



IZUMI
JAPANS RESTAURANT

KERSTMENU

Gelieve telefonisch uw bestelling door te geven
of mail het ons door naar events@izumi.be

tel.: +32 3 216 13 79

Afhalen te Izumi op
24 december tussen 15u-19u
25 en 26 december tussen 12uur en 18uur
Bestellen kan tot 21 december, 20uur

Stel uw eigen menu samen
VOORGERECHTEN

Voorgerecht of hapjes bij het aperitief

OTSUMAMI PLATEAU

Assortiment van 6 kleine voorgerechten (2pers) € 35,00
Edamame, horsmakreel gefrituurd en gemarineerd in een lichte vinegar saus, okra met umeboshi en katsuobushi, gefrituurde aubergine met miso saus, geroosterde eend koud geserveerd met ponzu saus en groene peper mosterd.

OESTERS

KAKI SU (6 stuks) € 38,00
Rauwe Zeelandse met ponzu saus, daikon en pijpajuin

OPTIE CAVIAAR (30gram) € 52,00

SUSHI EN SASHIMI SCHOTELS

Als voor- tussen of hoofdgerecht

SASHIMI NO MORIAWASE € 45,00
Assortiment fijngesneden rauwe vis; zalm, blauwvintonijn, zeebaars, yellowtail, inktvis, sint-jacobsvrucht, zalmeitjes

SUSHI NIGIRI (8 stuks) € 35,00
assortiment rauwe vis op rijst

SUSHI/SASHIMI MIX (min. 2 pers) € 80,00

SASHIMI DELUXE € 80,00
Luxe sashimi met bijzondere vissoorten van de dag.

Stel uw eigen menu samen

HOOFDGERECHTEN & NAGERECHTEN

NABEMONO

Japanse hotpot op tafel (voor 2 pers)
Thuis te bereiden op een vuur met brede pot of diepe pan

SUKIYAKI € 80,00
Fijngesneden rundsvlees (zesrib), groenten, huisgemaakte tofu en Udon noedels. Thuis te bereiden in een saus.

YOSE NABE € 80,00
Vis en schaaldieren, groenten, huisgemaakte tofu en Udon noedels Thuis te bereiden in een bouillon.

GEGRILDE VIS

Thuis te bereiden in de oven.

BLACK COD SAIKYOYAKI, SINT-JACOBSVRUCHT EN ZWARTE TIJGER GARNAAL

Zwarte kabeljouw gemarineerd in miso, Sint-jacobsvrucht en garnaal met een miso saus in Yuzu. Geserveerd met puree van aardappel en okara van sojabonen..... € 45,00

DESSERT

Keuze uit individuele gebakjes van DelRey (per persoon)

ELOISE € 9,00
Amandelbuisje, creme van frambozen, mousse van frambozen en rode vruchten thee en mascarponecreme.

MARENA € 9,00
Zanddeegcroute met frangipane, crumble van hazelnoot en rood fruit.

FINANCIERCAKES van Peter Kinnaer
(10stuks voor bij koffie of thee) € 9,00

DRANKEN

APERITIEVEN

UMESHU € 20,00
Pruimenwijn (750ml.)

YUZU SAKE € 38,00
Sake met Japans citrusfruit, 8%alc. (720ml.)

SPRANKELENDE HARUSHIKA SAKE € 25,00
(300ml.) 6.5%alc. Ongefilterd en gefermenteerd in de fles.

SAKE'S VOOR TIJDENS DE MAALTIJD

NADAKIMOTO (720ml) € 70,00
Licht en soepele sake

NAMA ZAKE (300ml) € 16,00
Droog en frisse sake

ICHINOKURA JUNMAI DAIGINJO (720ml.) € 90,00
Elegant, fuitig, rokerig aroma

MASUMI SANKA JUNMAI DAIGINJO (720ml.) € 90,00
Fris, elegant, Premium sake

WITTE WIJNEN

VERDELHO O ORIGINAL € 60,00
(100% Verdelho- Azoren, Portugal) Fris en mineraal karakter,
*Ideaal bij oesters

PEPE MENDOZA CASA AGRICOLA BLANKO € 34,00
(Alicante, Spanje) Fris, mineral, muscatel florale
*Zeer mooi bij sushi en sashimi

GRUNER VELTLINER HIRSCHVERGNUGEN € 35,00
(100% Gruner Veltliner , Oostenrijk) Levendig en fris met
kruidige aroma's. *Zeer mooi bij sushi, sashimi, Otsumami
plateau of gegrilde vis.

PALPITE BRANCO € 55,00
(Alentejo, Fitapreta, Portugal) 12 mnd op eiken vaten, fris en krachtig.
*Passend bij vis hoofdgerechten, Yose nabe en Black cod Saikyoyaki.

RODE WIJNEN

PINOT NOIR CREATION € 44,00

(100% pinot noir, Zuid-Afrika) Elegant, rood fruit, kruidig en lichte houttoetsen

*Passend bij Sukiyaki of Black Cod Saikyoyaki

LA SOURCE € 35,00

(Grenache, Frankrijk) Volle, soepele wijn.

*Zeer passend bij Sukiyaki

SUSHI/SASHIMI MIX



OTSUMAMI PLATEAU



YOSE NABE



SUKIYAKI



BLACK COD SAIKYOYAKI



IZUMI