
MENU

TASTE OF UMA
3 COURSE

349 DKK

Hors d'oeuvre og laks tataki

Tamagoyaki

Ponzu Miso-braiseret oksekød short rib

Syltede grøntsager

Gulerodspurée

Yuzu- og moden citronsorbet, matcha
panna cotta

U M A I N S P I R A T I O N
6 C O U R S E

439 DKK

WINE PAIRING 280 DKK

Nyd en japansk-inspireret middag med
et klassisk nordisk twist.

En middag på Uma appellerer til alle
sanser og er en kærlighedserklæring til
god smag, ren æstetik og den rette
vinmenu.

F U L L E X P E R I E N C E
8 C O U R S E

499 DKK

WINE PAIRING 360 DKK

Med denne oplevelse vil du kunne fordybe dig fuldstændigt i Chef Davids visioner og køkkenholdets kreativitet.

Du overlader valgene til dem og begiver dig ud på en kulinarisk rejse.

S N A C K S

Rosettevaffel

Med østers- & unagicreme
55 DKK

Soufflé-forårsruller

Med rejer og svinekød
65 DKK

Karaage

Sprød japansk kylling
55 DKK

Edamame

Med trøffelsmør
45 DKK

S M Å R E T T E R

Laks tatak

Med ponzu, jalapeño og shiso
95 DKK

Rimmet kammusling

Med rå ebi-rejer, radiser og yuzu
95 DKK

Okonomiyaki

Med blæksprutte, fermenteret kål og
tempura-blåmuslinger
105 DKK

Rōu jiā mó

Med misobraiseret pulled beef
95 DKK

M Æ T T E N D E R E T T E R

alle retter serveres med dampet ris

CharSiu af nakkefilet

Med padrónpeber og misopuré

145 DKK

Mebaru (rødfisk)

Med enoki og fermenteret chili beurre
blanc

155 DKK

Grillet aubergine

Med sweet soy glaze, æggestrimler

125 DKK

D E S S E R T

Matcha panna cotta

Med yuzu sorbet og sort sesam

65 DKK