



Sushitreat Fox

Starters

DK

"En mindre ret som serveres individuelt eller en store ret som deles mellem et vis antal mennesker."

"Mad og/eller drikke som stimulerer din appetit. Serveres oftes før et større måltid."

UK

"Small scale dishes served individually before a meal or a large dish meant to be shared by a certain number of people."

"Food or drink to stimulate the appetite (usually served before a meal or as the first course)."

| | |
|--|--------------------|
| EDAMAME Dampede japanske sojabønner med havsalt og citron / spicy..... | 50,- |
| MISO SOUP Alm. / Enokisvampe | 35,- / 40,- |
| SPICY SOUP Stærk suppe med tigerrejer, østershatte og koriander..... | 55,- |
| COCONUT SOUP Suppe med kokosmælk, hønsekød, østershatte og koriander..... | 55,- |
| SALAD STICKS Grøntsagssticks med misodip..... | 40,- |
| MIMI SPRING ROLLS 4 stk. små vegetariske forårsruller med sød chili sauce..... | 50,- |
| SEAWEEED SALAD Tangsalat med sesamolie og citron..... | 50,- |
| SEAWEEED SALAD WITH SQUID Tangsalat med blæksprutte..... | 55,- |
| GYOZA 4 stk. kylling og grøntsager..... | 55,- |
| ROCK SHRIMP TEMPURA Tigerreje i sprød pankopanering..... | 75,- |
| TATAR Tatar af laks, tun & yellowtail rørt med forårsløg og tobiko..... | 95,- |
| TUNA SEARED Medium rå tun med løg og ponzudressing..... | 90,- |
| SALMON SEARED Medium rå laks med løg og ponzudressing..... | 85,- |
| YELLOWTAIL Medium rå hvidfisk med løg og ponzudressing..... | 95,- |
| GOMA SALAD Blandet salat med Goma dressing..... | 60,- |
| SPICY TUNA TEMPURA Medium rå tun tempura i nori tang med frisk chili, forårsløg og koriander, serveres med wasabi/lime dressing | 95,- |
| MIX TEMPURA Shitakesvampe, sweet potatoes, baby majs og tigerrejer, serveres med tempura sauce | 85,- |
| VEGETARIAN TEMPURA Blandede grøntsager og shitake, serveres med tempura sauce | 75,- |

Menu

DK

Vores menuer er særligt udvalgt og sammensat af vores kok for at udfordre dine smagsløg. Dette er en god måde af prøve lidt forskellig slags sushi på og måske endda prøve noget nyt!!

Prøv vores deluxe menuer (assortments) hvis du vil prøve noget anderledes. Flere forskellige smagnuancer som foir gras og hummer.

UK

Our menus consist of selected items especially combined by our chef to challenge your taste buds. This is a nice way to get some different kinds of sushi and maybe even try something new!!

Try our deluxe menus (assortments) if you want to try something different.. Sometimes lobster or foir gras!

| | |
|---|--------------|
| CHEFS MENU Spørg tjeneren | 325,- |
| 12 STK MENU Inside-out maki & nigiri..... | 160,- |
| DELUXE | 210,- |
| 15 STK MENU Inside-out maki & nigiri | 200,- |
| DELUXE | 280,- |
| 20 STK MENU Inside-out maki & nigiri..... | 280,- |
| DELUXE | 380,- |
| 30 STK MENU Inside-out maki & nigiri..... | 420,- |
| DELUXE | 570,- |
| 40 STK MENU Inside-out maki & nigiri..... | 550,- |
| DELUXE | 790,- |
| 50 STK MENU Inside-out maki & nigiri..... | 690,- |
| DELUXE | 950,- |
| VEGETARIANBOX 12 stk..... | 150,- |
| MAKIBOX 12 stk. | 150,- |

| | |
|--|--------------|
| NIGIRIBOX 12 stk..... | 230,- |
| HANDROLLBOX Assortement | 140,- |
| SASHIMI LOVER Dagens fisk anrettet med ceviche grønt, 15 stk..... | 295,- |

Nigiri

2 stk

DK

En Nigiri er en aflang ris bolle some formes i håndfladerne og serveres med forskellige slags toppings, som draperes over ris bollen. Man draperer normalt med forskellige typer af fisk og skaldyr så som laks, tun og reje. Når du bestiller Nigiri hos Sushitreat får du altid 2 stk.

