

IZUMI

JAPANS RESTAURANT

Eén van de aantrekkelijkste kanten van de Japanse keuken is dat zij is gebaseerd op het gebruik van zeer verse ingrediënten, waarvan, tijdens de bereiding, de natuurlijke smaak zoveel mogelijk wordt gerespecteerd. Zelfs de gevariëerde, delicate smaak van rauwe vis en schaaldieren wordt door de Japanner volledig in zijn waarde gelaten en is één van de hoogtepunten van het menu.

Ed Balke, Amsterdammer van geboorte, raakt eind jaren zestig in de ban van de Japanse cultuur en traditie. Nadat hij in Amerika, gedurende twee jaar met Japanners de basis van hun keuken heeft geleerd, vertrekt hij voor eenzelfde periode naar Japan, waar hij zich verder laat inwijden in de culinaire geheimen van dit land. Sinds 1996 wordt hij bijgestaan door Takeaki Kato, een talentvolle Sushi-chef uit Hiroshima.

Restaurant Izumi bestaat sinds 1978 en met deze ervaring heeft het zich steeds als doel gesteld, de Japanse keuken zo volmaakt mogelijk te brengen, in zijn originele vorm.

Wij wensen U een smakelijk en boeiend verblijf in Restaurant Izumi.



Ed Balke



Takeaki Kato

APERITIEVEN

		€
UMESHU/SPECIAL	Japane pruimenwijn	5,00/7,00
PORTO/SHERRY		5,00
SAKE	Warme rijstwijn - Sawanotsuru	150 ml 9,00
		250 ml 13,00
RESHU	Koude Sake	500 cc 29,00
ICHINOKURA	Koude Sake	700 cc 42,00
HUISWIJN	Wit per glas	6,00
	Rood per glas	6,00
BIEREN	Sapporo (japans)	4,00
	Asahi (Super dry - japans)	4,00
	Pinkus (natuurlijk)	4,00
	Vedett	4,00
FRUITSAPPEN	Appelsap	3,00
	Sinaasappelsap	3,00
WATER	Vittel	per glas 3,00
	Perrier	per glas 3,00
	Bru/Vittel	(fles) 8,00
	Bru	(1/2 liter) 5,00
	Tonic	3,00
	Cola/Cola light	3,00
KOFFIE - THEE	Koffie espresso	3,00
	Japane groene thee	2,50
	Genmai - Cha (Japane groene thee met gepofte rijst)	2,50

SOEP

		€
MISOSHIRU	Lichte soep met tofu en zeewier op basis van soya	4,00
SUIMONO	Bouillon met vis en groenten	6,00

VOORGERECHTEN

		€
YAKI TORI	Gegrilde kipbrochetten	12,00
TORI NO KARA AGE	Gebakken stukjes kip met soya en look	12,00
AGE DASHI DÓFU	Gebakken tofu met bosuitjes en gember	12,00
IKA NO RINGU AGE	Gefrituurde inktvis met broodkruimels en Japane saus	12,00



GYÓZA

Gestoomde deegjes met gehakt 12,00

CHAWAN MUSHI

Gestoomd ei met bouillon, kip, garnaal en groenten 12,00

ASARI NO SAKA MUSHI

Met sake gestoomde parlourdes (schelpjes) 17,00

WAKAME SU

Zeewier met komkommer in rijst-azijnsaus 12,00

KANI SU

Vers gestoomde krab met zeewier en komkommer in rijst-azijnsaus 25,00

YAKI ZAKANA

Gegrilde of gebakken vis geserveerd met rijst en salade

€

SHAKE NO TERIYAKI

Gegrilde verse zalm met een saus van Shóyu en Mirin 25,00

MAGURO NO TERIYAKI

Gebakken tonijn met groenten in een saus van Shóyu en Mirin 28,00

SABA NO SHIOYAKI

Met zeezout gegrilde makreel 20,00

UNADON

Gegrilde paling op rijst geserveerd met saus van Shóyu en Mirin 32,00

MIXED GRILL

Drie soorten gegrilde vis 30,00

NABEMONO

gerechten voor minimaal 2 personen, aan tafel bereid

€

SUKIYAKI

Fijngesneden rundvlees gebakken en met groenten en tofu gekookt
in bouillon van shoyu en mirin (min. 2p) 60,00/2p

