

MENU SENTAKU

Stel uw eigen menu samen; maak een keuze van het aantal gangen en daarna de gerechten
Set your own menu; please select the number of courses and then the dishes

3 gangen menu / courses menu	€ 30,50
Voorgerecht – voorgerecht van de Teppanyaki – hoofdgerecht <i>Appetizer – starter from the Teppanyaki – main course</i>	
4 gangen menu / courses menu	€ 36,00
Voorgerecht – voorgerecht van de Teppanyaki – hoofdgerecht – nagerecht <i>Appetizer – starter from the Teppanyaki – main course – dessert</i>	
5 gangen menu / courses menu	€ 43,50
Voorgerecht – 2 voorgerechten van de Teppanyaki – hoofdgerecht – nagerecht <i>Appetizer – 2 starters from the Teppanyaki – main course – dessert</i>	
<i>Extra gang voorgerecht (excl. eventuele toelagen)</i>	€ 5,50
<i>Extra gang voorgerecht van de Teppanyaki (excl. eventuele toelagen)</i>	€ 7,50

Voorgerechten / Appetizers

- **Ebi Korokke** – Japanse garnalen kroketten met zoetzure saus
Ebi Korokke – Japanese croquettes of shrimps with sweet and sour sauce
- **Gyoza** – Japanse kippasteitjes met Tonkatsu (groenten en vruchten) saus
Gyoza - Japanese chicken dumplings with Tonkatsu (vegetables and fruits) sauce
- **Sushi Sarada** – Sushi rijst met zalm tartaar, komkommer, avocado, masago, wasabi-mayo dressing en Furikake topping van zeewier
Sushi salad – with tartar of salmon, cucumber, avocado, fish roe, wasabi-mayo dressing and Furikake topping of seaweed
- **Variatie van dagverse Sushi** met Japanse zoete gember en wasabi
Variation of daily fresh Sushi with Japanese sweet ginger and wasabi
- **Variatie van dagverse Sashimi & Sushi** met Japanse zoete gember en wasabi + €1,50
Variation of daily fresh Sushi & Sashimi with Japanese sweet ginger and wasabi
- **Sashimi Sake Sarada** – tartaar van zalm met mesclun salade, wasabi-mayo dressing, viskuit, truffelolie en pijnboompitten
Sashimi salmon salad – tartar of salmon with baby leaves salad, wasabi-mayo dressing, fish roe, truffle oil and pine nuts
- **Carpaccio van Wagyu** ossenhaas met mesclun salade, truffelolie, Japanse mayo dressing, tougarashi 7-kruidenmix en pijnboompitten + €3,50
Carpaccio of Wagyu tenderloin with baby leaves salad, truffle oil, Japanese mayo dressing, tougarashi 7-spices and pine nuts

In geval van allergie of dieet wensen vragen wij u contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw
Should you have any dietary or allergy requests, please contact our staff for recommendations

Voorgerechten van de teppanyaki / Starters from the teppanyaki

- **Tori Teriyaki** – op de huid gebakken kippendij met huisgemaakte teriyaki saus
Tori Teriyaki – skin fried chicken thigh with homemade teriyaki sauce
- **Usu Yaki** – biefrollen van Wagyu met Enoki paddenstoelen, knoflook en bosuien + €3,00
Usu Yaki – beefrolls of Wagyu with Enoki mushrooms, garlic and spring onions
- **Kangoeroe** – lendebeefstuk, geblust met gember in cognac
Kangaroo – sirloin, quenched with ginger in brandy
- **Struisvogel** – magere biefstuk, maar zeer mals, geblust met gember in cognac
Ostrich – lean steak, but very tender, quenched with ginger in brandy
- **Noorse zalm** – rosé gebakken Noorse zalmfilet
Norwegian salmon – rosé baked Norwegian salmon fillet
- **Kabeljauwhaas** - gebakken malse kabeljauwhaas
Cod fish – baked tender Cod fillet
- **Black Tiger & Coquille** – duo van Black Tiger gamba en st. Jacobschelpen + €3,50
Duo of Black Tiger prawn and scallop

Hoofdgerechten, geserveerd met groenten en gebakken rijst of udon noodles

Main courses, served with vegetables and fried rice or udon noodles

- **Vis van de dag**
Catch of the day
- **Grain Fed Diamanthaas** – cognac geflambeerd, smaakvoller door speciale graanvoering
Diamond tenderloin – tastier by special grain lining and flambé with cognac
- **Gyu Niku** – met cognac geflambeerde malse ossenhaas + €2,00
Gyu Niku – tenderloin, flambé with cognac
- **Ramu** – lamskronen geblust met gember in cognac
Ramu – lamb crowns quenched with ginger in cognac
- **Black Angus Grain Fed Lende** – smakvolle, speciaal graan-gevoerd lendebeefstuk, geflambeerd met cognac + €4,00
Black Angus – tasteful Grain Fed sirloin, flambé with cognac

Nagerechten / Dessert

- **Dorayaki** – Japanse pannenkoek met zoete bonen pasta, vanille ijs en chocolade saus
Japanese pancake with sweet beans paste, Vanilla ice cream and chocolate sauce.
- **Crème Brûlée** – met Japanse roomijs en chocolade saus
Crème Brûlée – with Japanese ice cream and chocolate sauce
- **Japanese Mix** – twee keuzes uit: Groene thee, Japanse zoete rode bonen, zwarte sesam roomijs of Yuzu (Japanse citrusvruchten) sorbet
Japanese ice cream – two choices: Green tea, Japanese sweet red beans, Black sesame ice cream or Yuzu (Japanese citrus) sorbet

*Wij serveren ook lactose vrije sorbetijs / *We also serve lactose free sorbet*