



KUMOKUMO
IZAKAYA

Velkommen til kumokumo izakaya

An Izakaya (ee-ZAH-ka-yah) is like the Japanese version of a “tapas bar” or a “gastropub”.

Typically an informal place where people meet with friends or colleagues after work, and share servings inspired by almost all styles of Japanese cuisine — from street food to sushi and sashimi — while choosing from a vast selection of cocktails, ice-cold beer, wine, and, of course, sake.

The tradition has its origins in sake shops that allowed customers to drink on site: “i” means “stay” and “sakaya” means “sake shop.”

Velbekmme!
いらっしゃいませ

Izakaya (ee-ZAH-ka-yah) efterligner den japanske version af en tapas bar eller en gastropub.

Typisk set som et uformelt sted, hvor folk mødes med venner eller kollegaer efter arbejde og deler portioner af mad, som er inspireret af næsten alle stilarter fra japanske køkkener - fra street food til sushi og sashimi - med et stort udvalg af cocktails, iskold øl, vin og naturligvis sake.

Traditionen stammer oprindeligt fra sake-butikker, som tillod kunder at drikke på stedet.

”I” betyder ”bliv” og ”sakaya” betyder ”sake-butik” .



KUMOKUMO
IZAKAYA

SMAÅ RETTER



01

Edamamebønner

枝豆

Bønner med havsalt og citron

36kr



02

Spicy

Edamamebønner

ピリ辛枝豆

Bønner med japansk chili dressing.

40kr



03

Goma

Edamamebønner

ゴマ枝豆

Bønner med Goma dressing

40kr



04

Green Miso (VG)

みそ

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

35kr



05

Shrimp Miso

海老みそ汁

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

40kr



06

Wakame (VG)

若布

Tangsalat med sesam og citron.

44kr



07

Ebi No Tempura

海老フライ

Ponko paneret rejer. Serveres med chili mayo.

45kr
3stk65kr
5stk110kr
10stk

08

Forårsruller m. kylling

鶏春巻き

Forårsruller m. kylling.

Serveres med sød chilisauce

55kr 3stk



09

Forårsruller m. Vegan (VG)

野菜春巻き

Forårsruller m. vegetar.

Serveres med sød chilisauce

50kr 3stk



11 Tempura softshell krabbe
カニ揚げ
Helstegt softshell krabbe i tempuradej. Serveres med chili mayo
85kr

12 Tempura Kakiyaki
野菜コロッケ
Tempura Kakiyaki. Serveres med teriyaki sauce
45kr 2stk

13 Reje chips
海老チップス
30kr

IZAKAYA

居酒屋メニュー



14 Laks Tartare

サーモンなめろう

Avocado og citron mayo,
Hakket laks rørt med citronskal
og japansk chili dressing. Toppet
med ørrerogn og rejer chips

88kr



15 tunfisk-poke

スパイシーマグロ

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

88kr



16 Karaage

唐揚げ

Tempurastegt kylling af
kyllingelår. Serveres med
citron mayo

69 kr 4stk



17 Tempura med grøntsager

野菜天ぷら

Asparges, kejserhat svampe og
seasonal vegetables. Serveres
med yuzi-soya.

68kr



18 Crispy ebi hapser

海老天ぷら

Tempurarejer toppet med
chili mayo, chili sauce,
citronmayo, koriander

70kr 3stk



19 Grilled Broccoli (VG)

焼きブロッコリー

Grillet broccoli med sesamolie.
Serveret med yuzisoya og citron.

