

Yūmi





Ginza

Kolde retter:
Tangsalat

Hosomaki:
4 Laks Avocado

Varme retter:
Misosuppe
Edamame
Miso Duck
Kyllingespyd
Yakitori Spyd
Blomkål
Ebi Spyd

Futomaki:
3 Crispy Ebi

Rispir:
3 Laks

199,-

Kobe

Kolde retter:
Laksesalat
Tangsalat

Varme retter:
Edamame
Forårsruller
Misosuppe
Kyllingespyd
Yakitori Spyd
Ebi Spyd
Miso Duck
Mozzarella Stave

Ekstra:
Ris

199,-





Magasaki

Kolde retter:
Tangsalat

Rispir:
3 Laks

Varme retter:
Misosuppe
Edamame
Tari Karaage
Ham Patties
Tara Dango

Nigiri:
Tun
Laks
Hvidfisk
Reje

Futomaki:
3 Crispy Ebi

189,-

Akihabara

Kolde retter:
Tangsalat
Squashsalat

Futomaki:
3 Veggies

Varme retter:
Misosuppe
Edamame
Forårsruller
Agenask

Nigiri:
Inari
Mango
Avocado
Agurk

169,-





Deluxe Menu – 29 stk.

Varme retter:

Edamame
4 Forårsruller

Kaburimaki:

8 Tun Deluxe
8 Fire Deluxe
8 Green Deluxe

369,-

Roppongi – 11 stk.

Nigiri:

Tun
Flamberet Tun
Laks
Hvidfisk
Flamberet Laks
Flamberet Hvidfisk
Reje
Asparges
Avocado
Mango
Inari



189,-



Chiba – 14 stk.

Uramaki:

4 Alaska
4 Crispy Shrimp

Nigiri:

2 Laks
2 Tun
2 Reje

169,-

Saitama – 18 stk.

Uramaki:

4 Alaska
4 Crispy Shrimp
4 Spicy Tun

Nigiri:

2 Laks
2 Tun
2 Reje

199,-





Sendai – 20 stk.

Hosomaki:
8 Reje

Uramaki:
8 Crispy Shrimp

Nigiri:
2 Reje
2 Flamberet Reje

189,-

Kagawa – 20 stk.

Hosomaki:
8 Tun

Uramaki:
8 Spicy Tun

Nigiri:
2 Tun
2 Flamberet Tun

199,-





Kawasaki – 20 stk.

Hosomaki:
8 Laks

Uramaki:
8 Laks

Nigiri:
2 Laks
2 Flamberet Laks

189,-



Tokyo – 32 stk.

Uramaki:

8 Spicy Tun

8 California

8 Laks

8 Crispy Shrimp

319,-



Fuji – 24 stk.

Kaburimaki:

8 Super Dragon

8 Fire Deluxe

8 Rainbow

339,-



Osaka – 20 stk.

Hosomaki:

8 Agurk

Tempura:

8 Veggie

Nigiri:

2 Avocado

2 Shoot (Asparges)

179,-

Hokkaido – 26 stk.

Hosomaki:

8 Blomkål

Kaburimaki:

8 Rød Vegetar

Futomaki:

3 Vegetar

3 Radish Mushroom

Nigiri:

1 Mango

1 Rød Peberfrugt

1 Avocado

1 Shoot (Asparges)

219,-





Gourmet Menu – 46 stk.

Varme retter:

Edamame
3 Tari Karaage
2 Laksespdy
2 Kyllingspdy

Kaburimaki:

8 Fire Deluxe

Uramaki:

8 Crispy Shrimp
8 Alaska

Nigiri:

2 Laks
2 Tun
2 Flamberet Laks
2 Avocado

Rispapir:

6 Crispy Ebi

589,-

Carpe Diem – 52 stk.

