AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

FORRETTER & TILBEHØR

EDAMAME BØNNER

Edamame bønner med havsalt og citron.

40 DKK

GOMA EDAMAME BØNNER

Edamame bønner med goma dressing.

43 DKK

KRYDREDE EDAMAME BØNNER

Edamame bønner med japansk chili dressing.

43 DKK

WAKAME

Tangsalat med ristede sesam og citron.
(Uden MSG og AZO)

49 DKK

GREEN MISO

Suppe kogt på kombu dashi fond og miso.
Silketofu, wakame, forårsløg.

36 DKK

REJE MISO

Suppe kogt på kombu dashi fond og miso.
Rejer, silketofu, wakame og forårsløg.

47 DKK

GRØNTSAGSGYOZA (4 STK.)

Gyoza med grøntsager. Serveres med ponzu sauce.

65 DKK

KYLLINGEGYOZA (4 STK.)

Gyoza med kylling. Serveres med ponzu sauce.

65 DKK

GRØNTSAGSTEMPURA

Tempura-stegt kejserhatte, asparges og søde kartofler. Serveres med ponzu-sauce.

72 DKK

BLOMKÅL

Friteret blomkål. Serveres med goma dressing.

52 DKK

GRILLET BROCCOLI

Grillet broccoli med sesamolie. Serveret med salt og citron.

52 DKK

VEGANSKE FORÅRSRULLER

Forårsruller med fyld af kål, grønne bønner, gulerod, nudler og løg. Serveres med sød chilisauce.

67 DKK

JAPANSKE FORÅRSRULLER (2 STK.)

Hjemmelavet forårsruller med fyld af kylling, rejer, shiitake svampe, bambusskud, gulerod, bønnespirer, forårsløg og glasnudler. Serveres med sød chilisauce og Karashi sennep.

69 DKK

EBI NO TEMPURA (3 STK.)

Panko paneret rejer. Serveres med chilimayo.

56 DKK

EBI NO TEMPURA (5 STK.)

Panko paneret rejer. Serveres med chilimayo.

84 DKK

EBI NO TEMPURA (10 STK.)

Panko paneret rejer. Serveres med chilimayo.

148 DKK

LAKSETARTARE

Hakket laks rørt med citronskal og japansk chili dressing. Toppet med radisespirer, ørredrogn og lotus chips.

95 DKK

LAKS TATAKI

Lynstegt laks med shichimi nanami togarashi (japansk chili blanding), toppet med goma dressing, wasabi mayo, purløg og ørredrogn.

99 DKK

TUN TATAKI

Lynstegt tun med shichimi nanami togarashi (japansk chili blanding), toppet med goma dressing, wasabi mayo, purløg og ørredrogn.

104 DKK

HIRAMASA CEVICHE

Hiramasa (hvidfisk), agurk, ørredrogn, mango, koriander, japansk dressing (wasabi & yuzu) ørredrogn og radisespirer.

104 DKK

SASHIMI

LAKS

95 DKK

TUN

105 DKK

HIRAMASA

Hvidfisk

109 DKK

SASHIMI MIX

219 DKK

MENUER

VEGAN VEGAN (12 STK.)

Nigiri—2 Inari, 2 Avocado; Uramaki—8 No-Ebi Tempura; 1 person

165 DKK

ONE DAY IN KYOTO (12 STK.)

Nigiri—1 Laks, 1 Tun, 1 Ebi, 1 Hiramasa; Uramaki—8 Ebi Tempura; 1 person

165 DKK

ALONE TIME (12 STK.)

Nigiri—2 Laks, 2 Tun; Uramaki—4 California, 4 Alaska; 1 person

155 DKK

NAGOYA STYLE (12 STK.)

Nigiri—1 Laks, 1 Tun, 1 Ebi, 1 Sizzling Salmon; Kaburimaki—8 Sizzling Salmon; 1 person

189 DKK

PERFECT DAY (16 STK.)

Uramaki—4 California, 4 Alaska, 4 Spicy Tuna, 4 Ebi Tempura; 1 person

165 DKK

TIME FOR TWO (24 STK.)

Uramaki—8 Alaska, 8 Spicy Tuna; Kaburimaki—8 Rainbow Roll; 2 personer

295 DKK

OSAKA NIGHT (30 STK.)