UK

A Nigiri is an oblong mound of rice that is pressed between the palms of the hands with a topping draped over it. The toppings are usually fish such as salmon, tuna or other types of seafood. When you order Nigiri at Sushitreat it comes in pairs of two.

| | |
|--|-------------|
| OMELETTE Omelet..... | 37,- |
| TOFU | 37,- |
| CUCUMBER Agurk | 35,- |
| AVOCADO Avokado..... | 37,- |
| SEARED SALMON Let grillet laks | 44,- |
| SALMON GOMA Laks m. goma dressing | 44,- |
| SALMON Laks | 42,- |
| SALMON NY Laks med hvidløg | 44,- |
| SALMON SESAM Laks med sesam | 44,- |
| BLACK PEPPER SALMON Laks med peber og lime | 44,- |
| SMOKED SALMON Røget laks..... | 44,- |
| SHRIMP Tigerreje | 42,- |
| TUNA Tun | 42,- |
| TUNA GOMA Tun m. goma dressing..... | 47,- |
| TUNA TERIAKY Tun med teriaky og cashewnødder..... | 47,- |
| YELLOWTAIL Hvidfisk..... | 44,- |
| SEARED TUNA Let grillet tun | 47,- |
| SEARED YELLOWTAIL Let grillet hvidfisk..... | 47,- |
| SCALLOP Let grillet kammusling | 47,- |
| LOBSTER Hummer..... | 75,- |
| BEEF TATAKI Let grillet oksemørbrød | 45,- |
| EEL Ål | 55,- |
| FOIE GRAS | 80,- |

Gunkan

DK

En Gunkan er en variation af nigirien. Det er en oval klump ris hvor man lægger et stykke tang rundt, så der formes en lille båd. Man fylder herefter båden op med finhakkede bløde ingredienser så som lakseæg, krabbekød, tuntartar m.m.

Gunkan blev opfundet på restaurant Ginza Kyubey i Tokyo i 1931, hvilket medførte at repetoairet indenfor bløde toppings i sushi blev udvidet

UK

A Gunkan is a variation of the Nigiri. It is an oval handformed lump of rice, wrapped with a strip of nori around its perimeter to form a vessel. It is filled with fine chopped, soft or loose ingredients such as salmon roe or crab meat.

The Gunkan was invented at the Ginza Kyubey restaurant in Tokyo in 1931, which led to a significantly expansion of the repertoire of soft toppings used in sushi.

| | |
|--|-------------|
| GUNKAN SALMON ROE Lakserogn | 45,- |
| GUNKAN SPICY LOBSTER Hummer m. dild og chilimayo..... | 75,- |
| GUNKAN TATAR Tatar af laks / tun / hvidfisk..... | 50,- |
| GUNKAN SNOWCRAB Snekrabbe | 50,- |

Sashimi

3 stk

DK

Så fås det ikke mere friskt og rent!

Sashimi er en Japansk delikatesse som egentlig "bare" består af rå fisk. Fiske stykkerne er taget fra de bedste steder på fisken og skæres i tynde skriver og serveres kun med soya sauce og wasabi.

UK

It doesn't get any purer than this!

