



## ÅBNINGSTIDER

*Tirsdag - lørdag: 12.00 til 22.00*  
*søndag - mandag: 17.00 til 22.00*

## FROKOST ALL-YOU-CAN-EAT

*Fra kl. 12.00 til 15.00 (Højst 2 timer)*

*Tirsdag - lørdag:*

**198,-**

Skal vælges af hele bordet

## RUNNING SUSHI

*Fra kl. 17.00 (Højst 2 timer)*

*Mandag - torsdag:*

**238,-**

*Fredag - Søndag + Helligdage*

**258,-**

Skal vælges af hele bordet



# NYE TAKE-AWAY MENUER

\*Du kan stadig bestille fra vores normale menukort!

- 1. Menu 1: 16 stk . . . . . 138,-**  
*Crispy ebi uramaki: 8 stk.*  
*Laks futomaki: 6 stk.*  
*Laks nigiri: 2 stk.*
- 2. Menu 2: 26 stk . . . . . 208,-**  
*Laks uramaki: 8 stk.*  
*Crispy ebi: 8 stk.*  
*Friturestegt laks futomaki: 6 stk.*  
*Laks nigiri: 2 stk.*  
*Flamberet laks nigiri: 2 stk.*
- 3. Menu 3: 20 stk . . . . . 198,-**  
*Laks uramaki 8 stk.*  
*Laks futomaki 6 stk.*  
*Laks nigiri 3 stk.*  
*Flamberet laks nigiri 3 stk.*
- 4. Menu 4: 42 stk . . . . . 348,-**  
*Laks uramaki: 8 stk.*  
*Tun uramaki: 8 stk.*  
*California uramaki: 8 stk.*  
*Dyna laks futomaki: 6 stk.*  
*Crispy ebi futomaki: 6 stk.*  
*Laks nigiri: 3 stk.*  
*Flamberet laks nigiri: 3 stk.*



## SUSHI MENU

- 1. Uno menu (1 pers. - 18 stk.) . . . . . 139,-**  
*Uramaki: 4 stk. Tempura rejer, 4 stk. Laks*  
*Hosomaki: 4 stk. Agurk, 4 stk. Tun og forårsløg*  
*Nigiri: 1 stk. Laks, 1 stk. Tun*
- 2. Kappuru menu (2 pers. - 38 stk.) . . . . . 298,-**  
*Uramaki: 8 stk. Ninja (crispy ebi rejer, avocado, agurk, tobiko, chili mayo),*  
*8 stk. California, 4 stk. Laks, 4 stk. Tun*  
*Futomaki: 6 stk. Kylling*  
*Nigiri: 2 stk. Laks, 2 stk. Reje, 2 stk. Tun, 2 stk. Tofu*
- 3. Four samurais menu (4. pers. - 54 stk.) . . . . 498,-**  
*Kaburimaki: 8 stk. Running Ping*  
*Uramaki: 8 stk. Laks, 8 stk. California*  
*Futomaki: 6 stk. Tun*  
*Hosomaki: 8 stk. Reje*  
*Gunkan: 2 stk. Laks, 2 stk. Lakserogn*  
*Nigiri: 3 stk. Laks, 3 stk. Tun, 3 stk. Flamberet laks, 3 stk. Reje*
- 4. Vegetar menu (12 stk.) . . . . . 105,-**  
*Nigiri: 2 stk. Tofu, 2 stk. Avocado*  
*Uramaki: 8 stk. Vegetar-rulle*
- 5. Børnemeny (10 stk.) . . . . . 70,-**  
*Hosomaki: 4 stk. Agurk, 4 stk. Avocado*  
*Nigiri: 1 stk. Laks, 1 stk. Reje*
- 6. Maki menu (32 stk.) . . . . . 248,-**  
*Uramaki: 8 stk. Crispy ebi, 8 stk.*  
*California, 8 stk. Tun, 8 stk. Laks*
- 7. Maki Deluxe (24 stk.) . . . . . 298,-**  
*Kaburimaki: 8 stk. Rainbow, 8 stk. Running*  
*Ping, 8 stk. Hidden Dragon*
- 8. Nigiri menu (12 stk.) . . . . . 198,-**  
*2 stk. Laks, 2 stk. Tun, 2 stk. Reje, 1 stk. Unagi,*  
*1 stk. Gunkan Lakserogn, 2 stk. Avocado,*  
*2 stk. Flamberet Laks*
- 9. Laks-sashimi (8 stk.) . . . . . 88,-**
- 10. Tun-sashimi (8 stk.) . . . . . 98,-**
- 11. Mixed sashimi (6 stk. laks, 6 stk. tun) . . . . 168,-**
- 12. Party menu (92 stk.) . . . . . 798,-**  
*Nigiri: 4 stk. Laks, 4 stk. Tun, 4 stk. Reje,*  
*4 stk. Tofu, 2 stk. Avocado, 2 stk. Gunkan Lakserogn*  
*Uramaki: 8 stk. Spicy laks, 8 stk. Tun*  
*Kaburimaki: 8 stk. Rainbow, 8 stk. Running Ping,*  
*8 stk. Hidden Dragon*  
*Hosomaki: 8 stk. Avocado, 8 stk. Tun*  
*Futomaki: 6 stk. Laks, 6 stk. Crispy Ebi*



## HANDROLL TEMAKI



1. Tempura Rejer Hand Roll . . 1 stk. 38,- / 2 stk. 70,-
2. Spicy Salmon Hand Roll. . . 1 stk. 38,- / 2 stk. 70,-
3. Tuna Hand Roll. . . . . 1 stk. 45,- / 2 stk. 80,-
4. Unagi Hand Roll . . . . . 1 stk. 48,- / 2 stk. 85,-

## SUSHI



### Nigiri 1 stk.

1. Laks . . . . . .20,-
2. Tun . . . . . .25,-
3. Reje . . . . . .22,-
4. Flamberet laks . . . . . .22,-
5. Tataki tun . . . . . .28,-
6. Unagi . . . . . .25,-
7. Avocado . . . . . .19,-
8. Tamagoyaki (*Japansk rullet omelet*) . . . . . .19,-
9. Inari tofu . . . . . .22,-
10. Gunkan lakserogn . . . . . .22,-
11. Gunkan lakstataki . . . . . .22,-
12. Gunkan tun spicy . . . . . .25,-



# SUSHI



## Hosomaki - 8 stk.

- |     |                                    |       |
|-----|------------------------------------|-------|
| 13. | <b>Reje</b> . . . . .              | .45,- |
|     | <i>Reje, chili mayo, forårsløg</i> |       |
| 14. | <b>Laks</b> . . . . .              | .45,- |
|     | <i>Laks, sesam</i>                 |       |
| 15. | <b>Tun</b> . . . . .               | .49,- |
|     | <i>Tun, forårsløg</i>              |       |
| 16. | <b>Agurk</b> . . . . .             | .40,- |
|     | <i>Agurk, sesam</i>                |       |
| 17. | <b>Avocado</b> . . . . .           | .40,- |
|     | <i>Avocado, sesam</i>              |       |
| 18. | <b>Tamagoyaki</b> . . . . .        | .40,- |
|     | <i>Japansk rullet omelet</i>       |       |
| 19. | <b>Mango</b> . . . . .             | .40,- |



## Futomaki 6 stk.

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 20.  | <b>Spicy laks</b> . . . . .   | .70,- |
|      | <i>Laks, agurk, avocado, chili mayo</i>                                   |       |
| 21.  | <b>Tun</b> . . . . .  | .75,- |
|      | <i>Tun, agurk, avocado</i>  |       |
| 22.  | <b>Laks Salat</b> . . . . .   | .70,- |
|      | <i>Laks, agurk, avocado, chili mayo, salat, tobiko</i>                    |       |
| 23.  | <b>Dyna laks</b> . . . . .  | .70,- |
|      | <i>Stegt laks, avocado, agurk, teriyaki</i>                               |       |
| 24.  | <b>Kylling</b> . . . . .  | .70,- |
|      | <i>Friturestegt kylling, agurk, avocado, tobiko, chili mayo, teriyaki</i> |       |
| 25.  | <b>Tigerreje Futomaki</b> . . . . .                                       | .75,- |
|      | <i>Tigerreje, chili mayo, agurk, avocado, forårsløg</i>                   |       |
| 26.  | <b>Crispy Ebi.</b> . . . . .  | .75,- |
|      | <i>Crispy ebi, avocado, tobiko, forårsløg, chili mayo, teriyaki</i>       |       |
| 27.  | <b>Vegetar futomaki</b> . . . . .   | .70,- |
|      | <i>Inari tofu, avocado, agurk, mango, æg, sesam</i>                       |       |
| 28a. | <b>Crunch Maki Laks</b> . . . . .   | .75,- |
|      | <i>Laks, avocado, ost, mangoe sauce</i>                                   |       |



