



和み
NAGOMI SUSHI

和み

ALL YOU CAN EAT & MORE

KONCEPTET

ALL YOU CAN EAT & MORE ER EN HELAFTENSOPLEVELSE.
BORDET ER SOM UDGANGSPUNKT RESERVERET I 2 TIMER FRA BOOKING
TIDSPUNKTET.

FRIHED TIL AT VÆLGE BLANDT ALLE VORES FAVORITTER OG IKKE MINDST DINE
FAVORITTER. HER BYDER VI PÅ SUSHI & MORE AD LIBITUM SAMT ET LÆKKERT
DRINKSKORT, MED BÅDE SODAVAND, ØL, COCKTAILS SAMT LÆKRE VINE

MADEN BESTILLES LØBENDE, SÅ DU HAR TID OG RO TIL AT GIVE DIG HEN.
DU KOMMER IKKE TIL AT GÅ SULTEN HERFRA.

FOR AT BEKÆMPE MADSPILD MÅ HVERT SELSKAB MAX LEVNE 3 STK. MAD. FRA DET 4
STK. BETALES DER 10 KR. PR. STK. MAD, SOM LEVNES.
KØKKENET LUKKER 1 TIME FØR LUKKETID.

PRIS:

SØNDAG-TORSDAG: 248,- PR. PERSON.

FREDAG-LØRDAG: 278,- PR. PERSON.

BØRN UNDER 10 ÅR 50%.

*BEMÆRK: GÆLDER IKKE DRIKKEVARER OG SAUCES.

和み
ALL YOU CAN EAT & MORE

NIGIRI

“ORDET NIGIRI STAMMER FRA DET JAPANSKE SPROG OG REFERERER TIL EN SPECIFIK TYPE SUSHI, HVOR EN HÅNDLAVET RISBOLD ER TOPPET MED ET STYKKE RÅ FISK ELLER SKALDYR. NIGIRI BETYDER BOGSTAVELIGT TALT AT GRIBE ELLER AT PRESSE, HVILKET HENVISER TIL MÅDEN, HVORPÅ RISEN FORMES OG PRESSES SAMMEN FOR AT SKABE BASEN FOR DENNE DELIKATE SUSHI-RET”

SERVERES I 1 STK



1. LAKS
TRADITIONEL LAKS NIGIRI



2. LAKS
MED HVIDLØG



3. FLAMBERET LAKS
MED SOYAMAYO & HVIDLØGSCHIPS



4. TUN
TRADITIONEL TUN NIGIRI



5. FLAMBERET TUN
MED SOYAMAYO &
HVIDLØGS CHIPS



6. EBI
TRADITIONEL EBI NIGIRI



7. EBI
MED SRIRACHA &
FORÅRSLØG



8. INARI
MED AVOCADO, SESAM
MIX & RED PEPPER

和み
ALL YOU CAN EAT & MORE

GUNKAN

“GUNKAN. GUNKAN OMTALES OGSÅ SOM SLAGSKIBE SUSHI.
AGURK LÆGGES RUNDT OM RISBOLLEN OG FYLD PUTTES I.”

SERVERES I 1 STK



9. LAKS
MED AVOCADO, MANGO,
MAYO & HVIDLØG



10. SURIMI



11. TUN
MED SRIRACHA &
ORANGE MASAGO



12. AVOCADO
MED GOMA DRESSING



和み
ALL YOU CAN EAT & MORE

HOSOMAKI

“HOSOMAKI ER EN LILLE OG ENKEL SUSHIRULLE, SOM KUN INDEHOLDER ÉN SLAGS FYLD (FISK ELLER GRØNTSAGER), SOM ER OMGIVET AF FØRST RIS OG DEREFTER TANG.”

SERVERES I 8 STYKKER



13. AGURK



14. AVOCADO



15. SYLTET DAIKON



16. SYLTET RØDBEDE



17. LAKS



18. TUN



19. EBI

和み

ALL YOU CAN EAT & MORE

URAMAKI

“URAMAKI ER OGSÅ KENDT SOM INSIDE OUT-RULLER — FORDI RÆKKEFØLGEN PÅ RIS OG TANG ER BYTTET OM. URAMAKI HAR ALTSÅ FYLDET INDERST, DEREFTER ET LAG TANG OG YDERST ET LAG-RIS, SOM TYPISK ER PYNDET MED SESAM”

