

BOBLER

BLANC DE BLANCS BRUT
Charles Bailly, NV, Frankrig
65 / 250

CHAMPAGNE
André Clouet, Bouzy, NV,
Frankrig
450

PIERRE PETERS
Les Chétillon,
Cuvée Spéciale, Frankrig
1000

HVIDE

PINOT GRIGIO
La Crema, The Iconic Estate,
USA
65 / 275

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

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

SHIRAZ
Elderton, Barossa Valley,
Australien
425

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

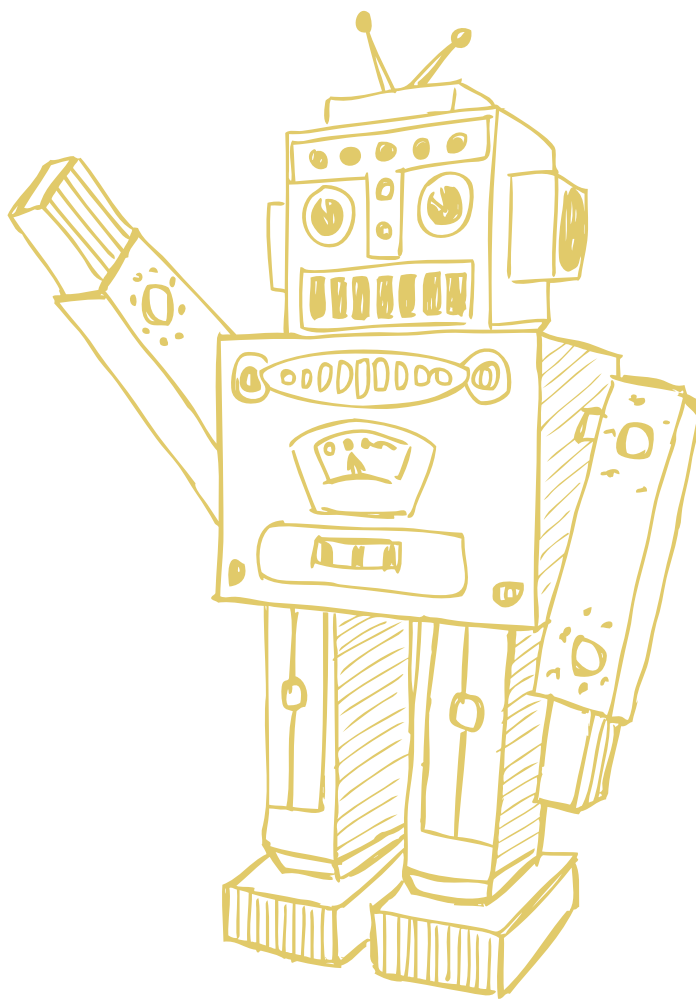
JAPANSKE DRÅBER

SHOCHU SENGETSU
5cl, risbrændevin 25%
50

**SAKE MASUMI KARAKUCHI
GOLD**
18cl, Risvin 15%
120

JINRO CHAMISUI PLUM SOJU
5 cl, Koreansk blomme-
infuseret soju 13%
45

YAMAZAKURA
4 cl, Japansk blend whisky
40%
85



HANZŌ

SMÅ RETTER

GYOZA

Svinekød, purløg & soyadip
75

CHA GIO

Friterede forårsruller, svinekød
& sød chilisauce
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,
vinegar & 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 udvalgte cocktails

225,- pr. person

SOFT DRINKS

HANZŌ LEMONADE

Vælg mellem passionsfrugt,
ingefær eller lime
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/ PITCHERS

LITCHI LOVE

Vodka, litchi & lime
85 / 395
(Mocktail - 65)

PASSION PASSION

Rom, passionsfrugt & lime
85 / 395

MAI TAI

Rom, lime, ananas & mandel
95 / 395

PLUM BOMB

Vodka, blommesoju, lime & shiso
85 / 395

CUTE'CUMBER

Gin, agurk, hyldeblomst & togarashi
95 / 395

DARK'N'STORMY

Rom, ginger beer & lime
85 / 395

BEEFEATER G&T

Gin, tonic, koriander & enebær
75 / 395

KI NO BI G&T

Gin, mediterranean tonic,
koriander & ingefær
110 / 500