# SUSHI



## Uramaki 8 stk.

- |   |       |
|---|-------|
| 28. California . . . . .  | .75,- |
| <i>Surimi, avocado, agurk, rullet i sesam</i>                           |       |
| 29. Laks . . . . .  | .75,- |
| <i>Laks, avocado, agurk, rullet i sesam</i>                             |       |
| 30. Philadelphia . . . . .  | .80,- |
| <i>Laks, philadelphia, agurk, avocado, rullet i rød rogn</i>            |       |
| 31. Alaska . . . . .  | .80,- |
| <i>Surimi, laks, agurk, avocado, rullet i rogn</i>                      |       |
| 32. Spicy tun . . . . .   | .85,- |
| <i>Tun, avocado, agurk, chili mayo, forårsløg, rullet i grøn rogn</i>   |       |
| 33. Special tun . . . . .   | .85,- |
| <i>Tamago, tun, avocado, rullet i grøn rogn</i>                         |       |
| 34. Hot kylling . . . . .   | .80,- |
| <i>Friturestegt kylling, avocado, agurk, chili mayo, rullet i chili</i> |       |
| 35. Crispy ebi. . . . .   | .80,- |
| <i>Crispy ebi, avocado, rullet i sesam</i>                              |       |
| 36. Spicy Tigerreje . . . . .   | .80,- |
| <i>Tigerreje, avocado, agurk, chili mayo, rullet i rogn</i>             |       |
| 37. Unagi . . . . .   | .90,- |
| <i>Unagi, avocado, agurk, rullet i sesam</i>                            |       |
| 38a. Crunch Maki Laks . . . . .   | .80,- |
| <i>Laks, avocado, ost, mangosauce</i>                                   |       |
| 39a. Crunch Maki Tigerrejer . . . . .                                   | .80,- |
| <i>tigerreje, avocado, ost, teriyakisauce</i>                           |       |
| 40a. Crunch Maki Surimi . . . . .                                       | .80,- |
| <i>Surimi, avocado, ost, teriyakisauce</i>                              |       |



# SUSHI



## Kaburimaki 8 stk.

- |   |       |
|---|-------|
| 38. Green Dragon . . . . .  | 125,- |
| <i>Tempura reje, agurk, toppet med avocado, teriyaki, sesam og grøn rogn</i>                      |       |
| 39. Hidden Dragon . . . . .   | 125,- |
| <i>Tempura reje, avocado, agurk, forårsløg, toppet med tun, chili mayo, teriyaki</i>              |       |
| 40. Rainbow . . . . .   | 115,- |
| <i>Surimi, avocado, agurk, toppet med tun, laks, reje og flamberet laks</i>                       |       |
| 41. Dawn . . . . .  | 115,- |
| <i>Surimi, avocado, agurk, toppet med flamberet laks, teriyaki og forårsløg</i>                   |       |
| 42. Running Ping. . . . .   | 125,- |
| <i>Tempura reje, avocado, toppet med flamberet laks, chili mayo, sesam, teriyaki og forårsløg</i> |       |
| 43. Black Dragon. . . . .   | 125,- |
| <i>Tempura reje, avocado, agurk, forårsløg, toppet med Unagi, teriyaki sovs og sesam</i>          |       |
| 44. Laks'Rush . . . . .   | 125,- |
| <i>Laks, avocado, agurk, toppet med laks og lakserogn</i>   |       |
| 45. Justice . . . . .   | 125,- |
| <i>Surimi, avocado, agurk, toppet med tun, chili mayo og sesam</i>                                |       |





