



# Nytårsmenu

Menu 900 kr./person

Vinmenu 300 kr./person

## TILKØB

3 østers Hanzo style med ingefær, soya, chili og forårsløg +75 kr.

## SNACKS

Puffet rejechips - med avokado og agurkecreme

Lotusrod - friteret lotusrod med wasabicreme

Harakirisuppe – kold, spicy suppe med rød peber, chili, ingefær, frisk æble og peanuts

## FORRET

Ceviche på havaborre med lime, chili, koriander og sprøde norichips

Frisk forårsruller med grillede kæmperejer, kål, kimchi, vietnamesiske krydderurter og mam-sauce

Kammusling: stegte kammuslinger med dashismør, sprøde shiitakisvampe og syltet tang

Kongekrabbe salat af dampede kongekrabber med avokadocreme, kaviar og karry

Krabbe-bao - sprødstegt soft-shell krabbe med thaisyltede agurker, pak choi, lime og sesam-schirachamayo

## MELLEMRET

Torsk - bagt torsk med soya-ingefær, cremet puré på græskar og rød karry med grillede snakebeans

Sechuan steak – Grillet oksefilet i tynde skiver med teriayki med springløg og syltede enokisvampe

Papayasalat - thailandsk salat på grøn papaya, tamarind, frisk lime, ristede peanuts og tørrede rejer

## DESSERT

Hvid chokolade – mousse på hvid Valrhona chokolade og tonkabønne, saltet karamel og passionsfrugt

# HANZŌ

## DRIKKEMENUER & TILKØB

### VINMENU | 300 kr.

Albariño, Serra de Estrella, Spanien  
Riesling, Essence Halbtrocken, S. A. Prum, Tyskland  
Valpolicella, Ripasso, Superiore Ca' Vendri, Italien  
Umeshu, Sarari, Japan

### COCKTAIL MENU | 325 kr.

Purple Pleasure - Scapegrace gin, violet likør, tonic  
Hanzo G&T - Gin, tonic, basilikum, grape  
Passion Passion - Rom, Passionsfrugt, lime, thaibasilikum  
Litchi Love - Vodka, litchi, lime, hibiscus

### MOCKTAIL MENU | 125 kr.

Ginger Grace - Agurk, mynte, hyldeblomst, ginger beer  
Green Tea Tonic - Grøn the, tonic, lime  
Passion Passion - Lime, passionsfrugt, thaibasilikum  
Litchi Love - Litchi, lime, hibiscus

### TILKØB TO GO

1 flaske Blanc de Blanc Brut, Charles Bailly, NV, Frankrig | 100 kr.

1 Cocktail, Litchi Love | 50 kr.