

HVAD ER ISSEI?

Da Sakura Maru sejlede fra Japan til Peru i 1899, havde det over 800 passagerer. Hver og en havde deres familie opskrifter med. Når de var færdige med at arbejde i sukkerrørs plantagerne, brugte de deres egne opskrifter, men med lokale råvarer.

Japanere og peruvianere havde begge en stor kærlighed til frisk fisk tilfælles.

Og det var denne kærlighed som blev selve grundstenen i Nikkei køkkenet. Ligesom japanerne krydsede havet for at arbejde på land, ligeså blev deres mad inspireret af havet og ingredienser fra den peruvianske jord.



OMAKASE

En kulinarisk rejse gennem vores bedste retter på menuen, valgt af vores køkkenchef, til at afspejle Nikkei konceptet bedst muligt.

Kort Omakase	595 DKK
--------------	---------

Lang Omakase	695 DKK
--------------	---------

Denne menu er designet til minimum 2 gæster. Prisen er pr. person

Lang Omakase+Vin Menu	1295 DKK
-----------------------	----------

Denne menu er designet til minimum 2 gæster. Prisen er pr. person

If you have questions regarding allergens do not hesitate to ask us!

All prices are quoted in DKK incl. 25% tax

SNACKS

Yuca Med Shichimi Togarashi Og Chili Mayo 🌱	95 DKK
Patacones Med Salsa Verde Og Chulpi Dressing 🌱	95 DKK
Edamame Med Yuzu Glaze Og Sesam 🌱	75 DKK



RAW

Ceviche Af Helleflynder Med Rødløg, Avocado, Mango, Chulpi Majs, Chili Og Koriander	185 DKK
Tataki Af Okse Med Wakame, Forårsløg, Sesam, Ponzy Dressing Og Kizami-Emulsion	175 DKK
Tiradito Af Laks Med Aji Amarillo, Avocado Crème, Skalotte Og Koriander	175 DKK
Tiradito Af Østershatte Med Aji Amarillo, Avocado Crème, Skalotte Og Koriander	🌱 175 DKK



PLATES

Laks Med Miso Glaze Og Tozazu Sauce	195 DKK
Saltado Af Okse	195 DKK
Katsu Af Gris Med Syltet Kinaradise Og Katsu Sauce 🌿	195 DKK
Katsu Af Svampe Med Syltet Kinaradise Og Katsu Sauce 🌱🌿	175 DKK
Miso Cauliflower With Ponzu And Avocado Cream 🥛🌿	175 DKK
Kylling Karaage Med Goma Mayo, Forårsløg Og Sesam	175 DKK

All prices are quoted in DKK incl. 25% tax

🌱 Vegetarian 🌿 Gluten 🥛 Lactose

GRILL

Striploin Med Anticuchera	295 DKK
Lammekrone Med Criolla Sauce	295 DKK
Grillet Blæksprutte Med Aji Amarillo Og Criolla Sauce	245 DKK
Kylling Anticucho Med Aji Verde	195 DKK



SIDES

Cremet Mos Med Svampe, Avocado Og Stegte Løg  	165 DKK
Salat Med Rødløg, Mix Cherry, Mango, Koriander, Quinoa Og Ponzu Dressing   	145 DKK
Zucchini Salad With Tempura Crisp And Cheese  	145 DKK
Chaufa Stegte Ris 	135 DKK
Grillet Padron Peber 	95 DKK
Grillet Asparges-Broccoli 	90 DKK
Fladbrød Med Rørt Smør   	80 DKK



DESSERTS

Chokoladekage Lavet Med Peruviansk Chokolade Med Pistacieis Og Tørret Kornblomst  	130 DKK
Banan-Yuzu Is Med Marengs Og Granola  	120 DKK
Suspiro Med Lime, Saltet Mandel Crunch Og Mango-Passion Sorbet 	120 DKK

All prices are quoted in DKK incl. 25% tax

 Vegetarian  Gluten  Lactose