

KAMII MENU

Kamii menu består af forretter og en valgfri hovedret af blandet sushi eller en mør bøf.
Menuen skal bestilles af min. 2 personer ved bordet.

FORRET

Vores kokke laver en lækker forret bestående af følgende to lækre anretninger:

Grillet kammusling og sorte tigerrejer tempura med avocado creme,
Japansk Bento box med en blanding af Kamiis bedste snacks som tempura reje, crispy dumplings,
edamamebønner, havtangsalat, forårsrulle og beef tataki.



HOVEDRET

Til hovedret kan der vælges mellem én af følgende hovedretter:

12 stk blandet deluxe sushi af typerne nigiri og super uramaki
200 gr. saftig entrécote/oksemørbrad m/ tempura grøntsager, hjemmelavede friterede kartofler og bearnaisesauce/pebersauce

KAMIIS MENU PRISER

Priserne er angivet pr. person

Kamii's menu m/ sushi til hovedret	318,-
Kamii's menu m/ bøf til hovedret	378,-

AFTENKORT

FORRETTER

- | | |
|---|-------|
| 1. Lune edamamebønner | 35,- |
| 2. Kamii`s snacktallerken med forårsrulle, wonton samt tempura kylling, laks, rejer og grøntsager | 70,- |
| 3. Havtangsalat af Wakama tang, glasnudler, gulerod, urter, sesam og tempura nobashi rejer | 70,- |
| 4. Hjemmelavede forårsruller med kylling, serveres med spicy mayo og sur/sød chilisaUCE | 78,- |
| 5. Ren havtangsalat af Wakama tang. | 35,- |
| 6. Asiatisk rejesalat med friterede rejer, salat, agurk og spicy mayo | 98,- |
| 7. To rejespyd: nobashi reje omviklet af glasnudler samt tempura tigerrejer og sukkerærter | 85,- |
| 8. Tunsalat af Yellowfin tun med salat, avocado, tang og goma dressing | 118,- |
| 9. Beef tataki med friterede hvidløg, forårsløg, peanuts og tataki sauce | 128,- |
| 10. Miso suppe med forårsløg, tofu og tilhørende spyd med tempura sukkerærter og tigerrejer | 78,- |
| 12. Friteret lakserulle med laks, kongekrabbe, mango og asparges | 118,- |
| 13. Tempurareje m/ spicy mayo | 18,- |
| 14. Bagt avocado m.rejer i spicy mayo | 98,- |
| 15. Crispy Dumplings m. svinekød og asiatiske forårsløg | 20,- |

HØVEDRETTER



- | | |
|---|-------|
| 15. Entrécote af kalv med tempura grøntsager og pebersauce/bearnaisesauce serveres med hjemmelavede friterede kartofler | 238,- |
| 16. Oksemørbrad med tempura grøntsager og pebersauce/bearnaisesauce serveres med hjemmelavede friterede kartofler | 278,- |
| - Tilkøb 100 g. ekstra | 98,- |
| - Tilkøb Kamii`s salat | 39,- |
| 17. Udon nudler med kylling, grøntsager og sesam | 118,- |
| 18. Udon nudler med rejer, fisk, grøntsager og sesam | 128,- |
| 20. Wok med oksekød, grøntsager og ris | 128,- |

DESSERT

- | | |
|---|------|
| 29. Dagens dessert (spørg venligst betjeningen) | 60,- |
|---|------|

BØRNERETTER

- | | |
|--|-------|
| 32. Kyllingenuggets med friterede kartofler | 68,- |
| 33. Børnesushi: 8 Hosomaki, 2 Nigiri og 1 spyd med nobashi reje omviklet af glasnudler | 89,- |
| 34. Oksemørbrad med friterede kartofler, salat af iceberg, tomat og agurk | 168,- |

SUSHI KORT

SASHIMI

4 stk.



Sashimi er rå fisk skåret i fine, tynde skiver - serveret med wasabi, ingefær og soya.
Sashimi serveres ikke med ris, tang eller grønt.

36. Laks	78,-
37. Tun	88,-
38. Kingfish	98,-

TATAKI SASHIMI

6 stk.



Tataki sashimi er sashimi krydret på siden.
Tataki sashimi serveres med tangsalat, tobiko og jalapeno-og goma dressing.

39. Tun tataki	148,-
40. Laks tataki	128,-

NIGIRI

1 stk.



Nigiri betyder 'finger' og refererer til denne type sushis størrelse. Risbollen er formet seksten-sytten gange i kokkens hænder for derefter at få et stykke fint skåret fisk på ryggen.

