



SUSHI NØRREGADE DRIKKEKORT

Nørregade 34 - 1165 København K - Tlf: 33 12 70 70 - Sushinorregade.dk

JAPANSKE ØL & FADØL

Kirin Beer	33 cl. 42 kr.
Asahi Beer	33 cl. 42 kr.
Asahi Beer	50 cl. 52 kr.
Sapporo Beer	33 cl. 42 kr.
Sapporo Silver	65 cl. 69 kr.
Singha Beer (Thai)	33 cl. 42 kr.
Ginger Beer (uden alkohol)	50 cl. 65 kr.

APERITIF

Husets vin

(Hvid/ Rød)

 65 kr.

Japansk

Blommevin Umeshu

 75 kr.

Japansk

Blommevin

 375 kr.

KAFFE / TE

Kaffe - Coffee	22 kr.
Espresso	25 kr.
Dobbelt espresso	35 kr.
Cafe late	35 kr.
Cappucino	35 kr.
Varm kakao	35 kr.
Irish coffee	55 kr.
Japansk grøn the (pr. person)	35 kr.
Jasmin the (pr. person)	35 kr.

DIVERSE SODAVAND & SOFT DRINKS

Hyldeblomst (Økologisk)	25 cl. 35 kr.
Appelsin Juice (Økologisk)	25 cl. 35 kr.
Æble juice (Økologisk)	25 cl. 35 kr.
Lille Sodavand (Dansk vand)	25 cl. 32 kr.
Stor Sodavand (Dansk vand)	50 cl. 48 kr.
Ramune – Japansk limonde	20 cl. 30 kr.
Ramune – Japansk Yuzu Citrus	20 cl. 30 kr.
Voss Still	375 ml. 35 kr.
Voss Still	800 ml. 69 kr.
Voss Sparkling	375 ml. 35 kr.
Voss Sparkling	800 ml. 69 kr.
Thai limon Tea (Kold)	50 cl. 55 kr.
Thai milk Tea (Kold)	50 cl. 55 kr.
Passionfrugtdrik	50 cl. 55 kr.
Glas Vand (Postevand)	50 cl. 22 kr.

SAKE

Varm Sake (glas)	32 kr.
Lille kande varm Sake	75 kr.
Stor kande varm Sake	95 kr.
Ozaki dry	180 ml. 110 kr.
Kikusui (En let tør smag)	300 ml. 130 kr.
Kikusui (En let, sødlig smag)	300 ml. 140 kr.
Kikumasamune (Kojo)	300 ml. 140 kr.

DESSERT

Mochi Ice (Vanilla, Matcha)	69 kr.
Japansk grøn the is	59 kr.
Blandet is m. chokoladesauce	49 kr.

SPIRITUS

Whisky	55 kr.
Cognac	75 kr.
Japansk Whisky	95 kr.
Gin / Vodka / Rom	40 kr.
Bailey's Irish Cream	40 kr.

SPANSK CAVA/MOUSSERENDE OG CHAMPAGNE

Cava Castellroig Brut	245 kr.
Halvtør frisk og meget elegant cava. God som aperitif.	
Mas De Valls Brut Nature	235 kr.
Halvtør frisk mousserende vin med lette bobler.	
Crémant de Bourgogne Brut	325 kr.
Fransk mousserende vin med livlige bobler, tør og frisk smag som herligt suppleres af grønne æbler og hvide blomster i eftersmag.	
Champagne Brut 1 Cru. Locret-Lachaud	495 kr.
En klassisk, let og elegant champagne, i munden er den livlig med et mildt blomstrende udtryk.	
Champagne Moët Brut Imperial	595 kr.
Smagen er tør og krydret - æble, pære, fersken og citrus - der forenes med nuancer af blomster og nødder.	
Champagne Moët Rosé Imperial	695 kr.
Elegant rosé med et touch af sødme i smagen, frisk og elegant eftersmag.	
Champagne Dom Pérignon Brut - Epernay	1695 kr.
En fantastisk rig og aromatisk champagne. Delikat og frugtig med moden citrus, grønne æbler, saftig fersken og nektarin, en sublim vinoplevelse.	

HVIDVIN

Lavau Côtes du Rhône blanc	245 kr.
Lækker, fyldig og blød med masser af moden frugt og noter af pære, abrikos, fersken, citron og et strejf af mandelblomst og anis. Frisk og let	
Val de Loire Sauvignon Blanc "Les Rafelières"	255 kr.
Tør, let, forfriskende med en sprød mineralisk eftersmag. God aperitif / ledsager til sushi.	
Nationale Chardonnay	275 kr.
Tør og fyldig hvidvin med toner af nektarin og citrus, der spiller fint sammen med vaniljen og de søde krydderier i eftersmag.	
Venezia Pinot Grigio – ØKO/VEGAN	285 kr.
Noter af skovjordsbær og friskplukkede pærer til næsen, i munden følger den for Pinot Grigio så karakteristiske milde fylde, som her ledsages af en lille syre, som skaber friskhed.	
Riesling Feinherb Figaro Weingut Paulinshof	315 kr.
En friskhed af dejlige sommeræbler og hvide ferskner. Herlig som aperitif og perfekt til sushi.	
Petit Chablis Jean-Marc Brocard	345 kr.
Tør fyldig Chablis med en smuk sprød- og renhed i smagen. En klassisk Chardonnay til fisk og sushi.	
Côtes du Rhône à la rêverie Blanc - ØKO	375 kr.
Fyldig vin med toner af frugt, blommekompot, røde æbler. Elegant og karakterfuld eftersmag.	
Sancerre Blanc - Bernard Reverdy	385 kr.
Tør og meget fyldig vin. En dejlig aromatisk og ekspressiv vin med masser af moden citrus og mineralitet med en imponerende lang eftersmag.	

ROSÉVIN

Cabernet Francoire Rosé	245 kr.
Smuk sart laksefarvet vin, som skænkes med en delikat blomstrende duft, der byder sig til med fine noter af friske jordbær og citronverbena, der får lidt kant fra forskellige citrusfrugter.	
Côtes de Provence Rosé Melopée de Gavoty	295 kr.
Den elegante lyse farve følges op af citrustoner krydret med lidt friske urter. I munden smager den af skovjordsbær og hindbær med et herligt friskt udtryk.	

RØDVIN

Lavau Côte Du Rhône Rouge	245 kr.
Frugtig rødvin med indbydende aromatisk duft af solbær, hindbær og jordbær. Lækker rund smag med sødmefulde, moden frugt.	
Pinot Noir "Les Rafelières" Maison Sauvion	255 kr.
Pinot Noir med lyse transparente nuancer og en lethed i smagen. Den er ganske aromatisk med noter af kirsebær og hindbær.	
Grenache Noir Côtes Catalanes- Tramontane	325 kr.
Masser af sorte kirsebær til næsen med et strejf af sødme. Vinen er fyldig, saftig og aromatisk i munden.	
Barbera d'Asti AJAN Villa Giad	375 kr.
Meget saftige kirsebær og søde hindbær afleveret i et forfriskende vinøst udtryk, der samtidig rummer en dybde og elegance, man sjældent møder i en Barbera.	
Bodegas Montecastro Ribera Del Duero	475 kr.
Mørk farve og duft af sorte kirsebær, blomster og lakrids. Smagen er fyldig og let krydret med et strejf af fad. Eftersmaggen er lang og intens.	