



## DRIKKE PAIRINGS

### Sake pairing:

*-4 forskellige sake valgt til  
menuens 4 serveringer*

**449.-/prs**

pr glas 119.-

### Vin pairing:

*-4 forskellige vine valgt  
til menuens 4 serveringer*

**399.-/prs**

pr glas 109.-

pr flaske 499.-

### Uden procenter pairing:

*-4 forskellige alkohol fri drikke valgt til menuens 4  
serveringer*

**299.-/prs**

pr glas 79.-



## MENU

- *Ceviche kammusling*

*Pairing : L'aube junmai sake/ Les Larmes Du Levant, Loire Frankrig*

- *Aubergine i panko/ ingefær m. sobanudler*

*Pairing : Rudi Rüttger riesling / Pfalz Tyskland*

- *Beef tataki på boeuf onglet*

*Pairing : News Drinker merlot / Chateau Surain, Bordeaux Frankrig*

- *Braiseret svinebryst i miso/ stout*

*Pairing : Wildflower IPA / Ebeltoft Gærbryggeri*

### Menu

**349.-**

### Menu + pairing

**749.-**

*Tilføj umami :  
genshu sake / osetra kaviar pairing 299.-*

*Tilføj sødt :  
abrikos sake / matcha mandler 139.-*

*\*postevand med pairing 0.- / uden 20.-*

*\*boblevand 250ml. 29.-*