Varme retter:

Edamame
3 Tari Karaage

Kaburimaki:

8 Rainbow
8 Super Dragon
8 Fire Deluxe

Uramaki:

8 Green Laks

Rispapir:

6 Crispy Ebi

Nigiri:

2 Laks
2 Flamberet Laks
2 Flamberet Reje
2 Avocado

Gunkan:

2 Laks med Avocado

649,-



Sammenhold – 78 stk.

Kolde retter:

Tangsalat

Varme retter:

Edamame

Kaburimaki:

8 Rainbow

8 Green Deluxe

8 Fire Deluxe

Uramaki:

8 Green Laks

8 Stegt Læg Shrimp

Futomaki:

6 Laks

6 Crispy Ebi

Rispapir:

6 Crispy Ebi

Nigiri:

3 Laks

3 Flamberet Laks

3 Reje

3 Flamberet Reje

Sashimi:

6 Laks

999,-



Perfect Day – 82 stk.

Kaburimaki:

- 8 Fire Deluxe
- 8 Green Deluxe

Uramaki:

- 8 Spicy Tun
- 8 Laks
- 8 Crispy Shrimp
- 8 California

Futomaki:

- 12 Crispy Chicken

Nigiri:

- 5 Tun
- 5 Laks
- 5 Flamberet Laks
- 5 Reje

Sashimi:

- 6 Tun
- 6 Laks

1099,-



Yumi Familie – 107 stk.

Varme retter:

- 5 Ebi Spyd
- 5 Laksesp Syd
- 5 Kyllingespyd

Kaburimaki:

- 8 Tun Deluxe
- 8 Super Dragon
- 8 Green Deluxe

Uramaki:

- 8 Spicy Tun
- 8 Laks
- 8 Crispy Shrimp
- 8 California

Hosomaki:

- 8 Crispy Shrimp
- 8 Laks

Nigiri:

- 5 Tun
- 5 Laks
- 5 Flamberet Laks
- 5 Reje

1399,-



Kolde retter

1. **Nut Avocado** 28,-
Avocado med mandler og mayo
2. **Surimi Salat** 23,-
Surimi med agurk, japansk mayo, rød tobiko og citronsaft
3. **Laks Sashimi** (3 stk.) 35,-
Laks med purløg, rødløg, ingefær og sesam
4. **Tangsalat** 22,-
Tangsalat med chilisesam
5. **Laksesalat** 28,-
Laks med blandet salat og shiso dressing
6. **Kyllingesalat** 25,-
Kylling med blandet salat og goma dressing
7. **Rødkålssalat** 22,-
And med valnødder og eddikemarineret rødkål
9. **Kyo Beef** 29,-
Oksekød med ingefær og peber
10. **Zakkin** 28,-
6 slags svampe marineret i soja, sesamolie, eddike og purløg
11. **Squashsalat** 19,-
Squash med tempura og parmesanost
12. **Tun tatar** 69,-
Tun med chili mayo, sesam og forårsløg





Varme retter

- | | | | | | |
|-----|---|-------------|------|---|-------------|
| 14. | Edamame
Sojabønner med salt | 28,- | 27. | Tari Karaage
Dybsteget kylling marineret i ingefær, hvidløg, sake, soja og japansk mayo | 28,- |
| 15. | Spicy Edamame
Sojabønner med chilisaUCE | 30,- | 28A. | Grøntsags Kakiyaki (1 stk. / 2 stk.)
Indbagte grøntsager med chili mayo | 20,- / 38,- |
| 16. | Oyakionigiri
Kylling med ris, shiitake, sesam og peanutbutter sauce | 25,- | 28B. | Tigerrejer (1 stk. / 2 stk.)
Rejer med chilidressing | 22,- / 42,- |
| 17. | Misosuppe
Hvid misosuppe med tofu, tang og forårsløg | 20,- | 28C. | Asparges Svøbt i Bacon (1 stk. / 2 stk.)
Med teriyaki sauce | 26,- / 50,- |
| 18. | Blomkål
Stegt blomkål med unagisaUCE | 25,- | 28E. | Vegetar Forårssruller (5 stk.)
Med sur-sød sauce | 35,- |
| 20. | Rotate Scallop (1 stk. / 2 stk.)
Miso aioli med kammusling og ørredrogn | 25,- / 48,- | 28F. | Kylling Forårssruller (5 stk.)
Med sur-sød sauce | 38,- |
| 21. | Spicy Misosuppe
Misosuppe med kylling, rejer, svampe, tomat, broccoli, chili og koriander | 28,- | 28G. | Sød Kartoffel Pommes Frites
Med chili mayo | 35,- |
| 23. | Kyllingespjyd (1 stk. / 2 stk.)
Kylling marineret med unagisaUCE og sesam | 25,- / 48,- | | | |
| 24. | Yakitori Spjyd (1 stk. / 2 stk.)
Grillet kylling med unagisaUCE | 25,- / 48,- | | | |
| 25. | Ebi Spjyd (1 stk. / 2 stk.)
Sprød reje med chili mayo | 20,- / 38,- | | | |
| 26. | Ham Patties (1 stk. / 2 stk.)
Dybsteget skinke med Tonkatsu sauce og wasabi cream cheese | 28,- / 54,- | | | |



