

KEUZEMENU

Maak keuze uit de onderstaande gerechten.
Een aantal gerechten kunnen een supplement hebben.

3 GANGEN MENU 43,50
Voorgerecht – Tussengerecht – Hoofdgerecht

4 GANGEN MENU 54,50
Voorgerecht – 2x Tussengerechten – Hoofdgerecht

VOORGERECHTEN losse gerecht

SUSHI MIX
Variatie van dagverse Sushi

SUSHI & SASHIMI +4,00
Variatie van dagverse Sashimi en Sushi

JAPANESE FINGER FOOD 11,00
Variatie van Japanse hapjes

SASHIMI SAKE SARADA 10,50
Tartaar van zalm | wasabi-mayo dressing | mesclun salade
masago viskuit | truffelolie | pijnboompitten

WAGYU CARPACCIO +3,00 12,50
Carpaccio van Wagyu beef | truffelolie | pijnboompitten

YAKI TORI 7,50
Kipspiesjes | knoflook sesam | huisgemaakte teriyaki saus

YAKI NIKU 10,50
Biefstuk op spies | knoflook | bosuien | huisgemaakte teriyaki saus

TEMPURA YASAI 9,00
Frituur op Japanse stijl | groenten | gember-soja dipsaus

TEMPURA EBI +4,00 15,50
Frituur op Japanse stijl | Black Tiger gamba | gember-soja dipsaus

TUSSENGERECHTEN VAN DE BAKPLAAT

losse gerecht

TORI TERIYAKI Op de huid gebakken kippendij uien huisgemaakte Teriyaki saus	11,50
KANGOEROE Malse lendebeefstuk geblust met gember in cognac	12,00
OKO-NOMI-YAKI Japanse pancake gamba groenten Bonito tonijn flakes	11,50
ZALM Noorse zalmfilet dille	11,50
WAGYU USU YAKI +3,00 Biefrollen van Wagyu Enoki paddenstoelen knoflook bosuien	16,50
GAMBA & COQUILLE +4,00 Black Tiger gamba's Japanse st. Jacobschelpen	15,00

HOOFDGERECHTEN

losse gerecht

Geserveerd met gebakken rijst of gebakken Japanse udon noodles en groenten

ZEEBAARS Op de huid gebakken zeebaarsfilets citroen dille	23,50
RAMU +1,50 Lamskronen geblust met gember in cognac	26,50
DIAMANTHAAS 120 gram Grain fed - speciaal graan-gevoerd runderhaas van de schouder cognac geflambeerd	25,50 (200 gr.)
OSSENHAAS BLACK ANGUS +2,50 120 gram zeer mals weinig vet cognac geflambeerd	30,50 (200 gr.)
WAGYU PICAHNA +10,00 120 gram goede vetmarmering smaakvol cognac geflambeerd	44,50 (200 gr.)
MAGURO TATAKI 100 gram kortgebakken tonijn steak miso sojabonen saus	26,50 (150 gr.)
ZEEKREEFT* Verse Canadese kreeft 750-800 gram <i>*2 dagen van te voren reserveren verplicht. Halve kreeft niet mogelijk</i>	dagprijs
WAGYU RIBEYE* <i>Zeer goede vetmarmering smaakvol cognac geflambeerd</i> <i>*2 dagen van te voren reserveren verplicht. Min. gewicht 150 gram</i>	dagprijs

BIJGERECHTEN

Gebakken rijst ei diverse groenten 🌿	5,00
Gebakken udon noodles ei diverse groenten 🌿	5,50
Edamame soja bonen zeezout 🌿	6,00
Cassava crackers 🌶️	4,00
Komkommer zoet-zuur	3,00
Chuka Wakame zeewier Japans gemarineerd sesam	4,90

NAGERECHTEN

MOCHI ICE Roomijs omwikkeld met Mochi-deeg; Japanse zoete kleefrijst	9,00
CHEESECAKE Cheesecake van de dag vanilla bourbon roomijs	7,00
DUBBLE MATCHA Crème Brûlée Green tea Japanse groene thee roomijs	7,50
CRÊPE & VANILLE Flensje geflambeerd met Grand Marnier likeur vanille roomijs	9,50
MATCHA & PANDAN Spekkoek Pandan Matcha green tea roomijs	7,00
Diverse likeuren (Japanse) whisky's cognac's Japanse gin rum saké wijnen	v.a. 6,50