



En asiatisk smeltedigel med det bedste fra Fjernøsten iscenesat som en elegant ekspllosion af farver og smag, der klinger af gadekøkken såvel som gourmet.

An Asian melting pot serving up the very best of the Far East in an elegant explosion of color and taste inspired by street food and haute cuisine alike.

THE HANZŌ EXPERIENCE // 375

Alle retter fra menuen. Serveret delevenligt og i et raskt flow. Skal bestilles af alle ved bordet.
Everything from the menu. Served to share in a brisk tempo. To be ordered by the whole table.

KOLD HARIKIRISUPPE // CHILLED HARAKIRI SOUP // 75

chili - grøn peber - mynteolie // chili green pepper - mint oil

FRISKE RULLER // FRESH ROLLS // 75

krabbe - kimchivinaigrette // crab - kimchi vinaigrette

KYLLINGEVINGER // CHICKEN WINGS // 75

yamdressing - ristet ris - chili - mynteblade // yam dressing - toasted rice - chili - mint

TUN // TUNA // 95

avocado - ponzu - lotus

GYOZA MED BRAISERET SVINEBRYST // BRAISED PORK BELLY GYOZA // 95

æble - miso // apple - miso

BROCCOLI & PAK CHOY // 150

stegt med sake og soya // cooked with sake and soy sauce

serveres med kålsalat og ris à la carte // served with cabbage salad and rice à la carte

RIB EYE // 225

svampe/wasabi-sauce // mushroom and wasabi sauce

serveres med kålsalat og ris à la carte // served with cabbage salad and rice à la carte

RØD KARRY MED FISK // RED CURRY WITH FISH // 175

cashewnødder - basilikum // cashews - basil

serveres med kålsalat og ris à la carte // served with cabbage salad and rice à la carte

KÅLSALAT // CABBAGE SALAD // 30

daikon - mango - korianderdressing // radish - mango - cilantro dressing

RIS & FISKESAUCE // RICE & FISH SAUCE // 25

SORBET & MARENGS // SORBET & MERINGUE // 35

YUZU // 55

fromage - nøddecrumble - ananas // mousse - nut crumble - pineapple

CHOKOLADE // CHOCOLATE // 55

rød peber - rød miso - kokos // red pepper - red miso - coconut