28H. Pommes Frites Med japansk mayo	35,-	34. Satay Kylling (1 stk. / 2 stk.) Friteret kylling toppet med gomadressing	26,- / 50,-
28J. Man Tou (1 stk. / 2 stk.) Med kondenseret mælk og chokoladesauce	20,- / 38,-	35. Sort Peber Oksekød (1 stk. / 2 stk.) Oksekød toppet med Yumi pebersauce	28,- / 54,-
30. Lammekrone (1 stk. / 2 stk.) Lammekrone med 7 slags krydderier og frisk salsa	35,- / 68,-	36A. Spred Wonton (4 stk.) Kylling og rejer toppet med sweet chilisauce	45,-
31. Miso Duck Andebryst med orange miso	30,-	37. Gyoza (4 stk.) Kylling med sweet chilisauce	45,-
32. Pork Rib (1 stk. / 2 stk.) Svinekød ribben med balsamico blomme, vinsauce og ris masago	28,- / 54,-	37A. Kyllingevinger (4 stk.) Med chili mayo	50,-
		37D. Laksespyd (1 stk. / 2 stk.) Med teriyaki sauce	28,- / 54,-
		37E. Southern Fried Chicken (1 stk. / 2 stk.) Med chili mayo	22,- / 42,-
		37F. Mozzarella Sticks (3 stk.) Med teriyaki sauce	45,-
		37G. Grilled Broccoli Med gomadressing og sesam	23,-



