

SUSHIMANIA XO
restaurant

SUSHIMANIA XO

restaurant

starters

dybstegte nobashirejer med sprød rød radise, forårsløg og spicy mayo 79

asiatisk salat med lynsvitset tun, sesam, avocado vendt i peanut-mirindressing 89

snekrabbe rørt i japansk mayo med chili, pankocrisp og avocado, svøbt i finskåret agurk 89

rispapirsroller 4 stk 79

dybstegt nobashireje med knasende rød peber, forårsløg, agurk, avocado og chilimayo

pankopeneret kylling med frisk koriander, forårsløg, agurk og syltet rødløg

andeconfit med frisk thaibasilikum, agurk og hjemmerørt wasabicingreme

bao 1 stk 59

asiatisk dampet bolle med fyld

grillet kylling med hjemmerørt estragonmayo, årstidens jordbær og frisk estragon

pankopeneret kylling med asiatisk kimchee, chilimayo og friske forårsløg

tigerreje i tempura med hjemmerørt wasabicingreme, rød radise og avocado

andeconfit med hoisin, thaibasilikum, avocado, agurk og rød radise

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

sticks 2 stk 59

pankopeneret kylling rørt i creme fraiche med friske urter

vildtfanget laks med teriyaki og forårsløg

braiseret gris med syrlig æble og hoisin

wagyu stegt med hoisin, ingefær og frisk koriander

sashimi 20 stk 219

et finskåret mix af dagens friske fisk med sprød wakame

XO menu (min. 2 pers) pr. person 399

forret

1 stk rispapirsrolle med pankopeneret kylling, frisk koriander, forårsløg, agurk og syltet rødløg
2 stk bao med tigerreje i tempura, rød radise, avocado og wasabicingreme

hovedret

4 stk maki wagyu deluxe
4 stk maki california
4 stk maki red dragon roll
4 stk maki laks pop
4 stk maki double double roll
2 stk nigiri med ebireje og japansk mayo
2 stk nigiri med laks og lime-hvidløgssirup

dessert

dessertsymfoni med cheesecake, brownie samt japansk trøffelkage

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 sushimanasauce

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

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

crispy chicken
dybstegt kylling med flødeost, forårsløg, rød radise, agurk og koriander

nigiri 1 stk

ebireje med japansk mayo, mandelflager og ingefærsirup 25

vildtfanget laks med lime-hvidløgssirup, brændt hvidløg og friskrevet limeskal 30

vildtfanget laks med hybenkompot, friterede glasnudler og chili 30

linefanget tun med friterede glasnudler og japansk mayo 30

snekrabbe med hjemmerørt wasabicingreme og caviar 30

stegt wagyu med trøffelolie, chilimayo, forårsløg og frisk chili 35

omakase menu pr. person 489

jeg stoler på dig
kokken sammensætter en 3-retters menu og tryller med dagens råvarer

dragon rolls 4 stk 79 · 8 stk 139

black
dybstegte nobashirejer med flamberet laks, mango, unagi og sushimanasauce

red
linefanget tun med snekrabbe toppet med tangsalat

white
ebirejer med japansk mayo, citronskal og avocado toppet med panko og syltede rødløg

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

smokey
dybstegt asparges med agurk, creme cheese og avocado toppet med røget laks, chilimayo og unagi

veggie
moden mango med gulerod og agurk toppet med tofu, frisk koriander, unagi og rød radise

deluxe rolls 4 stk 75 · 8 stk 129

veggie deluxe
2 sprødfriterede asparges med fintskåret agurk, avocado, tranebær, japansk mayo og knust edamame

chicken nuts
pankopeneret kyllingebryst med cashews, tranebær, unagi og ristet kyllingesvær

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

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
dybstegt tempurareje med hamachi, soyasirup og brændt hvidløg

dips 1 stk 15 · 3 stk 39

sushimanasauce soyasirup

chilimayo lime-hvidløgssirup

gomadressing hyben-chilikompot

side orders

sweet potato fries med koriandertempura og kimchimayo 49

pillede edamame med læsø sydesalt og lime-hvidløgssirup 59

sprød wakame med frisk mango, yuzu-misodressing og avocado 59

sprød wakame med laksetatar, citron og sesam 69

dessert 69

cremet cheesecake med friske bær

brownie med silkeblød karamel, pekannødder og vanilieis

japansk trøffelkage med sprød sesam og en snert af sake

cocktails

kir royal 60

aperol spritz 60

elderflower collins 70

japansk gt 70

drikke

vand · lille/stor 25/40

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

hjemmelavet iste · kande 50
spørg for udvalg

the & kaffe · kande 50
spørg for udvalg

øl 65

brown bella 65

wiener walzer 50

iki yuzu 50

lki ginger 50

kirin 50

se separat vinkort

vi ser frem til at give jer er gourmetoplevelse i absolut særklasse med nøje udvalgte delikatesser fra hele asien – naturligvis 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