45kr



20 Hamachi Kama

焼きヒラマサ

Grillet hiramasaakæbe med yuzisoya
og japansk chiliblanding

88kr



21 tunatataki

マグロたたき

Toppet med goma dressing, purløg
og ørreddrogn og tangsalat

85kr



22 Laksecevuche

サーモンたたき

Toppet med wasabiponzu, citron
mayo, purløg og ørreddrogn og
kinesisk radise

75kr



23 Chicken Gyoza

鶏餃子

Gyoza med kylling. Serevers
med yuzisoya

58kr 4stk



24 Veggie Gyoza

野菜餃子

Gyoza med grøntsagsfyld.
Serevers med yuzisoya

58kr 4stk



25 rajaer gyoza

海老餃子

Gyoza med rejer. Serevers
med yuzisoya

58kr 4stk

JAPENSK YAKI

串焼き

- 26 Japen kylling
焼き鳥
1stk 32kr / 2stk 60kr
- 27 Kyllinge boller
つくね
Toppet med teriyaki sauce
1stk 32kr / 2stk 60kr
- 28 Oksefilet 1 stk
焼き牛肉
Toppet japansk chili dressing
1stk 35kr / 2stk 65kr
- 29 Lammestick
ラムチョップ
Toppet sort peber og salt og japansk chiliblanding
1stk 44kr / 2stk 80kr
- 30 Asparges med bacon
焼きアスパラとベーコン
1stk 32kr / 2stk 60kr
- 31 Reje
焼き海老
Toppet med wasabi mayo
1stk 27kr / 2stk 50kr
- 32 Laks sticks
焼きサーモン
Toppet med wasabi mayo
1stk 27kr / 2stk 55kr
- 33 King oyster mushroom (VG)
焼きエリンギ
Toppet med yuzisoya
1stk 27kr / 2stk 50kr
- 34 Goatcheese with parma ham
焼きロックフォールベーコン
Toppet forårsłøg
1stk 34kr / 2stk 65kr
- 35 tofu
焼き豆腐
Toppet med teriyaki sauce og japansk chiliblanding
1stk 27kr / 2stk 50kr
- 36 Kyllingevinger
焼き手羽先
Toppet med teriyaki sauce
1stk 35kr / 2stk 65kr



SASIMI

刺身



37 Sashimi laks

サーモンさしみ

95kr 6stk

180kr 12stk



38 Sashimi tun

マグロ刺身 6stk

110kr 6stk

210kr 12stk



39 Sashimi mix

刺身盛り合わせ 18stk

Laks, flamberet laks, tuna, rejer,
hiramasa, kammusling. med
ørrerogn, citron og tangsalat

269kr



RICEPAPER ROLLS

ライスロール 6stk



- | | |
|---|-------|
| ④0 Risepapir Laks | 90kr |
| サーモンライスロール | |
| Laks, avokado, agurk, salat, wasabi mayo og teyaki sauce | |
| ④1 Risepapir Tun | 100kr |
| マグロライスロール | |
| Tuna, avokado, agurk, salat og chili mayo. | |
| ④2 Risepapir tempura | 90kr |
| 海老ライスロール | |
| Crispy rejer, avokado, agurk, salat og chili mayo. | |
| ④3 Tempura softshell krabbe | 110kr |
| かに揚げライスロール | |
| Soft shell krabbe, avokado, agurk, salat, Toppet forårsłøg, masago, wasabimayo og teyaki sauce. | |
| ④4 Vegan (VG) | 90kr |
| 野菜ライスロール | |
| Inari, asparagus, agurk, avocado, salat, Toppet med goma dressing. | |

NIGIRI

45	Nigiri Laks サーモン握り	1stk 22kr / 2stk 40kr
46	Nigiri Flammegrillet laks 炙りサーモン握り Flammeret laks, toppet med japansk mayo, ørreddrogn og forårsłøg	1stk 27kr / 2stk 50kr
47	Nigiri Laks with avocado サーモンアボカド握り	1stk 24kr / 2stk 45kr
48	Nigiri Tun まぐろ握り	1stk 25kr / 2stk 48kr
49	Nigiri Tuntataki マグロたたき握り	1stk 27kr / 2stk 50kr
50	Nigiri Reje 海老握り	1stk 22kr / 2stk 40kr
51	Nigiri Flammegrillet Reje 炙り海老握り Flammeret reje, toppet med chilimayo og sriracha sauce.	1stk 25kr / 2stk 48kr
52	Nigiri Hiramasa ヒラマサにぎり Flammeret reje, toppet med teyaki sauce, masago og purløg	1stk 25kr / 2stk 48kr
53	Nigiri Flammegrillet hiramasa 炙りヒラマサ握り	1stk 27kr / 2stk 50kr
54	Nigiri Ål ウナギ握り Toppet med teyaki sauce.	1stk 27kr / 2stk 50kr
55	Nigiri Tofu (VG) いなり	1stk 22kr / 2stk 40kr
56	Nigiri Avocado (VG) アボカド握り	1stk 20kr / 2stk 38kr
57	Nigiri Agurk (VG) キュウリ握り	1stk 20kr / 2stk 38kr
58	Nigiri Mango (VG) マンゴー握り	1stk 20kr / 2stk 38kr
59	Nigiri Nofish (VG) 偽サーモンにぎり Vegansk laks, toppet med wasabi mayo	1stk 22kr / 2stk 40kr



45



46



47



48



49



50



51



52



53



54



55



56



57



58



59

HOSOMAKI

細巻き 8stk



60 Hosomaki Laks

42kr

65 Hosomaki Avokado

35kr

61 Hosomaki Tun

44kr

66 Hosomaki Mango

35kr

62 Hosomaki Reje

42kr

67 Hosomaki Inari

35kr

63 Hosomaki Hiramasa

44kr

68 hosomaki Nofish

42kr

64 Hosomaki Agurk

Med sort og hvid sesame.

