

a taste of uma (3 serveringer)

298 kr

En lettere variant, med køkkenets udvalgte serveringer fra INSPIRATION menuen.

Typisk tager det 1- 1,5 time at komme igennem menuen

en uma inspiration (6 serveringer)

395 kr

Opgrader din hverdag med en helt særlig oplevelse. Det er en dynamisk menu med serveringer i forskellige størrelser.

Typisk tager det 2- 2,5 timer at komme igennem menuen

Vin 3 glas: 200 kr

the full experience (8 serveringer)

449 kr

Den gode smag er i fokus, og det er i særdeleshed vigtigt for køkkenchefen, at hver en gæst går fra borde med en stor smagsoplevelse rigere. På trods af det japanske udgangspunkt skinner det nordiske tydeligt igennem. I anretning og præsentation af maden er der en tydelig nordisk æstetik, hvor de rene og simple linjer gør hver en servering til en fryd for øjet.

Typisk tager det 2- 2,5 timer at komme igennem menuen

Vin 4 glas: 320 kr

Alle menuer er tilpasset sæsonens råvarer og sammensættes på dagen af køkkenchefen. Menuerne kan derfor variere.

serveringerne kan bla. bestå af:

Røget østers croquette – gomasio – salsa

Soba – tentsuyu – sesame tuile – purløg

Laksetatar – tortilla – jalapenos – yuzu

Sakedampede rejer – grøn gazpacho – shisoolie –purløg

Sprød yakitori (kærnemælksmarineret kylling) – salsa verde – gurkemeje

Laks mi-cuit – fermenterede rødbeder – wasabi – amaranth

HOKKIGAI – lotusrod – kokos – lakserogn

Gochujang glaseret torsk – pandan ris – kokos – hasselnød

Grillede sirloin – gulerod – svampe – teriyaki

Nakkekam – puffed quinoa – blodappelsin

Matcha spongecake – hvid chokolade – sorbet

Matcha panna cotta – Ristet kokos – bær – jordbærsorbet

ALL YOU CAN EAT



ALL YOU CAN EAT

Forretter

- 1A. Misosuppe
- 1B. Spicy misosuppe
- 2A. Edamame bønner
- 2B. Spicy edamame bønner
- 3. Tangsalat
- 4. Kimchi spicy kålsalat
- 8. Spicy kyllingevinger (4 stk.)
- 9A. Gyoza svinekød (5 stk.)
- 9B. Gyoza kylling (5 stk.)
- 10. Wonton suppe
- 11. Forårsruller (3 stk.)
- 12. Nudler i stærk oksesuppe
- 13. Blandede yasai sticks
- 14. Ebi salat

Kushiyaki (grillede sticks)

- S1. Laks teriyaki
- S2. Laks miso
- S3. Laks med bacon
- S4. Tempura laks
- S6. Kyllingebryst chilimayo
- S6A. Tempura kylling
- S7. Kyllingeboller teriyaki
- S8. Croquette m. kalvekød
- S9. Højrebsbøf teriyaki
- S10. Højrebsbøf krydderurter
- S11. Marineret svinekam

Nigiri

- N1. Avocado
- N2. Mango
- N3. Tofu
- N5. Laks
- N5A. Laks New York
- N5B. Flamberet laks
- N6. Tun
- N6A. Flamberet tun
- N7. Hamachi
- N8. Sushi reje

Hoso/ Små maki x 8 stk.

- H1. Agurk
- H2. Avocado
- H4. Crabsticks
- H5. Laks
- H7. Tun
- H8. Sushi reje

Futo/ Stor maki x 6 stk.

- F1. Vegetarian
- F2. Crispy tori
- F3. Crispy salmon
- F4. Ebi tempura
- F5. California Big
- F6. Salmon Big
- F4A. Crispy dragon

stk.

Uramaki

- U1. California
- U3. Lucky Roll
- U4. Alaska
- U6. Sunshine
- U7. Crispy chicken
- U8. Spicy salmon
- U9. Spicy tuna
- U11. Veggie

x 8 stk.

Kaburi/

Toppede maki

x 8 stk.

- K1. Rainbow
- K2. Red dragon m. tun
- K4. Flamberet laks
- K5. Kaburi reje m. tun/laks
- K6. Seared maguro
- K7. Kaburi avocado

Ricepaper

x 8 stk.

- R1. Crayfish
- R2. Marine
- R3. La Shrimp

Bestil venligst ikke mere end du kan spise.

Hvis du efterlader mere end 3 stk. sushi, forretter eller sticks - koster det 10 kr. pr. stk.



**RESTAURANT UMA TILBYDER
ALL YOU CAN EAT**

MANDAG TIL ONSDAG: 208,-

TORS DAG TIL LØRDAG: 238,-

BØRN UNDER 11 ÅR HALV PRIS