

VOORGERECHTEN

Japanse Miso soep tofu beukenzwam bosui zeewier 🌿	5,95
Chinese tomaten soep ei bosui vermicelli 🌿	5,50
Thaise Thom Ka Kai soep kip kokos paddenstoelen koriander 🌶️	6,50
Tempura Ebi (4st.) Black Tiger gamba's op tempura stijl gember-soja dipsaus	15,50
Tempura Yasai (6st.) 🌿 Diverse groenten op tempura stijl gember-soja dipsaus	9,00
Salade gebakken kippendij gefrituurde garnalen teriyaki saus	9,50
Carpaccio rund grain fed Japanse kruiden truffel olie pijnboompitten	12,50
Yakitori - kippendij op spiesjes sesam teriyaki saus	7,50
Saté Ajam kipspies pinda saus	7,50
Diamanthaas biefstuk op spies knoflook bosui teriyaki saus	10,50



POKÉ BOWLS





Classic Salmon	13,95
Hula Tuna	14,95
Chili Chicken	13,95
Happy Buddha 🌿	13,95

Alle Poké bowls hebben een basis van sushi rijst, Japanse mayo, sesam, div. groenten en kruiden

FINGER FOOD

Variatie van Finger food (10st.)	12,00
Edamame  Groene soyabonen zeezout	6,00
Harumaki (8st.)  Mini loempia's vegetarisch	7,50
Ebi Furai (4st.) Gebakken gamba's in pankomeel	8,00
Tori Karaage (6st.) Gemarineerde kipstukjes crispy Japanse stijl	7,50
Gyoza kip (6st.) Gebakken Japanse kippasteitjes	8,00

BIJGERECHTEN

Gebakken rijst ei diverse groenten 	4,00
Gebakken udon noodles ei diverse groenten 	4,50
Cassave crackers 	4,00
Komkommer zoet-zuur 	3,00
Chuka Wakame Japans gemarineerd zeewiersalade sesam	4,90

HOOFDGERECHTEN inclusief gebakken rijst

Supplement Japanse udon noodles + 1,00

Pepesan Zeebaars pikante saus koriander 	18,50
Zalm beukenzwammen dille Yuzu citrus saus teppanyaki	18,50
Black tiger gamba's Japanse coquilles teppanyaki	23,50
Thai red curry kip koriander kokosmelk 	15,50
Daging roedjak - rundvlees gestoofd Indonesisch	16,50
Ossenhaas 120gr. knoflook bosuien teppanyaki	23,50
Gon Bao beef pikante saus pinda wok 	16,50
Cantonees Cha Sieww – geroosterde varkensvlees pikante zoetzure saus	15,50
Katsu Curry Chicken – Krokante kippenhaas Japanse curry 	14,00
For Nam – buikspek Cantonese stijl geroosterd atjar	15,50
Koe Loe Yuk – krokante varkenshaas zoet-zure saus op Kantonese stijl	15,50

NAGERECHTEN

Tempura Ice – Tempura gefrituurde vanille bourbon roomijs chocolade saus	9,00
Mochi Ice - Roomijs omwikkeld met Mochi-deeg; Japanse zoete kleefrijst	9,00
Cheesecake van de dag vanilla bourbon roomijs	7,00
Matcha & Pandan – Spekkoek Pandan Matcha green tea roomijs	7,00
Roomijs per bol – Groene thee Vanille Framboos sorbet Mango sorbet	2,50
Diverse likeuren (Japanse) whisky's cognac's saké wijnen	v.a. 6,50