SERVERES I 8 STYKKER



20. SAVORY BITE

CRISPY CHICKEN MED AGURK & AVOCADO, PURLØG & KIMCHEE SESAM



21. TROPICAL BITE

CRISPY EBI MED AGURK, MANGO, TAKIS & SOYAMAYO



22. VELVET ORANGE

LAKS MED AVOCADO, CREAM CHEESE & ORANGE MASAGO



23. OCEAN BREEZE

CRISPY EBI MED LAKS, CHILIMAYO & AVOCADO, PURLØG & KIMCHEE SESAM



24. SPICY NORDIC TUNA

TUN MED AVOCADO, AGURK, CHILI FLAKES & DILD



25. CLASSIC CRAB

SURIMI MED AVOCADO, AGURK & SESAM MIX



26. GOLDEN CRUCH CHICKEN

CRISPY CHICKEN MED AVOCADO, SALAT, CHILIMAYO, SESAM MIX & DILD



27. EARTHY ROLL

SYLTET RØDBEDE MED DAIKON RADISH & AVOCADO & FORÅRSLØG

和み

ALL YOU CAN EAT & MORE

KABURI MAKI

“KABURIMAKI ER GANSKE ENKELT EN URAMAKI RULLE (INSIDE-OUT SUSHI RULLE) SOM BESTÅR AF NORI TANG, SUSHI RIS OG FORSKELLIGE INGEDIENSER.”

SERVERES I 8 STYKKER



28. CRISPY DREAM
CRISPY EBI MED AGURK,
AVOCADO, CHILIMAYO &
TEMPURA FLAKES



29. SAVORY HEAT
CRISPY CHICKEN MED
AGURK, AVOCADO,
CHILIMAYO, SRIRACHA &
DILD



30. RUBY FLAME
AVOCADO MED AGURK,
SYLTET RØDBEDE, LAKS,
TERIYAKI & TAKIS



31. SPICY EBI DELIGHT
CRISPY EBI MED AVOCADO,
TUN, CHILIMAYO, SRIRACHA &
ORANGE MASAGO



32. FRESH HARMONY
SALAD MED AGURK & DAIKON
RADISH, AVOCADO & KIMCHEE
SESAM



33. GOLDEN FLAME ROLL
SURIMI MED AGURK,
FLAMBERET TUN, TERIYAKI
& FORÅRSLØG



34. SWEET SALMON
SURIMI MED GULEROD, LAKS,
TERIYAKI & TEMPURA
FLAKES



35. SMOKY OCEAN
CRISPY EBI MED AVOCADO,
FLAMBERET LAKS, SOYAMAYO,
HVIDLØG CHIPS & SESAME MIX

和み
ALL YOU CAN EAT & MORE

FUTOMAKI

“FUTOMAKI ER EN STØRRE OG FYLDIGERE VARIANT AF SUSHI-RULLEN, SOM OFTE HAR FLERE SLAGS FYLD, MEN SOM, PÅ SAMME MÅDE SOM HOSOMAKI, OGSÅ ER OMKRANSET AF FØRST RIS OG DEREFTER TANG.”

SERVERES I 5 STYKKER



36. CLASSIC CRAB MAKI

SURIMI MED AVOCADO
& AGURK



37. SPICY SALMON MAKI

LAKS MED CHILIMAYO,
AVOCADO & AGURK



38. CRUNCHY OCEAN

LAKS MED CRISPY EBI,
CHILIMAYO, AVOCADO
& AGURK



39. SPICY TUNA MAKI

TUN MED CHILIMAYO,
AVOCADO & AGURK



40. CHICKEN DELIGHT

CRISPY CHICKEN MED
SALAD, AVOCADO &
CHILIMAYO



41. SAVORY DUO

CRISPY CHICKEN MED CRISPY
EBI, AVOCADO, KIMCHEE
SESAME & SOYAMAYO



42. CRISPY TUNA FUSION

TUN MED CRISPY EBI, AGURK,
AVOCADO & CHILIMAYO



43. VEGGIE HARMONY

INARI MED AVOCADO,
AGURK, DAIKON RADISH,
PICKLED BEETROOT &
SALAD

和み
ALL YOU CAN EAT & MORE

RISPAPIR

“RISPAPIR ER KENDT FOR SIN NEUTRALE SMAG, HVILKET GØR
DET TIL EN PERFEKT INDPAKNING AF DET FYLD, DU BEDST KAN
LIDE..”

SERVERES I 3 STYKKER



44. FRESH SALMON WRAP

MED AVOCADO,
AGURK & LAKS



45. CRISPY EBI WRAP

MED AVOCADO,
AGURK & CRISPY EBI



46. CRUNCHY CHICKEN WRAP

MED AVOCADO, AGURK &
CRISPY CHICKEN



47. VEGGIE WRAP

AVOCADO, AGURK, INARI
& SYLTET RØDBEDE



和み

ALL YOU CAN EAT & MORE

NAGOMI'S IZAKAYA

“VORES UDPLUK AF IZAKAYA-RETTER SKAL TILFØRE NYE SMAGSNUANCER TIL OPLEVELSEN. VI TAGER UDGANGSPUNKT I DET JAPANSKE KØKKEN MED ET TILFØJET TWIST.”

