



Japansk aften d. 28. marts 2025 kl. 18.00

Forret:

Hjemmelavet sushi, edamamebønner, kyllingespyd og wakame

Hovedret:

Beef Tataki af oksekød med ponzusauce og forårsløg
-serveret med marineret grønt, miso-dip, ris og japansk brød
(shokupan)

Dessert:

Yuzu-is med pæresirup, bær og hvid chokolade

Tilmelding skal ske senest mandag d. 24. marts på telefon 39624525 eller i restauranten. Menuen fås også ud af huset, minimum 2 kuverter. Allergier og hensyn til diæter skal oplyses i forbindelse med bordbestilling.