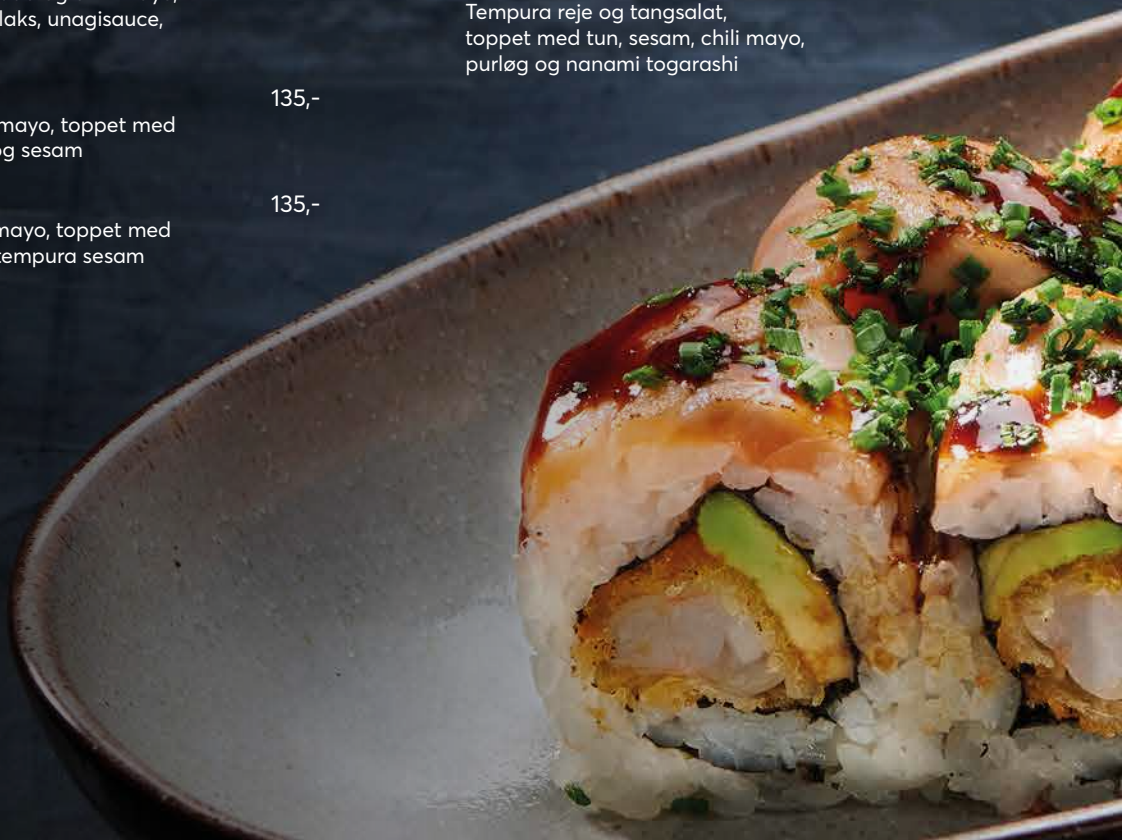
Hosomaki – 8 stk.

43.	Mango	35,-
44.	Agurk	35,-
45.	Avocado	37,-
46.	Laks	38,-
47.	Tun	40,-
48.	Reje	38,-
49.	Jalapenos Laks Laks med jalapenos mayo	39,-
50.	Spicy Tun Tun med chili mayo	40,-
51.	Spicy Reje Reje med chili mayo	39,-
53.	Blomkål Blomkål med miso	37,-
54.	Laks Avocado Laks med avocado	40,-
55.	Tun Agurk Tun med agurk	42,-
55A.	Crispy Shrimp Friteret reje med unagi sauce	40,-



Kaburimaki – 8 stk.

- | | | | | | |
|-----|--|-------|------|---|-------|
| 56. | Rainbow
Surimi med agurk, avocado og mayo, toppet med avocado, tun, laks, hvidfisk og rejer | 129,- | 63. | Tun Deluxe
Friteret reje med avocado, toppet med flamberet tun, chili mayo og stegt løg | 139,- |
| 57. | Sparkling Green
Tun med forårsløg, tobiko og forårssauce, toppet med avocado og chilisesam | 138,- | 64. | Vegetar Tempura
Inari med asparges, avocado og agurk, toppet med avocado og sesam | 119,- |
| 58. | Super Dragon
Sprød asparges med avocado og agurk, toppet med flamberet laks, chili mayo, jalapenos mayo og sesam | 135,- | 65. | Rød Vegetar
Sød kartoffel med sukkerærter, toppet med stegt sød chilipeber og hvid sesam | 119,- |
| 59. | Deluxe
Friteret rejer med avocado og chili mayo, toppet med laks, unagisauce og sesam | 135,- | 65A. | Super Deluxe
Friteret reje med avocado og chili mayo, toppet med flamberet reje, japansk mayo og hvidløg | 135,- |
| 60. | Fire Deluxe
Friteret rejer med avocado og chili mayo, toppet med flamberet laks, unagisauce, sesam og forårsløg | 135,- | 65B. | Grillet Deluxe
Friteret surimi med avocado, agurk og flødeost, toppet med flamberet laks, japansk mayo og tempura sesam | 135,- |
| 61. | Green Deluxe
Friteret rejer med chili mayo, toppet med avocado, unagisauce og sesam | 135,- | 65C. | Tun Dragon
Tempura reje og tangsalat, toppet med tun, sesam, chili mayo, purløg og nanami togarashi | 139,- |
| 62. | Royal Deluxe
Friteret laks med chili mayo, toppet med avocado, unagisauce, tempura sesam | 135,- | | | |





