

a taste of uma (3 serveringer)

349 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)

439 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: 250 kr

the full experience (8 serveringer)

499 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:

Rosette vaffel – Syrlig avocado – Vildt gele

Ama Ebi – Rejertoast – Chimichurri

Færøsk laks tataki – Wasabi -Jordskok – Ponzu

XO sauce – Okonomiyaki – Katsuobushi – Estragon aioli

Sprød yakitori (kærnemælksmarineret kylling) – salsa verde – gurkemeje

Shime saba (marineret makrel) – Pak choi – Ajo blanco

HOKKIGAI – lotusrod – kokos – lakserogn

Sake pocheret hirame(hellefisk) – Pak choi – Spinat beurre blanc

Shiso Porchetta – Sennep – Tonkatsu – Misogulerød puree

Rabarber sorbet – Matcha/kokos skyr – Hibiscus granite