SHABU-SHABU

Fijngesneden rundvlees met groenten en tofu gekookt en geserveerd
met sesamsaus en ponzusaus (min. 2p) 60,00/2p

YOSE NABE

Vis en schaaldieren met groenten (in bouillon bereid aan tafel) (min. 2p.) 65,00/2p



AGEMONO

€

CHICKENKATSU

Krokant gepaneerde kip met tonkatsusaus 20,00

TEMPURA

Licht gefrituurde gamba's en groenten 30,00

YAKI NIKU

Fijngesneden gebakken rundvlees met groenten in speciale saus 25,00

EBI FURAI

Gamba's gefrituurd met paneermeel, geserveerd met sla 25,00

SASHIMI

Assortiment fijngesneden rauwe vis

€

SASHIMI - SMALL (3 soorten) 25,00

SASHIMI - VOORGERECHT 35,00

SASHIMI - SPECIAL 45,00

SASHIMI - SUPER 60,00

TEKKADON 32,00

SUSHI

Fijngesneden rauwe vis geserveerd op Sushi-rijst

€

SUSHI - VOORGERECHT (10 psc.) 35,00

SUSHI - SPECIAL (14 psc.) 45,00

CHIRASHI SUSHI

Kom met Sushi-rijst met daarop een assortiment rauwe vis 32,00

FUTOMAKI

Rol van Sushi-rijst met krab, ei, groenten en zeewier 20,00

TEMPURA MAKI

Rol van Sushi-rijst met garnaal Tempura, avocado en zalmeitjes 20,00

CALIFORNIA MAKI

Rol van Sushi-rijst met avocado, crab, komkommer 25,00

SHAKE NO KAWA MAKI

Rol van Sushi-rijst met gegrild zalmvelletje 20,00

SPICY KANI MAKI

Rol van Sushi-rijst met spicy crab 20,00

MENU'S

€

SUSHI OF SASHIMI MENU

Wakame Su - Zeewier en komkommer in lichte rijst-azijnsaus

Sushi - Special

of

Sashimi - Special (7 à 8 soorten)

met Miso-soep,

Verse fruitsla of Macha ijs

Thee

60,00/p.p.

SUSHI A LA CARTE

€

MAGURO	Tuna	5,00
TORO	Belly of tuna	7,00
CHU TORO	Middle part of tuna	6,00
HAMACHI/KAMPACHI	Yellowtail	5,00
SHAKE	Salmon	4,00
SUZUKI	Seabass	3,00
TAI	Grey snapper	3,00
ARA (season)	Merou	5,00
IKA	Squid	4,00
EBI	Gamba	3,50
AMA EBI	Sweet shrimp	3,50
HOTATE (season)	Scallop	5,00
AJI	Horsmackerel	3,00
SABA	Mackerel	3,00
IKURA	Salmon roe (zalmeitjes)	5,00
KANI	Crab	6,00
UNI (season)	Sea urchin (zee-egel)	10,00
AKAGAI	Clam	3,00
TAMAGO	Sweetened omelet	2,00
SPICY KANI	Spicy crab roll	6,00



TEMAKI

		€
SHAKE NO KAWA	Salmonskin roll	3,00
CALIFORNIA MAKI	Avocado / Crab / Cucumber	7,00
NEGI TORO	Belly of tuna / Scallions	7,00
UNA KYU	Fried eel / Cucumber	6,00
NATTO MAKI	Fermented soya roll	3,00

SU MAKI

		€
O SHINKO MAKI	Takuan, sesame (shiso)	5,00
TEKKA MAKI	Tuna roll	6,00
KAMPYO MAKI	Dried gourd shavings roll	5,00
KAPPA MAKI	Cucumber roll	5,00
UME SHISO MAKI	Salted plum roll with beefsteakplant	5,00
AVOCADO MAKI	Avocado	5,00

