COCKTAILS

Sticky's.....75
Rom, ginger ale med passionsfrugt & lime

Blossom.....75
Shochu, kirsebærlikør, æblemost & calpis

Halo.....75
Shochu, matcha-te, citron & calpis

CHAMPAGNE

Locret-Lachaud Brut NV.....75 gl 400 fl
Vores hus-champagne. Har nødder & ristet rugbrød i både næse og mund!

Seve Rosé / Olivier Horiot / 2008......100 gl 500 fl
Bærindholdig & fabelagtig roséchampagne - produceret et stenkast fra Bourgogne.

Champagne / Chartogne-Taillet / 2008 .....600 fl
I Merfy, lidt uden for Reims, producerer Alexandre Chartogne flot, flot champagne, som efter vores mening, kan tage kampen op med de helt store huse.

ØL & VAND

Hanzō Pilsner.....30
Hancock brygger vores huspilsner. Vi laver etiketten, de laver indholdet - frisk & frejdig.

Asahi Pilsner.....35
Japans ølstolthed. Frisk, frugtig & eminent til vore krydrede retter.

Lemon Ale 3,5%.....35
Frisk ufiltreret ale fra vores naboer Nørrebro Bryghus. Tørstslukkende med limeblade, citrongræs & ingefær.

Iki.....40
Læskende & forfriskende øl brygget med grøn te & yuzu.

Coca Cola / Coca Cola light.....25

Maté Maté.....30
Iste med naturlig energi - fra vores naboer i Ravnsborggade.

Ginger Ale med passionsfrugt.....35

Fountain Of Youth Coconut Water.....35

Mineralvand m/u brus.....40

The Hanzō Experience

udpluk fra menukortet & et par esser fra ærmet
13 retter - serveres familystyle & delevenligt til alle ved bordet
350 kroner

FORRETTER

Korean pork sliders.....75
Dampet sesambolle med braiseret svinekød, kimchee & pickles.

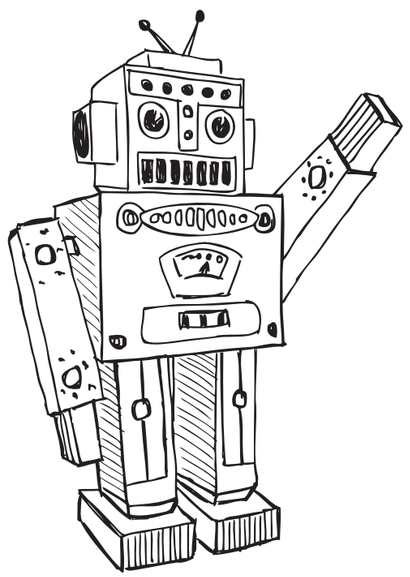
Black ribs.....75
Glaserede kamben med black bean sauce & frisk kålsalat.

Tuntatar.....75
Friskskåret, rå tun med syltede svampe, sprødt rispapir, shiiso & springløg.

3 østers.....75
Med koriander/chili , lime & yuzu/wasabi.

Krabbe.....75
Sobanudler med krabbe, salatblade & ponzu.

Stegte kammuslinger.....75
Beurre blanc på yuzu & frissé



HOVEDRETTER

Hanzō Hot-Pot.....100
Stirfry på confiteret and & grøntsager med asiatiske krydderier. Serveres med ris.

Sechuan steak 350g.....250
Grillet ribeye med sechuanpeber, grillede løg & sesamristede bok choi. Serveres med ris.

Helstegt dorade.....175
Lime, koriander, fintsnittet kål, brunet smør & soya.

Ramen 125
Udonnudler i dashi-boullion med kylling, svampe, soyaæg & basilikum.

Moules Indo-Chine.....125
Dampede blåmuslinger i kokosmælk, ingefær, citrongræs chili & masser af koriander. Serveres med ris.

Hummer "tiger lee" 350
Hel, dansk ristet hummer med shitakesvampe, springløg, sesamristet bok choi & basilikum i asiatisk hummersauce.

DESSERTER

Cheesecake.....50
Cremet cheesecake med hvid chokolade & mandarin

Gulerod & passionsfrugt.....75
Sorbet af gulerod & passionsfrugt, gulerodskage, marengs, citron & hvid chokolade

Yuzusorbet.....25
En kugle hjemmelavet sorbet af yuzusaft

VARMT

Kaffe.....20

Te 30

HVIDE

100 Hügel Riesling / Wittmann / 2013.....50 gl 200 fl
Frisk & mineralsk riesling fra Wittmann i Tyskland. Noter af citrus, melon & abrikos. Dejligt hverdagsglas!

Riesling / Trimbach / 2013.....65 gl 250 fl
Klassisk fransk riesling. Lækker frugt, elegant friskhed & let blomsteragtig. Kongen af riesling!

Friendly Grüner/ Laurentz / 2013.....75 gl 300 fl
Ren & sprød grüner veltliner fra Kamptal i Østrig. Herligt glas med masser af moden frugt & hints af citrongræs.

Grüner Strassertal / Arndorfer / 2013.....85 gl 350 fl
Herr Martin Andorfer fra Østrig praktiserer sit nichelandbrug i Kamptal. Her i sin lækre, frugtrige & levende grüner veltliner.

Sauvignon Blanc / Werlitsch / 2011.....400 fl
Mesterlig mineralitet, ja næsten salt finesse fra Ewald Tscheppe's vinhus Werlitsch i Sydsteiermark, Østrig.

Sous La Velle / H. & G. Buisson / 2012.....500 fl
Blommer & ferskner og den klassiske fede & korpulente fyldighed vi elsker fra Saint-Romain i Bourgogne.

RØDE

Burgenländer / Pittnauer / NV.....65 gl 250 fl
Slank & aromatisk landvin uden bestemt betegnelse af hverken årgang eller druetype - vi har hørt det er trendy!

Le Pigeoulet VdP/ Brunier / 2012.....65 gl 250 fl
Familien bag Vieux Télégraphe i Châteauneuf-du-Pape fremstiller denne varme & krydrede vin - perfekt til de fleste af vore kødretter.

Pinot Noir / Petit Clos / 2011.....75 gl 300 fl
Saftig pinot noir fra New Zealand - kirsebær & peber. God ledsager til det asiatiske køkken.

Blaufränkisch/ Moric / 2012.....100 gl 400 fl
Original & herligt aromatisk vin fra Roland Velich i Mittelburgenland i Østrig. På én gang elegant & kraftig!

Pinot Fin / Emilie Geantet / 2012.....500 fl
Stor & varm i frugten med intens brombær & peber i både næse & mund. Perfekt balance mellem power & elegance.

MANIFEST

Vi sørger for god vin & mad i pæne omgivelser - vi fortæller ikke lange historier om maden eller intime detaljer omkring vinenes tilblivelse.

Du er selv en aktiv deltager i måltidet; du skænker selv & læser dig til elementerne på tallerkenen - derfor kan vi servere gode råvarer & store vine til billige priser.

Vores folk på gulvet er udvalgt efter deres gode humør og smittende latter, ikke deres intense studier af alverdens vine og oste - men hvis I har spørgsmål, så spørg løs - svaret kan sikkert findes, og vi leder gerne

Lever vi ikke op til dine forventninger – så råb op! Vi kan bestræbe os på at løse problemerne nu og give jer en god aften – i morgen er det for sent!