Sashimi is a Japanese delicacy consisting of raw fish, taken from the most tender part of the fish. It is sliced into thin pieces and served with only soy sauce and wasabi.

| | |
|--|-------|
| SALMON Laks | 75,- |
| SEARED SALAMON Let grillet laks | 75,- |
| SALMON GOMA Laks med goma dressing | 75,- |
| BLACK PEPPER SALMON Laks med peber og lime..... | 75,- |
| SMOKED SALMON Røget laks | 75,- |
| SHRIMP Tigerreje..... | 70,- |
| TUNA Tun | 90,- |
| SEARED TUNA Let grillet tun..... | 90,- |
| TUNA GOMA Tun med goma dressing..... | 90,- |
| TUNA TERIAKY Tun med teriaky..... | 90,- |
| YELLOWTAIL Hvidfisk..... | 90,- |
| SEARED YELLOWTAIL Let grillet hvidfisk..... | 90,- |
| SCALLOP Let grillet kammusling | 80,- |
| LOBSTER Hummer | 150,- |

Inside-out Maki

6 stk

DK

En rulle som skæres i medium store, cylendriske stykker. Inside out makien bliver også kaldet for Uromaki og er relateret til Futo maki og Hosomaki – så en stor glad familie. Den adskiller sig fra de andre to ved, at der er ris på ydersiden af rullen. Herefter et stykke tang og midten finder du to eller flere slags fyld. Du kan opleve at ydersiden af rullen er dækket af rogn, ristede sesamfrø eller knuste wasabi bønner m.m.

Fyldet varierer og vores køkken eksperimenterer ofte med forskellige kombinationer af fisk, skaldyr og grøntsager. Du kan endda opleve nytilkommere som kylling, smøreost og mango.

UK

A roll sliced in medium-sized cylindrical pieces. The inside out maki is also called the Uramaki and is related to the Futo maki and the Hosomaki. It differs from the other two by having the rice on the outside, then a piece of nori and in the center two or more fillings. Often you can experience an outer coating of ingredients such as roe, toasted sesame seeds or crushed wasabi peas.

The fillings varies and our kitchen chef enjoys experimenting with different combinations of fish, seafood and vegetables, and even newcomers in the Sushi kitchen such as chicken and crème cheese.

| | |
|---|------|
| AVOCADO Avokado | 60,- |
| COMBO Basilikum, avokado, agurk | 65,- |
| GARDEN Indbagt asparges, agurk, avokado, flødeost, hvidløg | 70,- |
| SPICY SALMON Laks, chilimayo, avokado, agurk..... | 70,- |
| SPICY SHRIMP Tigerreje, chilimayo, agurk, avokado | 70,- |
| SALMON MOUSSE Dampet laks, agurk, avocado, chilimayo | 70,- |
| CALIFORNIA Crabsticks, japansk mayo, avokado, agurk | 70,- |
| LA Laks, indbagt asparges, wasabi/limedressing | 75,- |
| SPICY TUNA Tun, agurk, avokado, chilimayo | 75,- |
| SCALLOP Let grillet kammusling, flyvefiskerogn, agurk, japansk mayo | 75,- |
| SUPREME Laks, knuste wasabiærter, wasabi/lime dressing, avokado, agurk | 75,- |
| HAWAIIAN Tun, cashewnødder, teriyaki, avokado, agurk | 75,- |

| | |
|--|-------------|
| MAUI Tun, mango, avokado | 75,- |
| CHICKEN Kylling, teriyaki, avokado, agurk | 75,- |
| FLORIDA Reje, asparges, hvidløgscream, avocado, wasabi, tobiko | 75,- |
| SALMON TATAR Tatar af laks rørt med forårsløg og tobiko | 80,- |
| YELLOWTAIL TATAR Tatar af hvidfisk rørt med forårsløg og tobiko | 80,- |
| PHILADELPHIA Røget laks, flødeost, agurk, avokado | 80,- |
| PHILADELPHIA Laks, flødeost, agurk, avocado, tobiko | 80,- |
| SAN FRANCISCO Laks, frisk basilikum, lakserogn, agurk, avokado | 80,- |
| SAN DIEGO Laks, snekrabbe, flyvefiskerogn, forårsløg, agurk, avokado | 80,- |
| TUN TATAR Tatar af tun rørt med forårsløg, chili og tobiko | 85,- |
| HELL'S ROLL TUNA Tun, agurk, avocado, chilimayo, 7 japanske chili-krydderier..... | 90,- |
| HELL'S ROLL SALMON Laks, agurk, avocado, chilimayo, 7 japanske chilikrydderier..... | 90,- |
| SUPER CALIFORNIA Snekrabbe, japansk mayo, avokado, agurk, flyvefiskerogn | 90,- |
| FLAMINGO Tigerreje, sprød parmaskinke, agurk, avokado, chilimayo | 90,- |
| SPICY LOBSTER Hummer, chilimayo, avokado, agurk | 95,- |

Toppede Maki

8 stk

DK

Så er der dobbelt op på ingredienserne!