## SUSHI



### Rispir maki 6 stk.

- 46. Laks . . . . . .75,-  
*Laks, salat, agurk, avocado, sød chili sovs*
- 47. Charmeleon . . . . . .75,-  
*Tempura Reje, salat, agurk, avocado, teriyaki sovs*
- 48. Kylling . . . . . .75,-  
*Friturestegt kylling, salat, agurk, avocado, teriyaki sovs*



### Sashimi

- 49. Laks-sashimi (8 stk.) . . . . . .88,-
- 50. Tun-sashimi (8 stk.) . . . . . .98,-
- 51. Mixed sashimi (6 stk. laks, 6 stk. tun) . . . . . .168,-





## VARME FORRETTER

Dumplings, 5 stk. . . . .	.48,-
Forårsruller 5 stk. . . . .	.45,-
Tempura Rejer, 3 stk. . . . .	.50,-
Stegt Laks, 2 stk. . . . .	.40,-
Misosuppe. . . . .	.35,-
Tangsalat med rejer . . . . .	.45,-
Edamame . . . . .	.35,-
Stegt kylling 2 stk. . . . .	.40,-
Oksespyd 2 stk. . . . .	.50,-
Kinabrød 3 stk . . . . .	.35,-
Pommes Frites . . . . .	Lille 35,- Stor 45,-

## VARME RETTER



1. Stegte ris el. nudler . . . . .	128,-
<i>Med kylling, grøntsager)</i>	
2. Udon nudler . . . . .	138,-
<i>Stegte Udon nudler med oksestrimler eller kylling, grøntsager</i>	
3. Mapo tofu . . . . .	138,-
<i>Silke tofu, kylling, stærke Sichuan krydderier, grøntsager med ris</i>	
4. Krydret oksekød . . . . .	148,-
<i>Tern af okseflanke serveret på mixed salat og lækker special sovs med ris</i>	
5. Gong Bao kylling . . . . .	148,-
<i>Stærk, krydret kyllingeret med cashewnødder, grøntsager, og chilistykker med ris</i>	
6. Gu Lao Rou. . . . .	148,-
<i>Sprøde tern af svinekød i sursød sov, grøntsager med ris</i>	
7. Andesteg . . . . .	158,-
<i>Andesteg, forskellige grøntsager med ris</i>	
8. Vegetarian . . . . .	128,-
<i>Stegte sæson grøntsager med ris</i>	
9. Stegte Tigerrejer. . . . .	158,-
<i>Stegte tigerrejer med grøntsager med ris</i>	

## DESSERTER

Crème Brûlée . . . . .	.25,-
Chokolade Mousse . . . . .	.25,-
Panna Cotta . . . . .	.25,-
<i>Lakrids, Jordbær, Chokolade, Karamel</i>	



## DRIKKEVARER

Kildevand (flaske) . . . . .	.20,-
Glas isvand . . . . .	.15,-
Kande isvand . . . . .	.30,-
Kaffe . . . . .	.30,-
Grøn te . . . . .	.30,-
Cola . . . . .	28,-/38,-/48,-
Cola Zero . . . . .	28,-/38,-/48,-
Fanta . . . . .	28,-/38,-/48,-
Sport . . . . .	28,-/38,-/48,-
Danskvand . . . . .	28,-/38,-/48,-
Hyldeblomstsaft . . . . .	30,-/40,-/50,-
Æble juice . . . . .	28,-/38,-/48,-
Appelsin juice . . . . .	28,-/38,-/48,-

## ØL

<b>Tsingtao</b> . . . . .	.42,-
<i>Forfriskende, let kinesisk øl</i>	
<b>Asahi</b> . . . . .	.42,-
<i>Forfriskende, tør og let japansk øl</i>	
<b>Kirin</b> . . . . .	.42,-
<i>Frisk og livlig japansk øl med duft af humle</i>	
<b>Sapporo</b> . . . . .	.42,-/65,-
<i>Japansk pilsnerøl med smag og duft af humle og lime</i>	
<b>Iki</b> . . . . .	.45,-
<i>Økologisk hvedeøl med grøn te. Iki har en let og frisk smag af citrus med noter af honning</i>	