SPECIAL DISHES

		€
MAGURO NATTO	Tuna with soybeans	20,00
IKA UNI AE (season)	Squid with sea urchin	35,00
IKA IKURA AE	Squid with salmonroe	22,00
IKA NATTO AE	Squid with soybeans	18,00
KATSUO TATAKI	Lightly grilled bonito	15,00
CHUKA WAKAME	Marinated seaweed	10,00
MÓZUKU	Seaweed in light vinegar sauce	12,00
EDAMAME	Soybeans with salt	9,00
YU-DŌFU	Boiled tofu with sauce	12,00
HIYAYAKŌ	Cold tofu with ginger and bonitoflakes	10,00
HORENSO GOMA AE	Spinach with sesame	8,00
KAKI SU	Oysters with ponzu (6 pieces)	27,00
KAKI SPECIAL	Oysters fried (6 pieces)	30,00



LUNCH ONLY

van 12:00 - 14:00

€

TEMPURA SOBA OF UDON

Gefrituurde garnaal 24,00

TSUKIMI SOBA OF UDON

Ei 15,00

YAMA KAKE SOBA OF UDON

Geraspte bergaardappel 15,00

KITSUNE SOBA - UDON

Gebakken tofu 15,00

NATTO SOBA - UDON

Soyaboontjes 15,00

ZARU SOBA

Koud geserveerde Soba 15,00

TEN ZARU SOBA

Koud geserveerde Soba, met Tempura 28,00

NABE YAKI UDON

Tarwe spaghetti met gefrituurde garnalen, ei en groenten 26,00

SPECIAL LUNCH MENU

Gyòza / Gegrilde vis / Miso / Macha ijs / Thee 28,00

CHIRASHI MENU

Kom met sushirijst met daarop assortiment rauwe vis met Misosoep 32,00

MENU'S

€

TEMPURA MENU

Wakame Su - Zeewier en komkommer in lichte rijst-azijnsaus

Sashimi - 3 soorten fijngesneden rauwe vis

Tempura - Gamba's en groenten in licht deegje gefrituurd

met Misosoep, Tsukemono en rijst

Verse fruitsla of Yukimi ijs

Thee

50,00/p.p.

SUKIYAKI MENU (2 PERS.)

Wakame Su - Zeewier en komkommer in lichte rijst-azijnsaus

Sashimi - 3 soorten fijngesneden rauwe vis

Sukiyaki - Gebakken fijngesneden rundvlees met groenten en tofu, gekookt in een saus van Shóyu en Dashi

met Misosoep, Tsukemono en rijst

Verse fruitsla of Yukimi ijs

Thee

62,00/p.p.



YOSE NABE MENU (2 PERS.)

Wakame Su - Zeewier en komkommer in lichte rijst-azijnsaus

Sashimi - 3 soorten fijngesneden rauwe vis

Yose Nabe - Assortiment van 3 à 4 soorten vis, schaaldieren en groenten in bouillon gekookt met Tsukemono en Rijst

Verse fruitsla of Yukimi ijs

Thee

65,00/p.p.

OMAKASE

DE KEUZE VAN DE CHEF

Hiermee kiest u voor een veel gebruikte gewoonte in Japan.

De chef kiest uit een mooie selectie hapjes uit de menu

en de suggesties van de dag

69,00/p.p.

N A G E R E C H T E N

€

COMBO ICECREAM

3 flavours: Macha, Yukimi, Sesame ice

10,00

+ fruit

13,00

DAIFUKU MOCHI

Rijstcake + fruit

8,00

KUDAMONO SARADA

Verse fruitsalade

8,00

MACHA IJS

Roomijs met groene thee en rode soyaboontjes

7,00

Roomijs met groene thee en assortiment vers fruit

10,00

YUKIMI DAIFUKU

Japans vanille ijs met korstje van rijst en rode soyaboontjes

7,00

Japans vanille ijs met korstje van rijst en assortiment vers fruit

10,00

YÓKAN

Zoet koekje van rode soyabonen + fruit

7,00

SESAME ICECREAM

7,00

+ fruit

10,00