På den toppede maki får du den lækre inside out maki, men denne gang er rullen draperet med tun, laks, avocado m.m.

UK

Going double up on ingredients!

On the topped maki rolls you get the delicious inside out maki, but with extra toppings such as tuna, salmon, avocado ect, draped over the top.

| | |
|--|--------------|
| RAINBOW Crabsticks, japansk mayo, avokado, agurk, toppet med laks, tun, reje, avocado og yellowtail | 115,- |
| DRAGON Grillet ål, agurk, toppet med avocado og teriyaki | 125,- |
| TUN CATERPILLA Tun, agurk, toppet med teriaky og avocado | 125,- |
| SPICY SHRIMP CATERPILLA Tigerreje, agurk, toppet med avocado og teriaky..... | 125,- |
| SPICY LOBSTER CATERPILLA Hummer, agurk, toppet med avocado og teriaky..... | 135,- |
| SUPER RAINBOW CATERPILLA Snekrabbe, agurk, toppet med avocado og teriaky..... | 125,- |
| SPARKLING TUNA Crispy reje, chilimayo, agurk, avocado, toppet med tun og chilimayo | 135,- |
| SPARKLING SALMON Crispy reje, chilimayo, agurk, avocado, toppet med laks og chilimayo | 135,- |
| SUNSHINE Crabsticks, japansk mayo, avocado, agurk, toppet med laks og tangsalat | 135,- |
| TREAT SPECIAL Indbagt asparges, sprøde grønsager, toppet med flamberet laks | 135,- |

Hosomaki

8 stk

DK

Hosomakien er en lille cylindrisk rulle, men en diameter på kun to cm. En Hosomaki bærer altid tangen på ydersiden og indeholder oftes kun en type fyld, så som tun, laks, agurk, tynd skårde gulerødder eller avocado.

UK

The Hosomaki is a small cylindrical piece with a diameter of only about two centimeters. A Hosomaki always has the nori on the outside. Hosomaki is a simple roll which generally contains only one filling, often tuna, cucumber, thinly sliced carrots, or, more recently, avocado.

| | |
|------------------------------|-------------|
| CUCUMBER Agurk | 45,- |
| AVOCADO Avokado | 47,- |
| OMELETTE Omelet | 45,- |

| | |
|--|-------------|
| SALMON Laks | 50,- |
| SALMON W/ GARLIC Laks med hvidløg | 50,- |
| TUNA Tun | 55,- |
| SPICY SHRIMP Tiggerreje | 55,- |

Futomaki

6 stk

DK

Futomaki er en stor cylindrisk rulle, hvor tangen er på ydersiden af stykkerne. En typisk futomaki har en diameter på omkring 5-6 cm. De laves ofte med to eller tre slags fyld, som vælges ud fra deres komplementære smag og farver. Futomaki er ofte vegetar, men hos os fåes de i alle afskygninger.

UK

The futomaki is a large cylindrical piece, with nori on the outside. A typical futomaki has a wide diameter of five or six centimeters. They are often made with two or three fillings that are chosen for their complementary tastes and colors. Futomaki is often vegetarian, but here at sushitreat you can get them with a variety of ingredients.