SERVERES I 1 STK



48. OKSEKØD
MED TERIYAKI SAUCE &
HVIDLØGS CHIPS



49. LAM
MED HVIDLØGSSMØR &
FORÅRSLØG



50. KYLLING YAKITORI
MED BARBAQUE SAUCE,
SOYAMAYO & FORÅRSLØG



51. TIGER REJER
MED HVIDLØGSSMØR & DILD



52. KYLLING
PANERET KYLLING



53. KØDBOLLER
MED KYLLING & TERIYAKI SAUCE

和み

ALL YOU CAN EAT & MORE

NAGOMI'S IZAKAYA

“VORES UDPLUK AF IZAKAYA-RETTER SKAL TILFØRE NYE SMAGSNUANCER TIL OPLEVELSEN. VI TAGER UDGANGSPUNKT I DET JAPANSKE KØKKEN MED ET TILFØJET TWIST.”

SERVERES I 1 STK



48. OKSEKØD
MED TERIYAKI SAUCE &
HVIDLØGS CHIPS



49. LAM
MED HVIDLØGSSMØR &
FORÅRSLØG



50. KYLLING YAKITORI
MED BARBAQUE SAUCE,
SOYAMAYO & FORÅRSLØG



51. TIGER REJER
MED HVIDLØGSSMØR & DILD



52. KYLLING
PANERET KYLLING



53. KØDBOLLER
MED KYLLING & TERIYAKI SAUCE

和み

ALL YOU CAN EAT & MORE

NAGOMI'S IZAKAYA

“VORES UDPLUK AF IZAKAYA-RETTER SKAL TILFØRE NYE SMAGSNUANCER TIL OPLEVELSEN. VI TAGER UDGANGSPUNKT I DET JAPANSKE KØKKEN MED ET TILFØJET TWIST.”

SERVERES I 1 STK



54. OKSEKØD
MED TERIYAKI &
FORÅRSLØG



55. FLAMBERET LAKS
MED PURLØG &
CHILIFLAKES



56. AND
MED TERIYAKI



57. KEJSERHATTE



58. ASPARGES
MED CASHEWNØDDER



59. HALLOUMI OST



60. BROCCOLI
MED CASHEWNØDDER



61. LAKSETATAR



62. FRITTER
MED PARMESAN & FORÅRSLØG



63. KYLLINGLÅR
PANERET KYLLINGLÅR
MED SWEET CHILI

和み

ALL YOU CAN EAT & MORE

NAGOMI'S IZAKAYA

“VORES UDPLUK AF IZAKAYA-RETTER SKAL TILFØRE NYE SMAGSNUANCER TIL OPLEVELSEN. VI TAGER UDGANGSPUNKT I DET JAPANSKE KØKKEN MED ET TILFØJET TWIST.”

SERVERES I 1 STK



54. OKSEKØD
MED TERIYAKI &
FORÅRSLØG



55. FLAMBERET LAKS
MED PURLØG &
CHILIFLAKES



56. AND
MED TERIYAKI



57. KEJSERHATTE



58. ASPARGES
MED CASHEWNØDDER



59. HALLOUMI OST



60. BROCCOLI
MED CASHEWNØDDER



61. LAKSETATAR



62. FRITTER
MED PARMESAN & FORÅRSLØG



63. KYLLINGLÅR
PANERET KYLLINGLÅR
MED SWEET CHILI

和み

ALL YOU CAN EAT & MORE

NAGOMI'S IZAKAYA

“VORES UDPLUK AF IZAKAYA-RETTER SKAL TILFØRE NYE SMAGSNUANCER TIL OPLEVELSEN. VI TAGER UDGANGSPUNKT I DET JAPANSKE KØKKEN MED ET TILFØJET TWIST.”

SERVERES I 1 STK



64. GYOZA
MED KYLLING



65. GYOZA
MED SPINAT



66. BLOMKÅL
PANERET MED GOMA
DRESSING



67. NAGOMI KUGLEN
PANERET RIS OG SURIMI
MED CHILIMAYO



68. EBI TEMPURA



69. BLÆKSPRUTTERINGE



70. TANGSALAT

和み
ALL YOU CAN EAT & MORE

SAUCE

“VI BRUGER MANGE FORSKELLIGE SAUCER I VORES KØKKEN
OG HAR UDVALGT DE MEST POPULÆRE HER.”

SERVERES I 1 STK



SRIRACHA
+ 10,-



GOMA DRESSING
+ 10,-



TERIYAKI
+ 10,-



SOYA MAYO
+ 10,-



CHILIMAYO
+ 10,-



MANGO MAYO
+ 10,-



UNAGI SAUCE
+ 10,-



和み
ALL YOU CAN EAT & MORE

DESSERT

“VORES DESSERT ER SPECIELT UDVALGT MÅNED FOR MÅNED.
SPØRG PERSONALET OM MÅNEDENS DESSERT”



71. DESSERT
SPØRG PERSONALET OM MÅNEDENS DESSERT

SERVERES I 1 STK