Nigiri—2 Laks, 2 Ebi, 2 Sizzling Salmon; Kaburimaki—8 Crispy Ebi Fry; Uramaki—4 California, 4 Alaska, 4 Spicy Tuna, 4 Ebi Tempura; 2 personer

395 DKK

MAKI MAKI (32 STK.)

Uramaki—8 California, 8 Boston; Kaburimaki—8 Crispy Ebi Fry, 8 Sizzling Salmon; 2 personer

379 DKK

FAMILY TIME (56 STK.)

Nigiri—3 Laks, 3 Tun, 3 Sizzling Ebi, 3 Sizzling Hiramasa; Kaburimaki—8 Tempura Deluxe, 8 Hell's Roll; Uramaki—8 Alaska; Futomaki—6 Laks, 6 California; Hosomaki—4 Agurk, 4 Laks; 3 personer

699 DKK

TOKYO RUSH (60 STK.)

Uramaki—8 California, 8 Alaska, 8 Spicy Tuna, 8 Ebi Tempura; Kaburimaki—8 Tempura Deluxe, 8 Hell's Roll; Futomaki—6 California, 6 Laks; 4 personer

749 DKK

GEISHA PARTY (82 STK.)

Uramaki—8 Spicy Tuna, 8 Alaska, 8 California, 8 Ebi Tempura; Kaburimaki—8 Tempura Deluxe, 8 Hell's Roll, 8 Sizzling Salmon, 8 Rainbow Roll; Futomaki—6 California, 6 Laks, 6 Tun; 6 personer

919 DKK

NIGIRI LOVER (10 STK.)

2 Laks, 2 Tun, 2 Hiramasa, 2 Ebi, 2 Laks & avocado

225 DKK

SIZZLING NIGIRI (8 STK.)

2 Sizzling Salmon, 2 Sizzling Tuna, 2 Sizzling Hiramasa, 2 Sizzling Ebi

199 DKK

YAKI YAKI (KUSHIYAKI)

1 Iberico Secreto, 1 Teriyaki kylling, 1 Laks, 1 Reje, 1 Asparges & forårsløg

169 DKK

FINDING TURTLE BØRNEMENU

2 stk. kyllinge kødboller, ris, edamame bønner, agurk, gulerodsstænger og hjemmelavet chokolade.

89 DKK

FINDING NEMO BØRNEMENU

2x 8stk. valgfri hosomaki, edamame bønner, agurk, gulerodsstænger og hjemmelavet chokolade.

89 DKK

NIGIRI

SIZZLING SALMON

Flamberet laks, toppet med japansk mayo, ørredrogn og forårsløg.

30 DKK

SIZZLING TUNA

Flamberet tun, toppet med chilimayo og forårsløg.

30 DKK

SIZZLING EBI

Flamberet reje, toppet med chilimayo og chili sauce.

29 DKK

SIZZLING HIRAMASA

Flamberet hiramasa (hvidfisk), toppet med teriyaki og purløg.

30 DKK

SIZZLING SCALLOP

Flamberet kammusling, toppet med teriyaki og tang.

33 DKK

AVOCADO

23 DKK

INARI

25 DKK

TAMAGO

21 DKK

EBI

27 DKK

LAKS

27 DKK

LAKS & HVIDLØG

29 DKK

LAKS & AVOCADO

29 DKK

TUN

28 DKK

HIRAMASA

27 DKK

GUNKAN

TUNTARTARE (2 STK.)

Hakket tun blandet med chilimayo, chili sauce og forårsløg, toppet med tempura crunch.

58 DKK

HUMMER (2 STK.)

Grillet og hakket hummer, blandet med yuzu mayo og toppet med ørredrogn.

78 DKK

LAKSETARTARE (2 STK.)

Hakket laks vendt i japansk chili blanding.

56 DKK

ØRREDKAVIAR (2 STK.)

56 DKK

KABURIMAKI

KING VEGAN ROLL

Tempura-stegt kejserhatte svampe, agurk, avocado. Toppet med avocado, goma dressing og lotus chips.

145 DKK

CRISPY EBI FRY

Tempura reje, agurk, chilimayo, toppet med avocado, teriyaki sauce og kataifi.

145 DKK

TEMPURA DELUXE

Tempura reje, agurk, avocado og chilimayo. Toppet med flamberet laks, chilimayo, ørredrogn og forårsløg.