## MOUSSERENDE

**Patriarche Louis Perdrier Brut, Frankrig . . . . . 20 cl. 85,- fl. 258,-**

*Patriarche har fremstillet denne flotte mousserende vin, der er produceret og aftappet i Frankrig og lavet udelukkende på hvide druer, hvoraf hovedparten er Chardonnay, Chenin Blanc og Clairette. Farven er lys gul med et let grønt skær. Smagen er frisk og frugtrig.*



## SAKE

**Kizakura, Japan . . . . . 180 ml. 70,-**

*Sake er Japansk national drik lige som øl for danskere. Sake kan nydes på 2 måder: koldt eller varmt. Ris, rismalt. 15 % alkohol.*

## HVIDVIN

**Blush Hill Chardonnay, Australien. . . . gl. 65 ,- fl. 228,-**

*Blush Hill Chardonnay er medium fyldig, lys strågul vin. I duften anes ananas og modne tropiske frugter. I smagen fornemmes grønne æbler og pærer, med et strejf af melon og vanilje i eftersmagen.*



**Château des Alouettes Blanc, Costières de Nîmes, Frankrig . . . . . fl. 238,-**

*Druerne høstes perfekt modne for at opnå de intense frugtnuancer, der kendetegner vinene fra Nîmes, tæt på Châteauneuf-du-Pape. Farven er lys gylden med en elegant duft af citrusfrugter og fersken. Fyldig og frisk smag med god frugtintensitet.*



**Rosenhof Fritzen Riesling Trocken . . . . . fl. 258,-**

*I duften findes subtile aromaer af fersken og antydninger af modne æbler. Smagen er fyldig med en meget cremet og lang eftersmag. En ideel sommervin, frisk og pikant.*



**Dopff au Moulin Riesling Traditionelle, Frankrig fl. 298,-**

*Dopff au Moulin Riesling tilbyder en elegant frugtagtig aroma med bl.a. lemon, grape og fersken, men også noter af hvide blomster. Smagen er tør, intens og frisk, med god fyldig struktur.*





## ROSÉVIN

**Fortant Merlot Rosé Silky Bottle, Frankrig . . . . .gl. 65,- fl. 249,-**

*Denne Fortant Merlot Rosé har en klar rosa farve. Aromaen er behagelig intens, og indeholder toner af røde frugter og en elegant sødme. Smagen er fyldig og sød med en dejlig friskhed.*



**Carta Vieja Merlot Rosé, Chile . . . . .fl. 238,-**

*Vinens farve er funklende hindbærrød. Den frugtagtige aroma er stor og intens, med noter af hindbær, kirsebær og rosenblade. Smagen er saftig og velafbalanceret med tropiske frugter blandet med bløde citrusnoter, der efterfølges af en ren, frisk og vedvarende finish.*



## RØDVIN

**Château des Alouettes Rouge Costières de Nîmes, Frankrig . . . . .gl. 65,- fl. 248,-**

*Farven er glødende dybrød og aromaen er kraftfuld med violette og røde frugter samt laurbær. Smagen er frugtagtig og fyldig med en særdeles velafbalanceret blød eftersmag.*



**Carta Vieja Merlot, Chile . . . . .fl. 238,-**

*Denne vin har en særdeles behagelig smag, som skyldes de fordelagtige betingelser, der findes i Maule dalen. Vinen er blød, men dog med en usædvanlig fyldig smag med en tydelig aroma af den ædle Merlotdrue.*



**David Moreno, Rioja Crianza, Spanien . . . . .fl. 258,-**

*Flot duft med nuancer af skovbær og elegant vanilje fra egefadet. Smagen starter med en eksplosion af saftige og bløde frugter. Et meget balanceret forhold mellem intens frugtsmag og fadnoter. Varm, lang og afrundet eftersmag.*



**Boschendal Lanoy Cab. Sauvignon/Merlot, Sydafrika. . . . .fl. 258,-**

*Det er en klassisk vin med perfekt harmoni mellem den mørke frugt fra Cabernet Sauvignon og den friske røde duft fra Merlot. Smagen er frugtagtig, velafbalanceret med en blød og afrundet tannin og spænder fra solbær og brombær til friske røde kirsebær med god kompleksitet.*

