kr.
Villa Antinori Rosso.	425,00 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.

Tyskland

Ancestral Spätburgunder, Weingut Karsten Peter 450,00 kr.

Spanien

Vespres, Josep Grau Vitocultor 425,00 kr.

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

Bailys 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.

Portvin, Reserve Ruby, Croft Port, 20 cl..... 150,00 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.