



# HAPPY HOLIDAYS MENU

**4-GANGEN MENU / COURSES MENU** 69  
- Voorgerecht – Tussengerecht – Hoofdgerecht – Dessert  
*Appetizer – Starter – Main course – Dessert*

**SPECIAAL VOOR ONZE JONGE GASTEN T/M 11 JAAR – 3-GANGEN MENU** 38  
- Voorgerecht **of** Tussengerecht i.p.v. voorgerecht (+3,5) – Hoofdgerecht – Dessert  
*Appetizer **or** Starter instead an appetizer (+3,5) from the teppanyaki – Main course – Dessert*

## VOORGERECHT / APPETIZER

*Extra gang/course - €9,50 (excl. toeslagen/surcharges)*

*losse gerecht*

**Sushi & Sashimi rolls | zalm | tonijn | zeebaars | koningskrab | avocado | komkommer +5** 21  
*Sushi & Sashimi rolls | salmon | tuna | sea bass | kingcrab | avocado | cucumber +5*

**Okonomiyaki | Japans hartig voorgerecht | groenten | vis | Bonito (tonijn) flakes** 14  
*Okonomiyaki | Japanese savory appetizer | vegetables | fish | Bonito (tuna) flakes*

**Carpaccio van Wagyu rundvlees | mesclun sla | winter truffel | pijnboompitten** 16  
*Carpaccio of Wagyu Beef | mesclun salad | winter truffle | pine nuts*

**Tempura | Soft-shell krab | Black tiger gamba's | zoete aardappel | soja-gember dipsaus** 16  
*Tempura | Soft-Shell crab | Black tiger prawns | sweet potato | soy-ginger dip*





### **TUSSENGERECHTEN van de Teppanyaki / Starter from the Teppanyaki**

*Extra gang/course - €12,50*

*losse gerecht*

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Black Tiger gamba's   Coquilles   limoen-dille saus</b><br><i>Black Tiger prawns   Scallops   lime dill sauce</i>  | <b>23</b> |
| <b>Wagyu Ribeye rolls   knoflook   bosui   Japanse Enoki paddestoelen</b><br><i>Wagyu Rib Eye rolls   garlic   spring onion   Japanese Enoki needle mushrooms</i> | <b>24</b> |
| <b>Lams racks   Japanse Eryngii koningsoesterzwammen   honing-tijm</b><br><i>Lamb racks   Japanese Eryngii kings oyster mushrooms   honey-thyme</i>               | <b>24</b> |
| <b>Tonijn Tataki   Japanse Shimeji paddenstoelen   shiro miso saus</b><br><i>Tuna Tataki   Japanese Shimeji mushrooms   shiro miso sauce</i>                      | <b>24</b> |
| <b>Winterkabeljauw   rode miso saus   bosui</b><br><i>Winter Cod   red miso sauce   spring union</i>  | <b>22</b> |

### **HOOFDGERECHTEN geserveerd met gestoomde groenten en gebakken rijst of udon noodles**

*Main course, served with steamed seasonal vegetables and fried rice or udon noodles*

*losse gerecht*

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Heilbot   soja-sesam dressing   gember   bosui</b><br><i>Heilbot   soya sesame dressing   ginger   spring onion</i>   | <b>28</b><br>(180gr.) |
| <b>Kalfs ribeye ±150gr.   gemarmerd rosé vlees   mals   cognac geflambeerd</b><br><i>Veal ribeye   marbled rose meat   tender   cognac flambé</i>                  | <b>28</b><br>(200gr.) |
| <b>Grain Fed lendebeefstuk ±150gr.   mals   goed gemarmerd   geflambeerd met cognac</b><br><i>Grain Fed striploin   tender   well marbled   flambé with cognac</i> | <b>38</b><br>(250gr.) |
| <b>Japanse Wagyu Picanha ±120gr.   zeer smaakvol   met cognac geflambeerd +12</b><br><i>Picanha of Japanese Wagyu   very tasteful   flambé with cognac +12</i>     | <b>52</b><br>(200gr.) |

### **NAGERECHTEN**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>X-mas dessert – een proeverij van zoete lekkernijen</b><br><i>X-mas dessert – a tasting of sweet delicacies</i> | <b>17</b> |
|--|-----------|

