

# SUSHIMANIA XO

restaurant

## starters

nobashirejer med sprød radise, forårsløg og spicy mayo	79
tuntatar på cremet bund af avocado og ris toppet med chilimayo	79
rispapir med sprød kylling, frisk koriander, forårsløg og syltet rødløg	79
snekrabbe rørt i japansk mayo med chili, tempuraflakes og avocado, svøbt i finskåret agurk	79

## bao

1 stk 59

### asiatisk dampet bolle med fyld

sprød kylling med asiatisk kimchee, chilimayo og friske forårsløg

tigerreje i tempura med hjemmerørt wasabicreme, radise og avocado

andeconfit med hoisin, thaibasilikum, avocado, agurk og radise

friteret, braiseret gris i hoisin, frisk koriander, syltede rødløg og peanuts

## sticks

2 stk 59

sprød kylling rørt i creme fraiche med friske urter samt senbei og chilimayo

vildtfanget laks med teriyaki og forårsløg

wagyu stegt med hoisin, ingefær og frisk koriander

dybstegt hiramasa med chili, citrus og unagi

## sashimi

4 stk laks	59
4 stk tun	59
4 stk kammusling	59
4 stk røget laks	59
4 stk hiramasa	59
20 stk udvalgte et finskåret mix af dagens friske fisk med sprød wakame	219

## the tour menu

pr. person 389

### 4 serveringer

tapioka · sesam · små urter

dybstegt hiramasa · citrus · unagi

rolls / shrimp tempura · black dragon · duck · veggie deluxe

cremet cheesecake

## the grand tour menu

pr. person 489

### 7 serveringer

tapioka · sesam · små urter

snekrabbe · avocado · crudité

dybstegt hiramasa · citrus · unagi

flodkrebs · vandmelon · absinth

rolls / california · laks suprême · spicy tun · crispy hamachi · wagyu · over the top

granita · skum · mango

brownie · pekan · karamel · sne

## grand rolls

6 stk 129

*double double*  
to dybstegte tigerrejer med sprød gulerod, koriander og chilimayo

*shrimp tempura*  
dybstegt tigerreje med agurk, avocado, gulerod, unagi og sushimania sauce

*friteret tun (dybstegt)*  
tuntatar med forårsløg, japansk mayo og masago

*friteret laks (dybstegt)*  
laksetatar med flødeost, frisk koriander og sakura

## nigiri

8 stk 209

kokkens udvalg af nigiri

## omakase menu

pr. person 489

*jeg stoler på dig*  
kokken sammensætter 5 serveringer og tryller med dagens råvarer

## dragon rolls

4 stk 79 · 8 stk 139

*black*  
nobashirejer med flamberet laks, mango, unagi og sushimania sauce

*red*  
linefanget tun med snekrabbe toppet med wakame

*rainbow*  
snekrabbe med vildtfanget laks, tun, avocado, hamachi og ebi

*smokey*  
asparges i tempura med agurk, creme cheese og avocado toppet med røget laks, chilimayo og unagi

## deluxe rolls

4 stk 75 · 8 stk 129

*veggie deluxe*  
sprødfriterede asparges med finskåret agurk, avocado, tranebær, japansk mayo og knust edamame

*chicken nuts*  
sprød kyllingebryst med cashews, tranebær, unagi og ristet kyllingsvær

*wagyu deluxe*  
lynstegt wagyu med avocado, rød sesam og syltet sprød fennikel

*california*  
snekrabbe med agurk, avocado, japansk mayo og caviar

*spicy tun*  
linefanget tun med frisk koriander, tempuraflakes og chilimayo

*laks pop*  
vildtfanget laks med lime-hvidløgssirup, asparges og hyben-chilikompot

*crispy hamachi*  
tempurareje med hamachi, soyasirup, brændt hvidløg og rispop

*laks suprême*  
vildtfanget laks med agurk, avocado, japansk mayo, chili, samt sprødt lakseskind

*avocado hot*  
cremet avocado med japansk mayo, friterede risnudler og chili

alt vores fisk er bæredygtigt certificeret

## dips

1 stk 15 · 3 stk 39

sushimania sauce	soyasirup
chilimayo	smoked mayo
gomadressing	hyben-chilikompot

## side orders

sweet potato fries med koriandertempura og kimchimayo	49
edamamebønner med citron og sydesalt	49
sprød wakame med frisk mango, yuzu-misodressing og avocado	59

## dessert

79

cremet cheesecake med friske bær

brownie med pekannødder, karamel og sne

dagens kage (spørg for udvalg)

## cocktails

kir royal	60
aperol spritz	60
elderflower collins	70
japansk gt	70

## drikke

vand · lille/stor 25/40

vores egen sodavandsblanding fra Monin (*passionsfrugt, ananas, solbær eller hyldeblomst*) 49

hjemmelavet iste · kande *spørg for udvalg* 50

the & kaffe · kande *spørg for udvalg* 50

øl  
øl fra det lokale bryghus Hjort Beer *spørg for udvalg* 65

*se separat vinkort*

vi ser frem til at give jer en gourmetoplevelse i absolut særklasse med nøje udvalgte delikatesser fra hele asien – naturligt med et ekstraordinært twist.

velkommen til XO og velbekomme.



*hos sushimaniaXO går vi aldrig på kompromis med kvalitet. vi bruger altid friske råvarer og 100% certificeret bæredygtig fisk. vi bestræber os på at give dig en ekstraordinær gourmetoplevelse – hver gang.*

**SUSHIMANIA**XO  
restaurant

**SUSHIMANIA**XO  
restaurant