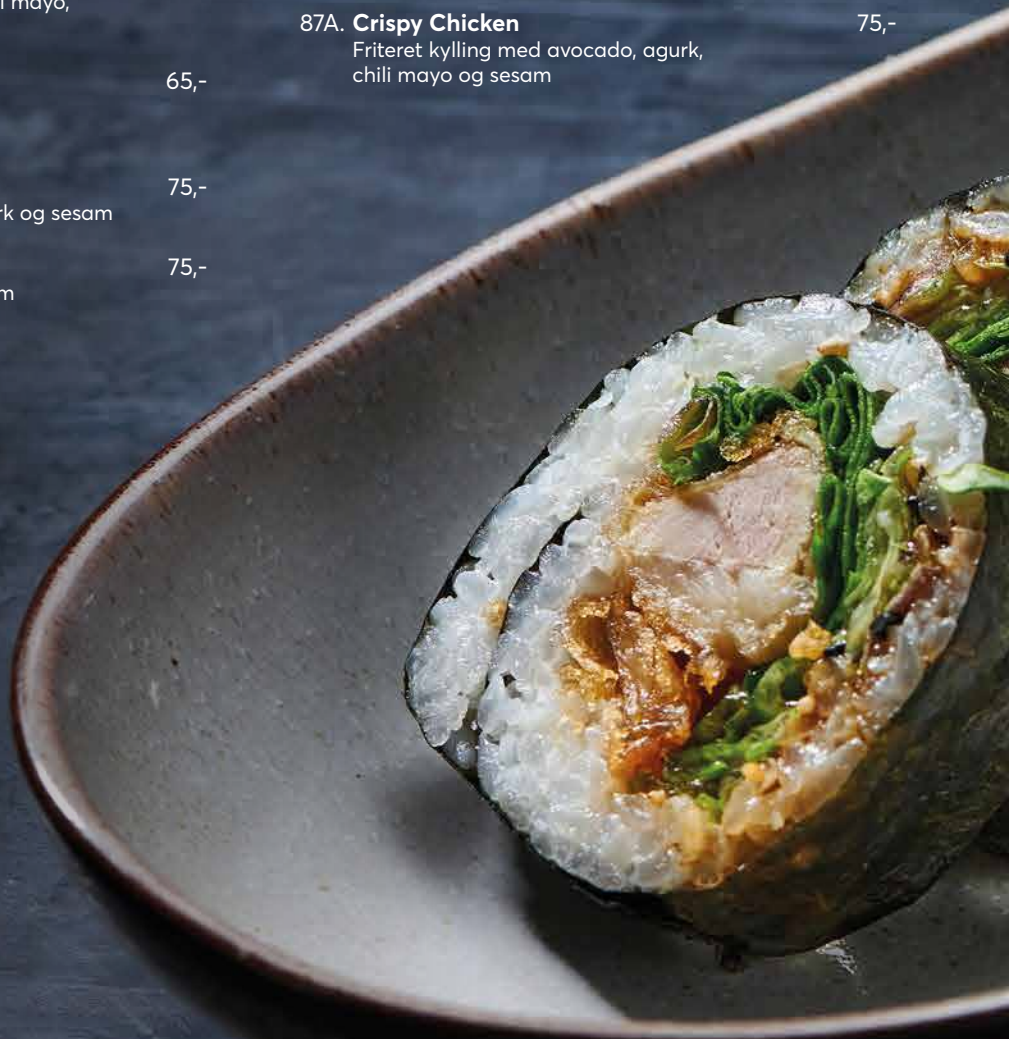


Uramaki – 8 stk.