41. Laks	26,-	48. Kingfish	30,-
42. Grillet laks	30,-	49. Tofu	26,-
43. Laks tataki	32,-	50. Avocado	26,-
44. Tun	28,-	51. Asparges	26,-
45. Tun tataki	32,-	52. Agurk	26,-
46. Reje	26,-	53. Mango	26,-
47. Spicy reje	30,-		

RISPAPIRRULLER

6 stk.



Rispapirruller er sushiruller, hvor der anvendes rispapir i stedet for tang og salat i stedet for ris.

56. Dragon rispapir - friteret reje med avocado, agurk og spicy mayo	98,-
57. Kylling rispapir - friteret kylling med avocado, agurk og teriyaki sauce	98,-
58. Tun rispapir - tun tataki med asparges, avocado og jalapeno sauce	118,-
59. Sorthummer i rispapir - sorthummer i tempura med asparges, avocado og jalapeno sauce	129,-

HOSOMAKI

8 stk.



Hosomaki er den mindste sushi type, med en størrelse på ca. to cm. i diameter.

Hosomaki er ris rullet i sprød tang med en-to ingredienser.

62. Laks	48,-	67. Mango	40,-
63. Laks tataki	58,-	68. Reje	50,-
64. Laks med koriander og chili	50,-	69. Kingfish med purløg og rogn	55,-
65. Tun	50,-	70. Avocado	40,-
66. Tun tataki	58,-	71. Agurk	40,-

FUTOMAKI

6 stk.



Futomaki er sushitypen hvor risene er rullet i sprød tang, og indeholder seks forskellige ingredienser. Futomaki udgør de største stykker sushi og har en størrelse på ca. fem cm. i diameter.

80. Kingfish - friteret Kingfish med koriander, spicy mayo, mango og salat	115,-
81. Seasonfish - Kingfish med tun, laks og spicy mayo	118,-
82. I SE - hummer og kingcrab med agurk, avocado og rogn	128,-
83. Futomaki crispy shrimp - friteret reje med avocado, agurk, rogn og salat	100,-
84. House - tun med laks, tofu, agurk, avocado og asparges	100,-
85. Shellfish - kingcrab med sorthummer, reje, agurk og avocado	128,-
86. Tuna - friteret tun med avocado, koriander, mango, rogn og salat	118,-
87. Sumo - laks med mango, asparges, hvidløg og avocado	100,-

URAMAKI

8 stk.



Uramaki er kendt som inside/out, og som dette navn antyder, har denne type sushi indersiden udad. Uramaki består af flere stykker fyld rullet i sprød tang, med et lag ris på ydersiden. Uramaki pyntes med sesam eller rogn.

90. Ikiyo - kingfish med mango, purløg og rogn	105,-
91. California - krabbe med agurk, avocado, mayo og sesam	95,-
92. Alaska - krabbe og laks med avocado, agurk og sesam	95,-
93. Super California - king crab med agurk, avocado, spicy mayo og rogn	138,-
94. Spicy Shrimp - reje med agurk, avocado, spicy mayo og sesam	100,-
95. Spicy salmon - laks med agurk, avocado, spicy mayo og rogn	100,-
96. Spicy tuna - tun med agurk, avocado, spicy mayo og rogn	105,-
97. Movi - tun med mango, flødeost og rogn	110,-
98. Uramaki crispy shrimp - friteret reje med agurk, avocado, spicy mayo og rogn	110,-

SUPER URAMAKI

8 stk.



Super Uramaki er luksusudgaven, hvor man i stedet for sesam eller rogn på risene, færdiggør stykkerne med et stykke tyndt skåret fisk, frugt eller grønt på toppen.

100. Tenten - asparges, avocado og agurk - toppet med laks mayo og jalapeno sauce	125,-
101. Season - mango, jordbær, asparges og flødeost - toppet med laks og tun	135,-
102. Softshell crab - friteret krabbe med avocado og agurk - toppet med rogn, teriyaki og sesam	125,-
103. Rainbow - kingcrab med avocado og agurk - toppet med laks, tun, rejer og Kingfish	188,-
104. Shake mango - laks, flødeost og avocado - toppet med mango og mangosauce	125,-
105. Crispy shrimp - friteret reje med avocado og agurk - toppet med tun og spicy mayo	145,-
106. Super crispy shrimp - friteret reje med avocado og agurk - toppet med grillet laks og spicy mayo	135,-

SUSHI MENUER

Vælges en maki, sushi eller nigiri menu, bestemmes sammensætningen af kokken.
Menuen består altid af min. fire forskellige slags fisk (krabbe - reje - laks - tun)