35kr

URAMAKI

裏巻き 8stk

- 69 Uramaki Laks 85kr
サーモン
Laks, avokado, agurk. rullet i sesam.
- 70 Uramaki tun 85kr
マグロ
Tuna, avokado, agurk. rullet i masago.
- 71 Uramaki Ebi Tempura 85kr
海老フライ
Crispy reje, avokado, agurk, chili mayo. rullet i sesam.
- 72 Uramaki Spicy Asian 85kr
海老
Rejer, koriander, avokado, agurk, sriracha sauce. rullet i sesam.
- 73 Uramaki Alaska 85kr
サーモンとチーズ
Laks, flødeost, agurk og purløg. Rullet i masago.
- 74 Uramaki California 85kr
カニカマ
Surimi, avocado, agurk. rullet i sesam
- 75 Uramaki Spicy Tuna 89kr
スパイシーマグロ
Hakket tun med chili mayo, sriracha sauce, forårsløg og agurk, rullet i sesam og forårsløg
- 76 Uramaki Veggie 85kr
野菜裏巻き
Asparges, avocado, marinerede gulerødder og inari. Rullet i sesam og wakame
- 77 Uramaki Hansan 110kr
カニ揚げ
Softshell krabbe, avokado, agurk, chili mayo. rullet i sesam. toppet masago, forårsløg. teyaki sauce.



TOPPING MAKI

トッピング 巻き 8stk

- | | |
|--|-------|
| 78) Sunrise | 129kr |
| 海老ライト巻きトッピングサーモン
Crispy reje, mango, agurk. Toppet med flammegrillet laks, teyaki sauce, chili mayo, katafei, forårløg. | |
| 79) Red Fusion | 129kr |
| 海老ライト巻きトッピングマグロ
Crispy reje, avokado, spicy sauce, Toppet med tun, avokado og chili mayo og kimchee sesam. | |
| 80) Summer | 129kr |
| 海老巻きトッピングトッピングサーモン
Rejer, basilikum, avokado, agurk, sriracha sauce. Toppet med laks, sesam og kewpie. | |
| 81) Rainbow | 129kr |
| カニカマ巻きトッピングサーモン
surimi, avokado, agurk, kewpie. Toppet med tun, laks, rejer, avokado. | |
| 82) Viking | 129kr |
| ウナギ巻きトッピングアボカド
Crispy reje, ål, agurk. Toppet med avokado, katafei og teyaki sauce. | |
| 83) Devils | 135kr |
| スペイシーマグロ巻きトッピングマグロ
Tun, koriander, avokado, agurk. Toppet med tuntataki, chili mayo og sriracha sauce. | |
| 84) New Mexican | 135kr |
| マグロ巻きトッピングマグロ
Tuntartar, tempura jalapenos, agurk, sriracha sauce. Toppet med tun, chili mayo og japansk chiliblanding | |
| 85) Paradise Roll | 129kr |
| サーモン巻きトッピングマグロ
Laks, avokado, agurk, toppet med laks kewpie, teyaki sauce og sesam. | |
| 86) King Vegan Roll | 120kr |
| エリンギ巻きトッピングアボカド
Tempura kejserhatte svamp, agurk, avocado. Toppet med avocado, goma dressing og katafei | |
| 87) Kumo Top | 135kr |
| 海老とカニカマトッピングマグロとヒラマサ
Surimi, tempura rejer, sriracha sauce, toppet med avokado, tun, hiramasa, koriander, tobiko, grillet chili mayo og yuzusoya. | |
| 88) Asian Passion | 130kr |
| 海老巻きトッピングトッピングアボカド
rejer, flødeost, mango, og agurk. Toppet med avocado, kewpie, limesaft og koriander. | |
| 89) Sizzling laks | 139kr |
| サーモン巻きトッピング炙りサーモン
Laks, basilikum, forårløg, avokado. Toppet med sizzling laks og yuzu sauce. | |
| 90) Sizzling tun | 139kr |
| まぐろ巻きトッピング炙りマグロ
Tun, basilikum, forårløg, avokado. Toppet med sizzling tun og yuzu sauce. | |
| 91) Sizzling hiramasa | 139kr |
| ヒラマサ巻きトッピング炙りヒラマサ
Hiramasa, basilikum, forårløg, avokado. Toppet med sizzling hiramasa og yuzu sauce. | |