155 DKK

SENSU SIGNATURE

Flamberet jomfruhummer, asparges, avocado og chilimayo. Toppet med flamberet laks, chilimayo, rispapir, ørredrogn og radisespirer.

189 DKK

ASIAN PASSION

Reje, flødeost, limesaft, agurk og koriander. Toppet med avocado, japansk mayo og koriander.

145 DKK

EBI FUSION DELUXE

Tempura reje agurk avocado. Toppet med flamberet reje chilimayo teriyaki og katafii.

145 DKK

SIZZLING SALMON

Laks, agurk og avocado. Toppet med flamberet laks, wasabi mayo, wasabi sesam og radisespirer.

155 DKK

RAINBOW ROLL

Surimi, agurk og avocado. Toppet med laks, tun, ebi og avocado.

139 DKK

HELL'S ROLL

Tun, agurk og avocado. Toppet med tun, chilimayo, chili sauce.

155 DKK

SENSU DELIGHT

Hiramasa (hvidfisk), purløg, agurk og mango. Toppet med avocado, chilimayo, kimchi sesam og lotus chips.

155 DKK

DRAGON ROLL

Tempura reje, agurk, avocado og chilimayo. Toppet med tun, chilimayo og kimchi sesam.

155 DKK

MANGO PANKO

Tempura rejer, mango og agurk. Toppet med flamberet laks, yuzu mayo og wasabi sesam.

155 DKK

URAMAKI

NO-EBI TEMPURA

Tempura stegt tofu, agurk, avocado, rullet i tosago (vegansk masago), toppet med teriyaki og tempura crunch.

95 DKK

GREEN VEGGIE

Asparges, avocado og sukkerærter. Rullet i wasabi sesam.

89 DKK

CALIFORNIA

Surimi, agurk og avocado. Rullet i sort og hvid sesam.

86 DKK

BOSTON

Reje, agurk og avocado. Rullet i kimchi sesam.

92 DKK

TERIYAKI SALMON

Grillet teriyaki marineret laks, sukkerærter, syltede rødløg, rullet i masago og toppet med yuzu mayo.

98 DKK

SALMON CLASSIC

Laks, agurk og avocado. Rullet i kimchi sesam.

89 DKK

EBI TEMPURA

Tempura reje, agurk, avocado og chilimayo. Rullet i orange masago. Toppet med teriyaki sauce og tempura crunch.

102 DKK

ALASKA

Laks, flødeost, agurk og purløg. Rullet i orange masago.

95 DKK

SPICY TUNA

Hakket tun med chilimayo, chili sauce, forårsløg og agurk. Rullet i wasabi masago.

96 DKK

TUNA CLASSIC

Tun, agurk og avocado. Rullet i wasabi sesam.

92 DKK

CRISPY CHICKEN

Friteret panko-paneret kylling, agurk, avocado og chilimayo. Rullet i kimchi sesam. Toppet med teriyaki sauce.

98 DKK

HOSOMAKI

AGURK

42 DKK

AVOKADO

42 DKK

TAMAGO

Omelet

47 DKK

MANGO

45 DKK

EBI

Reje

47 DKK

LAKS

47 DKK

TUN

52 DKK

HIRAMASA

Hvidfisk

52 DKK

FUTOMAKI

SWEET VEGAN

Inari, asparges, avocado og tangsalat.

72 DKK

SPICY EBI

Reje, agurk, avocado og chilimayo.

75 DKK

CRISPY EBI

Tempura reje, agurk, avocado og chilimayo. Toppet med teriyaki sauce.

82 DKK

LAKS

Laks, agurk, avocado og chilimayo.

77 DKK

TUN

Tun, agurk, avokado og chilimayo.

79 DKK

CALIFORNIA

Surimi, agurk og avokado.

69 DKK

CRISPY CHICKEN

Friteret panko-paneret kylling, agurk, avocado og chilimayo. Toppet med teriyaki sauce.

79 DKK

RISPAPIRRULLER

VEGANSK

Inari, asparges, agurk, avocado, salat.
Toppet med goma dressing.

89 DKK

EBI

Reje, agurk, avocado og salat. Toppet med goma dressing.

92 DKK

CRISPY EBI

Tempura reje, agurk, avocado og salat.
Toppet med chilimayo og teriyaki sauce.

