
Drikkevarer



Sushi Nørregade

Dessert - Kaffe & the

Dessert

Japansk grøn the is	49,-
Japansk rødbønne is	49,-
Is med Chokoladesauce	45,-

Kaffe & The

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

Øl - Vand

Japanisk Øl/ Diverse Vand Japanese Beer/ Soft Drink

Kirin Ichiban	33 cl	36,-
Kirin Ichiban	50 cl	49,-
Asahi	33 cl	36,-
Asahi	50 cl	49,-
Sapporo	33 cl	36,-
Sapporo	50 cl	49,-
Sapporo Silver	65 cl	65,-
Yebisu beer	34 cl	45,-
Tiger beer (Singapor)	33 cl	36,-
Singha beer (Thai)	33 cl	38,-
Hyldeblomst (Økologisk)	33 cl	35,-
Lille Sodavand	33 cl	28,-
Stor Sodavand	50 cl	40,-
Evian	50 cl	35,-
Voss vand (Still)	375ml	32,-
Voss vand (Still)	800 ml	65,-
Voss (Sparkling)	375 ml	32,-
Voss (Sparkling)	800 ml	65,-

Spiritus

Spiritus

Whisky	55,-
Japansk whisky 12 Years (Yamazaki)	65,-
Japansk whisky (Hibiki blended)	75,-
Cognac	75,-
Calvados	65,-
Gin	40,-
Vodka	40,-
Rom	40,-
Baileys Irish Cream	49,-

Aperitif

Gl. huset vin	50,-
Gl. Japansk Umeshu blommevin	
Alkohol 15%	55,-
Fl. Japansk Umeshu blommevin	
700 ml Alkohol 15%	350,-
Ozaki dry	
180 ml Alkohol 14,5%	60,-
Kikusui (en let, tør smag)	
300 ml Alkohol 15%	120,-
Kikusui (en let, sødlig smag)	
300 ml Alkohol 15%	130,-
Varm Sake (lille)	60,-
Varm Sake (stor)	90,-
Gl. varm Sake	25,-

Mousserende vin

Champagne

Móet Chardon (Brut)	495,-
Móet Chardon (Rosé).....	525,-
Champagne Brut Locret Lachaud Locret-Lachaud Franc.....	400,-
<i>Denne champagne er frisk og alligevel blid med fine og behagelige bobler.</i>	

Mousserende Vin

Carte Rouge (Brut)	235,-
<i>Chapin & Landais, Saumur</i>	

Spansk Cava

Cava Castellroig (Brut)	235,-
<i>Halvtør, frisk og meget elegant. Den er herlig som aperitif, men prøv den også til fisk og sushi.</i>	

Vin

Hvidvin

Chardonnay Anekena Rapel valley, Chile 2005 195,-
Vinen er let med sødlig smag

Chardonnay Terre di Chieti "Memo"
Mario Ercolino 2006 Italien 210,-
*Let Chardonnay med en
frisk behagelig eftersmag*

Chardonnay Prestige George Dubouef
2006 Cotes de O'c Franc 220,-
*Fed, fyldig og en
meget lang efter smag*

Touraine Sauvignon, Frankrig 2004 185,-
Let sødlig, frisk og halvtør eftersmag

Chateau du Cléray Muscadet surlie, 2006 295,-
Vallé de Loire Franc.
Kåret til bedste sushi vin i Japan!
Tør, frisk og meget elegant.

Pinot Blanc, 2003 225,-
Rosenberg, Aimé Stentz

Vin

Hvidvin

Riesling, 2003 365,-
Sommerberg Grand Cru, Aimé Stentz

Riesling HAART TO HEART,
Reinhold Haart Tyskland 2006 330,-
*Smagen er fuld af frisk frugt, æble og citrus,
efterfulgt af mineraler og blomster.*

Petit Chablis, 2006 310,-
Jean-Marc Brocard Franc
*Stor bouquet, fyldig smag med mange
facetter, og en elegant eftersmag.*

Grüner Veltliner "Holzgasse"
Buchegger Østrig 2007 285,-
*Denne skønne friske vin,
har et sødligt udtryk, fantastisk til
sushi også herlig som aperitif.*

Le Gentil d'Alsace
Domaine Bott-Geyl Franc. 2005 295,-
*Den dufter af masser af blomst og fersken.
Tør med en frisk eftersmag.*

Vin

Rødvin

La Porte, 2004 185,-
Appellation Côtes du roussillon, Ruscino

Kaesler Cabernet Sauvignon,
Barossa, Australien 2005 330,-
*En magtfuld og kraftig vin,
med masser af solbær
og andre mørke bær.*

Perez Cruz Cabernet (Chile),
Sauvignon Reserva - Maipo Valley 2005 225,-
*Vinen er dyb bourgognerød
med aromaer af modne røde bær
og krydderier*

Perez Cruz Sarah Reserva, Chile 2004 395,-
*Fyldig og velstruktureret vin
med aroma af sorte bær*

Montepulciano d'Abruzzo
"Memo" Mario Ercolino, Italien 2006 195,-
*En meget umiddelbar og let drikkelig vin,
som kalder smilet frem.*

Vin

Rødvin

Lavignone- Barbera d'Asti,
Italien 2003 375,-

Côtes du Rhône "Samorens"
Ferraton, 2005 265,-
*Vinen har masser
af frisk solmoden frugt,
der holdes i snor af
gode saftige tanniner*

Chusclan Les Genets, 2004 310,-
Rhône Villages

Gigondas, 2003 395,-
Appellation Gigondas Contrôlée

Côtes Du Rhône Village, 2003 285,-
Terre d'Harmonie

Vin

Rosévin

Fontanilles 180,-
Rosé, Erik Louis

Fleur De Rosé 175,-
Georges Duboeuf
En meget elegant vin,
med en charmerende
behagelig drue.

Le Petit Closi 225,-
Domaine Boudaus
En vidunderlig Rosé
er et must til aperitif, fisk
og andre lette retter



Restaurant
Sushi Nørregade
www.sushinorregade.dk

ÅBNINGSTIDER:

Søndag - Onsdag kl. 16.00 - 22.00

Torsdag - Lørdag kl. 16.00 - 23.00

Tlf.: 33 12 70 70

Fax: 33 12 70 72

Nørregade 34 · 1165 København K