URAMAKI MENU

110. Blandet Uramaki 16 stk.	178,-	112. Blandet Uramaki 32 stk.	338,-
111. Blandet Uramaki 24 stk.	268,-	113. Blandet Uramaki 40 stk.	408,-

SUSHI MENU

114. 6 stk. (4 Maki, 2 Nigiri)	90,-	117. 30 stk. (16 Maki, 14 Nigiri)	428,-
115. 12 stk. (8 Maki, 4 Nigiri)	160,-	118. 60 stk. (32 Maki, 28 Nigiri)	818,-
116. 22 stk. (14 Maki, 8 Nigiri)	308,-		

NIGIRI MENU

119. Blandet Nigiri 10 stk.	238,-
120. Blandet Nigiri 20 stk.	458,-

VEGETAR SUSHI MENU

121. (6 Maki, 4 Nigiri) 10 stk.	120,-
---------------------------------	-------

OMAKASE MENU

498,-

En smagsoplevelse ud over det sædvanlige, som først stopper når du ønsker det.
Her sammensætter kokken sin bedste sushimenu, og bestemmer rækkefølgen
Menuen kan ikke bestilles torsdag.

TILBEHØR

130. Ris	20,-	134. Goma dressing	20,-
131. Wasabi	10,-	135. Jalapeno sauce	20,-
132. Ingefær	10,-	136. Soya sauce	10,-
133. Spicy Mayo	20,-	137. Teriyaki sauce	25,-



DRIKKEVARER

FADØL

Tiger Alc. 5 %	25 cl. 48,-	50 cl. 68,-
----------------	-------------	-------------

ØL

Asahi super dry – alc. 5%	33 cl. 48,-
Kirin Ichiban – alc. 5%	33 cl. 48,-
Sapporo – alc. 4,7%	33 cl. 48,-
Sapporo – alc. 5%	65 cl. 78,-
Tiger - alc. 5 %	33 cl. 48,-
Crabbies m/ ingefær - 4%	33 cl. 58,-
Iki Beer - 0%	33 cl. 58,-

KANDEVAND

med eller uden brus	glas/ 10,-	flaske/ 30,-
---------------------	------------	--------------

KOLDE DRIKKE

Coca cola original	25 cl. 35,-
Coca cola Zero	25 cl. 35,-
Sprite	25 cl. 35,-
Squash	25 cl. 35,-
Økologisk saft med hyldeblomst	25 cl. 42,-

VARME DRIKKE

	Single./Dobbelt
Alm. sort kaffe	28,-
Espresso	30,-/40,-
Americano	30,-
Cafe latte (alm., vanilje, chokolade el. karamel)	38,-/48,-
Cappuccino	38,-/48,-
Iskaffe (alm., vanilje, chokolade el. karamel)	48,-
Irish Coffee	58,-
Varm kakao m. fløde	48,-
Latte Macchiatto	38,-/48,-
Te (Grøn)	28,-

VINKORT

Ved køb af en flaske vin medfølger en flaske vand.

Vin Menu til 1 per. (2 glas) 148,-

HVIDVIN

2019 Akemi Blanco, Viura	Rioja, Spanien	75,- / 328,-
2020 Paul Kubler, Pinot Blanc	Alsace, Frankrig	85,- / 378,-
2020 Georg Mosbacher, Riesling Kabinett	Pfalz, Tyskland	90,- / 398,-
2020 Sohm&Kracher, Gruner Ventliger	Wienviertel, Østrig	378,-
2020 Van Volxem Riesling Trocken	Mosel, Saar Tyskland	70,- / 308,-
2020 BackHouse, Chardonnay	California, USA	268,-
2020 Franz Haas, Pinot Grigio	Alto Adigie, Italien	368,-
2021 Domaine Pennautier, SauvignonBlanc	Languedoc, Frankrig	258,-

RØDVIN

2018 Isasa Crianza, Tempranillo	Rioja, Spanien	228,-
2018 Zanoni Pietro, Valpolicella Ripasso	Veneto, Italien	95,- / 418,-
2021 Pio Barbera d'Alba	Pietmonte, Italien	498,-
2020 Little Yering, Pinot Noir	Australien	70,- / 298,-

ROSE

2020 Bodegas Muga, Rose	Rioja, Spanien	65,- / 318,-
-------------------------	----------------	--------------

MOUSSERENDE OG DESSERT

Choya, Blommevin	Japan	60,- / 458,-
Cava Can Vendrell Brut Reserva	Penedes, Spanien	65,- / 288,-
Maily brut reserve, Champagne	Frankrig	888,-

SAKE

Spørg venligst din servitrice.

OBS: Der tages forbehold for ændring af årgang.