78



81



79



82



80



83



84



88



85



86



89



87

FUTOMAKI

太巻き 6stk / 12stk

- 92 futomaki laks 69kr / 129kr
サーモン太巻き
Laks, marinerede gulerødder, forårsløg, avokado og agurk.
- 93 futomaki Tuna 69kr / 129kr
マグロ太巻き
tuna, avokado og mango.
- 94 futomaki Crispy Ebi 69kr / 129kr
海老フライ太巻き
Crispy reje, avokado, agurk, salat og chili mayo.
- 95 futomaki rejer 69kr / 129kr
海老フライ太巻き
Reje, avokado, basilikum, asparges, sesam, sriracha sauce.
- 96 Laks Tartare 69kr / 129kr
サーモンなめろう太巻き
lakstartar, agurk og mango
- 97 California 69kr / 129kr
カニカマ太巻き
Surimi, inari, agurk og avocado.
- 98 Sweet Vegan (VG) 65kr / 125kr
野菜太巻き
Inari, asparagus, avocado og tangsalat.
- 99 Dynamite Laks 6stk 85kr
揚げサーモン
Tempurastegt laks, asparges og teriyaki sauce.
- 100 Dynamite Tun 6stk 85kr
揚げマグロ
Tempurastegt tun, koriander, spæde salatblade. Toppet med chili mayo og teriyaki sauce.
- 101 Dynamite Spider 6stk 105kr
揚げカニ
Tempurastegt soft shell krabbe, spæde salatblade og avokado. Toppet med masago, teriyaki sauce og chili mayo.



92



93



94



95



96



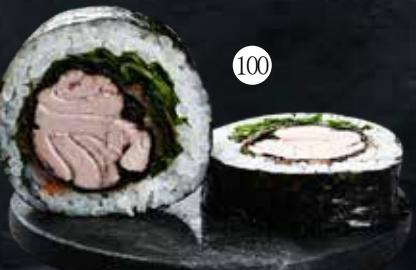
97



98



99



100

BOWLS

丼ぶり

102

kumokumo bowl

丼ぶり

Laks, tun tataki, tempura reje, avocado, agurk, radise, marineret rødløg, ørreddrogn, slikærter på bund af ris, toppet med chilimayo, teriyaki sauce og sesam.

159kr



103

teyaki kylling bowl

焼き鳥丼

teyaki kylling, salatblade, avocado, marineret rødløg, toppet teriyaki sauce og sesam.

129kr



104

karaage bowl

唐揚丼

Tempurastegt kylling af kyllingelår, salatblade, avocado, marineret rødløg, toppet citron mayo og sesam.

129kr



105

Veggie Bowl

野菜丼

Friteret tofu, avocado, slikærter, asparges, radise, marineret rødløg, edamame kerner og salat, på bund af ris, toppet med wasabipozu eller goma sauce

139kr



106

kumokumo salat

海鮮サラダ

Laks, tun, avocado, radise, tomat, edamame kerner og marineret rødløg på bund af salat. toppet med wasabipozu

129kr



107

Veggie salat

野菜サラダ

Friteret tofu, avocado, radise, tomat, edamame kerner og marineret rødløg på bund af salat. toppet med wasabipozu eller goma sauce

119kr



SUSHI MENU

108 børn menu A

子供セット 1

1 valgfri hosomaki, 1 stk agurk nigiri 1 stk
avokado nigiri edamame bønner

99kr



109 børn menu b

子供セット 1

2 stk. kylling kødboller,
ris, edamame bønner

99kr



110 kumo menu A(10 stk)

Nigiri: 2 Laks, Uramaki: 8 Ebi tempura.

99kr



111 kumo menu B(12 stk)

149kr

Nigiri: 1 Laks, 1 Tun, 1 Ebi, 1 Flamberet
laks. Kaburimaki: 8 sunrise.



112 kumo menu C(28 stk)

Kaburimaki: 8 sunrise.

