


Øl - Vand - Sake - Spiritus

Øl - Vand

Japansk øl / Japanese beer ·

Diverse vand / Soft Drink

Kirin Ichiban.....		33 cl	42,-
Asahi		33 cl	42,-
Asahi		50 cl	52,-
Sapporo.....		33 cl	42,-
Sapporo.....		50 cl	52,-
Sapporo Silver.....		65 cl	68,-
Singha - (Thai).....		33 cl	42,-
Ginger Beer.....		50 cl	65,-
Hyldeblomst - (Økologisk).....		25 cl	35,-
Appelsin juice - (Økologisk).....		25 cl	35,-
Sodavand - lille.....		25 cl	32,-
Sodavand - stor.....		50 cl	48,-
Ramune - japansk limonade.....		200 ml	30,-
Voss - (Still water).....		375 ml	35,-
Voss - (Still water).....		800 ml	65,-
Voss - (Sparkling water).....		375 ml	35,-
Voss - (Sparkling water).....		800 ml	65,-
Glas vand			18,-

Aperitif

Husets vin - glas.....	55,-
Japansk Umeshu blommevin (Alc. 15%) - glas.....	60,-
Japansk Umeshu blommevin (Alc. 15%) - flaske.....	350,-

Sake

Varm sake - glas.....	30,-
Varm sake - lille.....	75,-
Varm sake - stor.....	95,-
Ozaki dry - (Alc. 14,5% - 180 ml.)....	110,-
Kikusui - (En let, tør smag - Alc. 15% - 300 ml.).....	130,-
Kikusui - (En let, sødlig smag - Alc. 15% - 300 ml.).....	140,-
Sparkling sake (Sawa Sawa 250ml).....	179,-
Kikumamasamune (Kojo 300ml).....	195,-



Spiritus

Whisky.....	55,-
Cognac.....	75,-
Calvados.....	65,-
Gin.....	40,-
Vodka.....	40,-
Rom.....	40,-
Bailey's Irish Cream.....	40,-

Kaffe/The - is - Champagne

Kaffe og The

Kaffe.....	20,-
Espresso.....	25,-
Dobbelt Espresso.....	40,-
Cappucino.....	30,-
Café Latté.....	30,-
Chai Latté.....	40,-
Varm kakao med flødeskum.....	30,-
Irish Coffe.....	55,-
Japansk grøn the (pr. person).....	35,-
Jasmin the (pr. person).....	35,-



Is

Japansk grøn te is.....	49,-
Japansk rødbønne te is.....	49,-
Blandet is med chokoladesauce.....	49,-

Spansk Cava / Mousserende

Cava Castellroig (Brut).....	245,-
<i>Halvtør frisk og meget elegant. Den er herlig som aperitif.</i>	
Mas De Valls Brut Nature-De-Muller.....	235,-
<i>Halvtør frisk med lette bobler.</i>	
Cremant de Bourgogne.....	325,-
<i>Tør og fyldig Cremant.</i>	

Champagne

Móet Chardon (Brut).....	525,-
<i>Tør krydret Champagne.</i>	
Móet Chardon (Rosé).....	595,-
<i>Den berømte Rosé Champagne</i>	

Rosévin

Fleur de Rosé "Carafe" - Georges Duboeuf.....	215,-
<i>En meget elegant halvtør vin, med en charmente og behagelig drue.</i>	
Cuvée Claredon Gavoty Rosé - Domaine Gavoty.....	295,-
<i>Meget fin elegant rosé.</i>	



Hvidvin - Rødvin

Hvidvin

Le Sauvignon Blanc de Chapelle..... 215,-
Kraftig med duft og smag af citrus, sød grapefrugt og æble.

Cuvée de l'Amitié Blanc - Georges Duboeuf.. 225,-
Halvtør elegant hvidvin.

**Tomero Sauvignon Blanc
- Carlos Pulenta Mendoza 235,-**
Tør og fyldig Chardonnay.

Sauvignon Blanc Val de Loire - Sauvion..... 255,-
Halvtør blomsteragtig Loire vin.

**Muscadet Sévre et Maine "sur lie" - Château du
Coing..... 295,-**
Tør med en frugtagtig eftersmag.

Riesling Feinherb "Figaro" - Paulinshof 315,-
Halvsød blomsteragtig Riesling.

**Les Pinots d'Alsace Metiss - Domaine
Bott-Geyl Halvtør og fyldig Alsace vin. 325,-**

**Petit Chablis – Sainte Claire - Jean-Marc
Brocard Tør, fyldig og elegant Chablis..... 345,-**

Sancerre - Bernard Reverdy 375,-
Blomsteragtig og meget fyldig eftersmag.

Rødvin

Le Merlot de la Chapelle 215,-
Kraftig mørkerød, med duft og smag af modne bær.

**Barbera Piemonte - La Luna del Rospo
(økologisk) Fyldig med elegant frugt..... 289,-**

**Cuvée de l'Amitié Rouge - Georges
Duboeuf Let elegant vin. Kan også nyde kold..... 225,-**

Cuvée Paul Bocuse Rouge - Bocuse 225,-
Fransk landvin af den bedste slags.

**Grenache Noir Côtes Catalanes - Tramontane
Fyldig og meget elegant Grenache..... 325,-**

**Carbernet Sauvignon Reserva
- Maipo Valley - Perez Cruz..... 245,-**
Krydret karakterfuld rødvin.

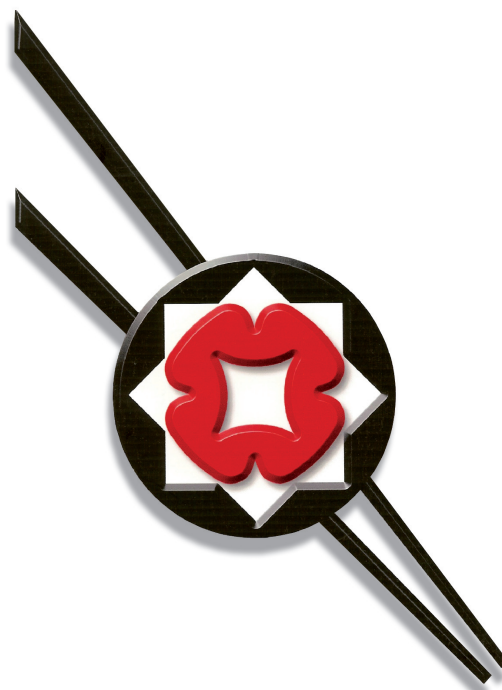
**Valpolicella DOC Valpantena "Altarol" - Corte
Figaretto Tør, frugtagtig med en blød eftersmag. 275,-**

Torre de Golbán Crianza - Ribera del Duero 295,-
Krydret fyldig spansk vin.

Pinot noir – Sonoma Coast - Matthew Fritz. 325,-
Meget elegant Pinot Noir.

Château Haura - Pessac Léognan..... 375,-
Klassisk Bordeaux med masser af smag.

Restaurant



Sushi Nørregade

Drikkekort