| | |
|---|--------------|
| VEGETARIAN BIG Japanske pickles, tofu, avokado, agurk | 90,- |
| VEGETARIAN SPECIAL Tangsalat, omelet, asparges, avokado | 90,- |
| CRISPY CHICKEN Indbagt kylling, avokado, agurk, teriyaki | 95,- |
| CRISPY CHICKEN CREAM CHEESE Indbagt kylling, flødeost, avokado, agurk, teriyaki .. | 95,- |
| YELLOWTAIL TATAR Hvidfisk tatar rørt med forårsløg, chili og tobiko | 115,- |
| TUN TATAR Tun tatar rørt med forårsløg, chili og tobiko | 115,- |
| SALMON TATAR Lakse tatar rørt med forårsløg, chili og tobiko | 115,- |
| SHELLFISH LOVERS Hummer, tiggerreje, snekrabbe, avokado, agurk | 125,- |
| SOFTSHELL CRAB Indbagt softshell crab, stenbidderrogn, mayo, avokado, agurk | 125,- |

10 stk

| | |
|--|--------------|
| CRISPY EBI Indbagt tiggerreje, blandet salat, avokado, forårsløg, chilimayo | 135,- |
| CRISPY SALMON Indbagt laks, blandet salat, wasabi/lime dressing | 135,- |

Maki med rispapir

6 stk

DK

Friske forårsruller er nok den bedste betegnelse på dansk. Den stammer fra det Vietnamesiske køkken og består oprindeligt af svinekød, reje, krydderurter, risnudler m.m. som er pakket ind i ris papir. Her hos Sushitreat får du dem serveret som maki og kan vælge imellem forskellige kombinationer.

Den adskiller sig fra en normal forårsrulle ved, at den ikke er dybstegt. Den serveres altid med en sause til at dyppe i.

UK

Fresh rolls or summer rolls comes from the Vietnamese kitchen. Originally it is a dish of pork shrimp, herbs, rice noodles and other ingredients wrapped in rice paper. At Sushitreat you get it served as a maki and can choose from several combinations of ingredients.

The fresh roll differs from similar rolls by the fact that it is not fried. It is considered to be finger food and is always served with dipping sauce.

| | |
|--|-------------|
| CRISPY TIGER PRAWNS Tiggerreje, avokado, blandet salat, chilimayo | 85,- |
| CHICKEN Kylling, blandet salat, avokado, teriyaki | 85,- |
| BEEF Oksemørbrad, blandet salat, avokado, teriyaki | 85,- |
| SALMON Laks, blandet salat, avokado, teriyaki | 85,- |
| VEGGIE Frisk basilikum, blandet salat, avokado, agurk | 85,- |
| TUNA Tun, blandet salat, avokado, teriyaki | 85,- |
| LOBSTER Hummer, blandet salat, avokado, chilimayo | 95,- |

Handrolls

1 stk

DK

Denne type sushi er både let at lave og spise. Den består af et stort stykke tang, som foldes som et kræmmerhus og fyldes med forskellige ingredienser. Den spises med fingrene, da du nok vil erfare at den er lidt svært at samle op med spisepindende.

Handrolls skal gerne spises hurtigt efter tilberedning da tangen optager fugtighed fra fyldet og derfor mister sin sprødhed.

UK

One of the easiest styles of sushi to both make and eat is the so called hand roll. It consists of a large cone-shaped piece of nori filled with different kinds of ingredients. It is eaten with fingers because it is too awkward to pick it up with chopsticks – so don't try to be fancy – it won't work!!

The handrolls must be eaten quickly after being made because the nori cone soon absorbs moisture from the filling and it loses its lovely crispness and becomes difficult to bite.

| | |
|--|-------------|
| SPICY SALMON Laks, chilimayo, avokado, agurk | 50,- |
| SPICY SHRIMP Tigerreje, chilimayo, avokado, agurk | 50,- |
| SPICY TUNA Tun, chilimayo, avokado, agurk | 55,- |
| CALIFORNIA Crabsticks, japansk mayo, avokado, agurk | 50,- |
| YELLOWTAIL TATAR Hvidfisk tatar rørt med forårsløg, chili og tobiko | 55,- |
| TUNA TATAR Tun tatar rørt med forårsløg, chili og tobiko | 55,- |
| SALMON TATAR Lakse tatar rørt med forårsløg, chili og tobiko | 55,- |

Sticks

2 stk

DK

Er der så meget at sige? – mad på pinde!