- | | | | | | |
|-----|---|------|------|---|------|
| 66. | Crispy Chicken
Friteret kylling med avocado, chili mayo, sesam og unagisauce | 88,- | 75. | Grillet Laks
Flamberet laks med flødeost, agurk og avocado, toppet med chilisesam | 88,- |
| 67. | Alaska
Laks med flødeost og avocado, toppet med rød masago | 88,- | 76. | Chili Okse
Stegt oksekød med bløde løg og agurk, toppet med nanami togarashi | 98,- |
| 68. | Sparkling Tun
Tun med sparkling sauce, forårsløg og tobiko, toppet med forårsløg | 98,- | 77. | Pork Chop
Friteret svinekød med forårsløg, agurk og hvidløgs mayo, toppet med svinekødssauce, unagisauce og sesam | 88,- |
| 69. | Spicy Tun
Tun med chili mayo, agurk og avocado, toppet med sesam | 98,- | 78. | Crispy Mango
Friteret reje med chili mayo og avocado, toppet med surimi, rød masago, mango og unagisauce | 98,- |
| 70. | Vegetar
Sukkerærter med avocado, agurk og tofu, toppet med hvid sesam | 75,- | 79. | Phili Roe
Laks med flødeost, basilikum, avocado og agurk, toppet med ørredrogn | 98,- |
| 71. | Crispy Shrimp
Friteret reje med chili mayo og avocado, toppet unagisauce og sesam | 88,- | 79B. | Green Laks
Laks med flødeost og avocado, toppet med wasabiærter | 98,- |
| 72. | California
Surimi med avocado og agurk, toppet med sesam | 75,- | 79C. | Stegt Løg Reje
Friteret reje med chili mayo og avocado, toppet med stegt løg og unagisauce | 88,- |
| 73. | Laks
Laks med avocado og agurk, toppet med grøn masago | 88,- | 79D. | Spicy Reje
Reje med avocado, agurk og chili mayo, toppet med chilisesam | 88,- |
| 74. | Super Laks
Laks og rejer med avocado, agurk og chili mayo, toppet med grøn masago | 88,- | | | |

Futomaki – 6 stk.

- | | | | |
|--|------|--|------|
| 80. California
Surimi med mayo, avocado, agurk og sesam | 65,- | 86. Crispy Duck
Friteret and med Hoisin sauce, blandet salat og sesam | 79,- |
| 81. Spicy Tun
Tun med chili mayo, avocado, agurk og sesam | 75,- | 87. Radish Mushroom
Shiitake-svampe med marineret daikon-radise, gulerødder og sesam | 69,- |
| 82. Crispy Ebi
Friteret rejer med rød masago, chili mayo, avocado og agurk | 75,- | 87A. Crispy Chicken
Friteret kylling med avocado, agurk, chili mayo og sesam | 75,- |
| 83. Vegetar
Inari med avocado, agurk, tang, søde bønner og sesam | 65,- | | |
| 84. Teriyaki Kylling
Teriyaki kylling med avocado, agurk og sesam | 75,- | | |
| 85. Laks
Laks med avocado, agurk og sesam | 75,- | | |





Gunkan – 1 stk.

88. **Lakserogn** 29,-
Lakserogn i agurk
89. **Loli Shrimp** 23,-
Sød reje med wasabi tobiko, honningmelon og japansk mayo i agurk
90. **Krabbe** 23,-
Surimi med rød tobiko, honningmelon og japansk mayo i agurk
- 90A. **Laks** 30,-
Laks og avocado i agurk, toppet med rød tobiko
- 90B. **Tun** 30,-
Tun og mango med chili mayo i agurk, toppet med purløg og sort tobiko

Rispaper – 6 stk.