Uramaki: 8 california , 2 Laks 2 Tun

229kr

113 Time For Two(20stk)

Nigiri: 2 Laks 2 Tun 2 Reje 2 Hiramasa,
8 Kokkens udvalg af uramaki og
12 Kokkens udvalg af futomaki

259kr



114 maki menu (32stk)

8 sunrise, 8 paradise roll,
8 spicy tuna, 8 california

329kr

115 Familiepakken A(45 stk)

Nigiri: 3 Laks, 3 Tun, 3 rejer, Uramaki: 8
california, Kaburimaki: 8 Paradise roll,
8 Red Fusion. 8 Kokkens udvalg af
hosomaki og 12 Kokkens udvalg af
futomaki

489kr



116 Familiepakken B(58 stk) 579kr

4 Laks 4 Tun 4 Reje 4 Flamberet laks 4 Tofu.
Uramaki: 8 Alaska. Kaburimaki: 8 Sunrise. 18
Kokkens udvalg af futomaki. 8 Kokkens udvalg a
f hosomaki



117 Geisha Party (40 stk. + 4 sticks) 599kr

Forretter: 1x edamamebønner
3x Tempurastegte rejer
Sticks: 2x Kyllingegeboller m. sauce
2x Kejserhat m. sauce
Nigiri: 4stk laks, 4stk reje, 4stk tun

8x sunrise, 8x Alaska, 8x devils roll



118 Vegetar menu A(10 stk)

Nigiri: 1 x Avokado 1 x Agurk
1 x Mango 1 x Tofu
Maki: 8 x Vegetar uramaki

99kr



119 Vegetar menu B(20 stk)

Nigiri: 2 x Agurk 2x Tofu,
8 x Vegetar uramaki,
8x King Vegan Roll

199kr



120 Tokyo Rine(66 stk)

Kaburimaki: 8x sunrise, 8x paradise roll ,
8x devils, Uramaki: 8x Spicy tuna, 8x California,
8 Ebi Tempura. 18x Kokkens udvalg af futomaki.

649kr

121 Warm n' Cold(28 stk +6 sticks) **399kr**

Uramaki: 8 Alaska 8 Luxury 12 New Jersey.
Sticks: 2 Kyllinge boller med teriyaki sauce.
2 Oksefilet med spicy miso. 2 Laks med teriyaki sauce



122 Nigiri menu(12 stk) **175kr**

Nigiri: 12 Kokkens udvalg af dagens bedste nigiri



123 kumo Savory(24 stk)

Nigiri: 2 x Tuntataki 2 x Laks
2 x Flammegrillet laks
2 x hiramasa
Uramaki: 8 x Efter eget ønske
Kaburimaki: 8 x Efter eget ønske

345kr



125 kumo Festa(66 stk)

Nigiri: 4 x Tuntataki 4 x Laks
4 x Flammegrillet laks
4 x Hiramasa
4 x Rejer
4 x Tofu
Sashimi: 8 x Sashimi Laks
Rispapir: 6 x Efter eget ønske
Uramaki: 8 x Efter eget ønske
Kaburimaki: 8 x Efter eget ønske
Futomaki: 6 x Alm. efter eget ønske
Dynamite: 6 x Dynamite efter eget ønske

835kr

124 kumo Party(46 stk)

Nigiri: 3 x Tuntataki 3 x Laks
3 x Flammegrillet laks
3 x hiramasa
3 x Rejer
3 x Tofu
Rispapir: 6 x efter eget ønske
Uramaki: 8 x Efter eget ønske
Kaburimaki: 8 x Efter eget ønske
Futomaki: 5 x Efter eget ønske

598kr



Dessert

デザート



126 Mochi Is

ダイフクアイス

1stk 35kr / 2stk 60kr



127 chokolade kage

チョコケーキ

1stk 40kr



128 Is

(chokolade/vanilje/jordbær)

アイス (チョコレート/バニラ/いちご)

1stk 25kr / 2stk 40kr

SAUCE



129 Ris

20kr



130 Soya

10kr



131 Ingefær

10kr



132 wasabi

10kr



136 wasabiponzu

10kr



137 pozu soya

10kr



138 citron mayo

10kr

133 japansk chili dressing 10kr

139 wasabi mayo

10kr

134 Teriyaki sauce

10kr

140 chili mayo

10kr

135 Gome dressing

10kr

141 sriracha sauce

10kr

142 kewpie

10kr



⌚ Jernbanevej 1, 2800 Kongens Lyngby

☎ 45161045

🌐 kumokumo.dk

FACEBOOK: [kumokumo_izakaya](#)

INSTAGRAM: [kumokumo_izakaya](#)