94 DKK

LAKS

Laks, agurk, avocado og salat. Toppet med goma dressing.

95 DKK

CRISPY CHICKEN

Friteret panko-paneret kylling, agurk, avocado og salat. Toppet med chilimayo og teriyaki sauce.

91 DKK

KUSHIYAKI

ASPARGES OG FORÅRSLØG

29 DKK

KEJSERHATTE

35 DKK

REJE

35 DKK

LAKS

36 DKK

KAMMUSLING

39 DKK

KYLLINGEKØDBOLLER

28 DKK

ASPARGES OG BACON

34 DKK

GEDEOST OG PARMA

38 DKK

HJEMMELAVET TERIYAKI CHICKEN

30 DKK

WAGYU BEEF

54 DKK

IBERICO SECRETO

Iberisk sortfodsgris

39 DKK

POKÉ BOWLS

THE VEGGIE BOWL

Friteret tofu, avocado, slikærter, asparges, radise, marineret rødløg, edamame kerner og tangsalat på bund af ris. Toppet med teriyaki sauce.

169 DKK

THE SENSU SALAD

Laks, tun tataki, avocado, radise, edamame bønner og marineret rødløg på bund af salat. Toppet med ørredrogn, sort og hvid sesam. Serveret med japansk dressing (wasabi & yuzu).

169 DKK

THE SENSU BOWL

Laks, tun tataki, tempura reje, avocado, agurk, radise, slikærter på bund af øko ris, toppet med chili mayo, teriyaki sauce, sort og hvid sesam.

169 DKK

TERIYAKI CHICKEN BOWL

Kulgrillet teriyaki marinerede kyllingeoverlår, avokado, agurk, radiser, slikærter, marineret rødløg og edamame bønner på bund af ris. Toppet med teriyaki sauce og forårsløg.

169 DKK

THE SALMON BOWL

Kulgrillet laks, avocado, agurk, radise, slikærter, marinerede rødløg, edamame bønner. Serveret på en bund af ris, toppet med teriyaki sauce og forårsløg.

169 DKK

SHRIMP UDON

Wok-stegte udon-nudler, rejer,
kejserhatte, broccoli og gulerødder.
Toppet med edamame bønner.

169 DKK

WAGYU BEEF UDON

Wok-stegte udon-nudler, wagyu-oksekød,
kejserhatte, broccoli og gulerødder.
Toppet med edamame-bønner.

176 DKK

IZAKAYA-MAD

KARAAGE

Kyllingelårfilet marineret i soja/ingefær marinade, vendt i en blanding af kartoffelmel og rismel og stegt to gange. Serveres med citron, ponzu sauce og yuzu mayo.

129 DKK

HAMACHI KAMA MED RIS

Kulgrillet hiramasa-kæbe (hvidfisk), serveret med øko ris, ponzu dressing og citron.

175 DKK

AHI TUNA POKE

Tun sashimi, avocado, forårsløg marineret i krydret citron-/sojasauce, toppet med ristet sesam og shichimi togarashi (japansk chili mix).

89 DKK

TONKATSU MED RIS

Friteret panko-paneret kotelet med tonkatsu sauce. Serveres med øko ris.

162 DKK

ØKOLOGISKE POMMES FRITES

Serveres med trøffelmayo.

58 DKK

SØDKARTOFFEL POMMES FRITES

Serveres med chilimayo.

65 DKK

DRESSINGER & TILBEHØR

REJECHIPS

35 DKK

ØKOLOGISK SUSHIRIS

35 DKK

EKSTRA SOJA

10 DKK

EKSTRA WASABI

10 DKK

EKSTRA INGEFÆR

10 DKK

JAPANSK MAYO

15 DKK

HJEMMELAVET CHILIMAYO

15 DKK

HJEMMELAVET YUZUMAYO

15 DKK

JAPANSK CHILIDRESSING

15 DKK

HJEMMELAVET GOMA DRESSING

15 DKK

TERIYAKISAUCE

15 DKK

HJEMMELAVET WASABIMAYO

15 DKK

SØD CHILISAUCE

15 DKK

DESSERTER

CHOKOLADEKAGE

55 DKK

MOCHI-IS (2 STK.)

55 DKK

HJEMMELAVET GELATO

Spørg din tjener om aktuelle smagsvarianter.

55 DKK