91. **Laks** 79,-
Laks med salat, avocado, agurk og jalapenos mayo
92. **Reje** 79,-
Rejer med salat, avocado, agurk og chili mayo
93. **And** 89,-
And med salat, avocado, agurk og goma dressing
- 93A. **Crispy Ebi** 79,-
Friteret reje med salat, avocado, agurk og chili mayo
- 93B. **Crispy Kylling** 79,-
Friteret kylling med salat, avocado, agurk og chili mayo
- 93C. **Vegetar** 69,-
Inari med salat, avocado, agurk, sukkerærter og goma dressing
- 93D. **Tun** 79,-
Tun med salat, avocado, agurk og chili mayo



Nigiri – 1 stk. / 2 stk.

94.	Laks	22,-	42,-
95.	Laks Hvidløg Laks toppet med marineret hvidløg	24,-	46,-
96.	Tun	28,-	54,-
97.	Marineret Tun	29,-	56,-
98.	Reje	22,-	42,-
99.	Hvidfisk	26,-	50,-
100.	Ål Ål toppet med unagisauce	29,-	56,-
101.	Flamberet Okse Flamberet okse toppet med nanami togarashi og forårsløg	30,-	58,-
102.	Flamberet Laks Flamberet laks toppet med unagisauce og sesam	24,-	46,-
103.	Flamberet Tun Flamberet tun toppet med chili mayo, jalapenos mayo og forårsløg	30,-	58,-
104.	Flamberet Hvidfisk Flamberet hvidfisk toppet med jalapenos mayo og forårsløg	28,-	54,-
105.	Inari (tofu) Sød tofu med ris og sesam	20,-	38,-
106.	Sweet Beans (søde ærter)	20,-	38,-
107.	Shoot (asparges)	20,-	38,-
108.	Avocado	20,-	38,-
109.	Agurk	18,-	34,-
110.	Mango	20,-	38,-
111.	Laks Avocado	30,-	58,-
112.	Flamberet Reje	24,-	46,-



Sashimi

- M16. **Yumi Sashimi** 148,-
Tynde skiver af tun, laks og hvidfisk
toppet med speciel sauce, purløg, rødløg,
ingefær og sesam
- M17. **Laks** 80,-
Tynde skiver laks, shiso blade på kinaradise
- M18. **Tun** 89,-
Tynde skiver tun, shiso blade på kinaradise
- M19. **Sashimi Mix** 208,-
Tun, laks, rejer, hvidfisk, stegt laks, stegt tun
og shiso blade. Toppet med ørredrogn, rødløg
og citron på kinaradise





Salater

- | | | |
|------|---|-------|
| M20. | Seafood
Blandet salat, flamberet tun, rejer, laks og chili dressing | 109,- |
| M21. | Grillet Laks
Blandet salat, grillet laks, Shiso og yuzu dressing | 105,- |
| M22. | Flamberet Okse
Blandet salat, flamberet oksekød og goma dressing | 105,- |



M23. **Tempura Reje**
Rejer med chili mayo
og jalapenos mayo

139,-



M24. **Tempura Grøntsager**

Svampe, løg, sød kartoffel, aubergine, squash, gulerødder og asparges med chili mayo og jalapenos mayo

119,-



Varme retter

- M25. **Teriyaki Laks** 139,-
Marineret laks med grøntsager, fløde, smør og ris
- M26. **Marineret Okse** 149,-
Østerssaucemarineret oksekød med rødkål, lotusrod og ris





Ekstra

113.	Soja	5,-
114.	Wasabi	5,-
115.	Ingefær	5,-
116.	Unagi sauce	10,-
117.	Chili mayo	10,-
118.	Jalapenos mayo	10,-
119.	Japansk mayo	10,-
120.	Goma dressing	10,-
121.	Chili goma dressing	10,-
122.	Sur-Sød sauce	10,-
123.	Chili sauce	10,-
124.	Rejechips	25,-
125.	Ris	25,-
126.	Wasabiærter	60,-



Yumi Allerød

M D Madsensvej 5

3450 Allerød

Tlf.: 72 18 65 65

Yumi Aalborg

Østerbro 3A, st.

9000 Aalborg

Tlf.: 93 39 68 88

www.yumisushi.dk