Du kan vælge imellem forskellige variationer af kød, fisk og skaldyr og grøntsager, som grilles på pinde og serveres med ris og saucer du kan dykke i. Når du bestiller hos os får du dem i par.

UK

There really not much to say – it's food on sticks...

Choose from different variations of meat, seafood and vegetables, which is barbecued on sticks and served with rice and different sauces for dipping. When you order sticks at our place, you get them in pairs of two.

| | |
|---|-------------|
| CHICKEN & CHILI Kylling & chili | 60,- |
| SALMON & COURGETTE Laks & courgette | 60,- |
| SALMON & PARMA Laks & parma | 65,- |
| CHICKEN MEATBALLS Kyllingeboller med teriaky sauce | 65,- |
| CHICKEN CHEEDAR Kylling og cheddar ost i sprød pankopanering | 70,- |
| CHICKEN SATAY Kokos/karrymarineret kylling, serveres med peanut sauce | 70,- |
| LAMBCHOPS Lammeryg med smør rørt med mynte | 85,- |
| BEEF TENDERLOIN & ASPARAGUS Oksekød & asparges | 75,- |
| BEEF TENDERLOIN Oksekød med krydderurtesmør | 75,- |
| BEEF SATAY Kokos/karrymarineret oksefilet, serveres med peanut sauce | 75,- |
| SEAFOOD STICKS Laks, reje, kammusling, tun, jalapenos og grøn asparges | 95,- |
| KUSHI CHICKEN MIX Kylling og grønt i sprød pankopanering | 60,- |
| KUSHI SHRIMP Tigerreje i sprød pankopanering | 60,- |
| VEGETABLE STICKS Champignon, grøn asparges, løg og rød peber | 65,- |

Ramen

DK

Ramen er en type nudler som i vid udstrækning bruges i vietnam, selvom de er kinesiske af oprindelse. Når du bestiller en Ramen suppe her hos Sushitreat får du en skøn nudlensuspe blandet med forskellige typer af friske grøntsager og dit valg af hovedingredienser.

UK

Ramen are noodles that are extensively used in Japan although they are Chinese in origin. When you order a Ramen soup here at Sushitreat you get a delicious stock mixed with different kinds of fresh vegetables and your choice of main ingredient.

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| VEGGIE Vegetar | 105,- |
| SEAFOOD Fisk & skaldyr | 125,- |
| CHICKEN Kylling | 125,- |
| BEEF Oksekød | 125,- |

Yakisoba

DK

Ordret betyder Yakisoba stegte nudler. Det kommer fra Kina, men laves ofte i Japan – især under store festivaller. Yakisoba er ikke lavet af boghvede men af hvedemel og minder om Ramen nudler i konsistens. Nudlerne lynsteiges med sauce og dit valg af ingredienser.

UK

Yakisoba literally means fried noodles. It comes from China but is often made for in Japan for their big festivals. Yakisoba noodles are not made from buckwheat, but are similar to ramen noodles and made from wheat flour. The noodles are stir-fried with a tasty sauce and your choice of ingredient.

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| VEGGIE Vegetar | 105,- |
| SEAFOOD Fisk & skaldyr | 125,- |
| CHICKEN Kylling | 125,- |
| BEEF Oksekød | 125,- |

Dessert

DK

Fuldend dit måltid med en af vores lækre desserter.

“Going high” på sukker, chokolade kage, som vi lover vil smøre dine smagsløg, eller prøv den sprøde overflade af sukker i vores Crème Brûlée.

UK

Complete your meal with one of our tasty desserts.

Going high on sugar with the chocolate cake which we promise will smear your taste buds or try the crunchy surface of sugar in our Crème Brûlée.

| | |
|--|-------------|
| MIXED FRUIT Frisk frugt efter årstiden | 50,- |
| CHOCOLATE MUDCAKE Hjemmebagt chokoladecake med is | 60,- |
| CRÈME BRÛLÉE Crème Brûlée med is | 60,- |

Betaling / payment

PLEASE NOTICE Foreign credit cards will be charged an extra 3,75%.

