

BOBLER

BLANC DE BLANC BRUT

Charles Bailly, NV, Frankrig
65 / 250

CHAMPAGNE

André Clouet, Bouzy, NV,
Frankrig
450

PIERRE PETERS

Les Chétilon,
Cuvée Spéciale, Frankrig
1000

HVIDE

SAUVIGNON BLANC

Dashwood, Marlborough, New
Zealand
85 / 350

RIESLING HALBTROCKEN ESSENCE

S.A.Prüm, Mosel,
Tyskland
85 / 375

CHARDONNAY

Sebastiani, Sonoma,
Californien
400

CHABLIS

Billaud-Simon, Chablis,
Frankrig
450

RIESLING RÉSERVE

Trimbach, Alsace, Frankrig
475

SANCERRE

Pascal Jolivet, Loire,
Frankrig
500

JAPANSKE DRÅBER

SAKE MASUMI KARAKUCHI GOLD

18 cl, Risvin 15%
120

SHOCHU GOLD BENIOTOME

3 cl, Sesam brændevin 38%
85

ROSÉ

CINSAULT

Le Paradou,
Provence, Frankrig
75 / 300

RØDE

ROSSO

Cantine Settesoli, Sicilien,
Italien
65 / 275

BOURGOGNE ROUGE

Pinot Noir
Domaine J. Faiveley,
Bourgogne,
Frankrig
85 / 400

VALPOLICELLA RIPASSO

Superiore
Villa Ca' Vendri, Veneto,
Italien
375

SHEBANG

Red Cuvée XI
Bedrock, Sonoma,
NV, Californien
400

HACIENDA MONASTERIO

Ribera del Duero,
Spanien
600

BAROLO

Paolo Scavino, Piemonte,
Italien
700

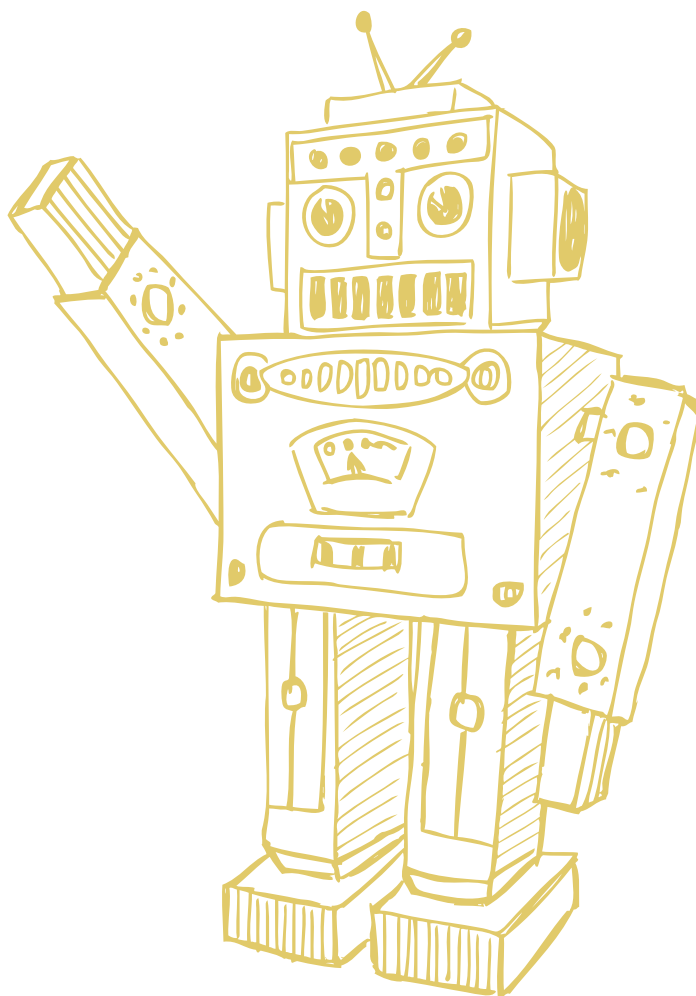
GEVREY CHAMBERTIN

Marc Roy, Bourgogne,
Frankrig
800

SØDE

SAUTERNES

Castelnau de Suduiraut,
Bordeaux, Frankrig
60 / 600



HANZŌ

SMÅ RETTER

GYOZA

Svinekød, purløg & soyadip
75

CHA GIO

Friterede forårsruller, svinekød
& sød chilisaucé
55

STICKY ASIAN WINGS

Velfærdskylling, spicy sauce
& sesam
65

OKSETATAR

Håndskåret okse, wasabi,
ponzu & nori
75

TUNA FRESH ROLLS

Friske forårsruller, tun, peanuts,
yuzu- & chilimayo
80

PRAWN CRACKERS

Rejehips, avocado- & agurkedip
25

EDAMAME

Dampede edamame, togarashi,
eddike & frisk lime
30

WAKAME

Tang, spidskål, æble & goma
40

CHICKEN SATAY

Velfærdskylling på spyd
& peanutsauce
45

SPRØDE REJER

Tempura, sesam- & srirachamayo
45

STØRRE RETTER

HANZŌ CURRY

Velfærdskylling, svampe
& jasminris
125

STIR FRY

Sæsonens grønt & jasminris
(okse, kylling eller tofu)
125

TOM YUM

Rejer, galangal, citrongræs,
frisk chili & lime
100

BAO (1 STK.)

1 AF HVER 135

CHICKEN BAO

Fried chicken, pickles,
yuzu- & chilimayo
55

VEGGIE BAO

Zucchini, asian slaw
& honningmayo
55

SHRIMP BAO

Sprøde rejer, ingefær & wasabi
55

SØDT

BANANA CRUMBLE

Bananer, saltet karamel
& vaniljeis
45

SWEET YUZU

Mousse, æblesorbet
& hvid chokolade
40

HANZO EXPERIENCE

SMAG LIDT AF DET HELE

Delevenlige serveringer

350,- pr. person

Fuldend oplevelsen med

COCKTAILMENU

3 cocktails

225,- pr. person

SOFT DRINKS

HANZŌ LEMONADE

Vælg mellem passionsfrugt,
ingefær eller lime
40

ROSE LEMONADE

Macarn, økologisk, 25 cl
40

COCA COLA/COLA ZERO, 33 cl

30

JAPANSK SODAVAND

Ramune, flere varianter
40

VAND M/U BRUS

Pr. flaske
10

ØL

KIRIN ICHIBAN

Japansk maltøl, 33 cl
55

SAPPORO

Gylden, japansk pale lager, 33 cl
55

PILSNER

45 Days Organic, To Øl, 33 cl
55

IPA

City Session IPA, To Øl, 33 cl
65

IKI ZERO

Japansk alkoholfri, 33 cl
45

COCKTAILS

LITCHI LOVE

Vodka, litchi & lime
(Litchi mocktail 65)
85

PASSION PASSION

Rom, passionsfrugt & lime
85

PURPLE PLEASURE

Scapegrace gin, violet likør & tonic
95

DARK'N'STORMY

Rom, ginger beer & lime
85

APEROL SPRITZ

Aperol, cava & appelsin
85

HANZŌ G&T

Gin, tonic, koriander & enebær
75

Har du fødevareallergi(er)?

Tag fat i din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen