

polykrom VS ferment VS spezzano

---YAKITORY---

Torsdag 18 – 20.30

Yakitory af dansk frilands kylling

Bryst

Bryst – spicy blomme sauce

Underfilet – spicy blomme sauce

Vinger

Vinge tip – siriacha sauce

Vinge midte – siracha sauce

Vinge skank - siracha sauce

lår

Overlår – wasabi mayo & salt

Underlår – wasabi mayo & salt

Specielle udskæringer

Østers – rødbønne smør

Gump – shitake svamp – ramsløgs salt

Lever – vinagrette med fermenterede sorte bønne

Hjerte – sushi gari

Grønt

Asparges – miso

Fermenteret svampe – ramsløg – yuzu

Sommer zuchini – wasabi mayo

Ala carte 70 pr. stk

5 serveringer efter egen valg

Serveres med dampede ris – kimchi – grønt - koriander - jus

250 dkr. Pr. gæst