

## DRANKEN

### APERITIEVEN

Umeshu (Japanse pruimenwijn).....	€ 5,00
Sparkling umeshu (pruimenwijn met cava, spuitwater en limoen).....	€ 9,00
Cava (Canal Nadal Brut nature) 'zero-dosage'.....	€ 8,00
Salt'n Yuzu Sake (Sake met Japans citrus fruit 7% alc.).....	€ 8,00
Nikka Gin Tonic (Japanse Gin).....	€ 15,00
Hendricks Gin & tonic (Hendrickx Gin / Fentimans Tonic / Shiso).....	€ 13,00
Shiso Shochu on the rocks (Japanse jenever met shiso kruiden).....	€ 8,00

### WARME SAKE

Kruikje sake (Sawanotsuru) 150ml.).....	€ 9,00
Kruikje sake (Sawanotsuru) 250ml.).....	€ 13,00

### KOUDE SAKE

Koude sake (Zie ons aanbod in Sake / wijn menu)

### HUISWIJN

Wit per glas (Vermentino).....	€ 6,00
Rood per glas (Merlot).....	€ 6,00

### BIEREN

Asahi (van t'vat).....	€ 4,00
Kirin.....	€ 5,00
Pinkus (Natuurlijk Duits bier).....	€ 4,00
Belgisch bier (suggestie)	
Alcohol vrij bier (suggestie)	

### FRISDRANK

Appelsap (Drie Wilgen).....	€ 3,00
Sinaasappelsap (Drie Wilgen).....	€ 3,00
Tonic (Fentimans).....	€ 3,00
Bionade (Citroen of Vlierbes (330ml)).....	€ 4,00
Coca Cola.....	€ 3,00
Coca Cola Zero.....	€ 3,00
Koude Sencha thee (0,5L).....	€ 4,50
Kombucha met gember.....	€ 6,00

### WATER

Perrier (0,2L).....	€ 3,00
Bru plat / bruis (0,5L).....	€ 5,00
Bru plat / bruis (1L).....	€ 8,00

### WARME DRANKEN

	(klein)	(groot)
Sencha (Groene thee).....	€ 3,00	€ 4,00
Genmai-Cha (Groene thee met gepofte rijst).....	€ 3,00	€ 4,00
Hojija (Geroosterde groene thee; laag theïne gehalte).....	€ 3,00	€ 4,00
Koffie / Espresso (Nespresso).....	€ 3,50	
Cappuccino / Latte.....	€ 4,00	

### DIGESTIEVEN

Japanse Whiskey (vraag naar ons aanbod).....	variabele prijs
Sochu (Japanse jenever).....	€ 8,00



## JAPANS RESTAURANT IZUMI MENU

### OM TE BEGINNEN

✓ MISOSHIRU.....	€ 4,00
Miso soep op basis van sojabonen met tofu en zeewier	
✓ HORENSO GOMA AE.....	€ 8,00
Spinazie met sesam mix	
✓ WAKAME SU.....	€ 12,00
Zeewier met komkommer in rijst-azijn	
✓ EDAMAME.....	€ 8,00
Sojabonen met zout	
✓ AGE DASHI DÓFU.....	€ 15,00
Gefrituurde huisgemaakte tofu in een bouillon met lente-ui en gember	
✓ TOFU DENGAKU.....	€ 15,00
Gefrituurde huisgemaakte tofu met speciale miso saus	
✓ NASU DENGAKU.....	€ 15,00
Gefrituurde aubergine met speciale miso saus	
GYÓZA (6 stuks).....	€ 12,00
Gestoomde en gebakken deegjes met kippengehakt en groenten	
YAKI TORI (2 stuks).....	€ 12,00
Gegrilde kipbrochetten met teriyakisaus	
KANI SU.....	€ 28,00
Koningskrab, zeewier en komkommer in rijst-azijn	

## OESTERS

Izumi's specialiteit

KAKI SU Rauwe oesters met ponzusaus (6 stuks).....	€ 38,00
KAKI SPECIAL Gefrituurde oesters met ponzusaus (6 stuks).....	€ 38,00

## SASHIMI

### FIJNGESNEDEN RAUWE VIS

SASHIMI NO MORIAWASE.....	€ 45,00
Assortiment fijngesneden rauwe vis	
MAGURO/TORO SASHIMI (8 plakjes).....	€ 25,00
Sashimi van rauwe blue fin tonijn	
SASHIMI TORO SASHIMI (6 plakjes).....	€ 30,00
Buikgedeelte van de tonijn	
SHAKE SASHIMI (8 plakjes).....	€ 18,00
Sashimi van rauwe biologisch zalm	

## RAUWE VIS

### BEREIDINGEN

IKA IKURA AE.....	€ 24,00
Inktvis met zalmeitjes en een kwartelei	
IKA MENTAICO.....	€ 24,00
Inktvis met pikante eitjes van de kabeljauw	
MAGURO NATTO.....	€ 20,00
Tonijn met gefermenteerde sojabonen en een kwartelei	

## SUSHI

NIGIRI SUSHI (8 stuks).....	€ 38,00
Assortiment van de dag	
SUSHI / SASHIMI MIX (voor 2 personen).....	€ 85,00
Sashimi Moriawase, 8 nigiri, hosomaki	
CHIRASHI SUSHI.....	€ 35,00
Kom met sushi rijst met daarop een assortiment sashimi, tamago en gepekeld groentjes	

✓ Vegetarisch (Opmerking: bij enkele vegetarische gerechten wordt dashi no moto in de bouillon gebruikt. Dashi no moto is een vis extract.)

\*Allergenen: Gelieve bij het bestellen ons op de hoogte te brengen over voedsel allergenen of intolerantie.

## FUTOMAKI

GROTE SUSHI ROL MET SUSHI RIJST EN NORI

	4 stuks	8 stuks
TEMPURA SUMAKI .....	€ 12,50	€ 25,00
Sushi rol met gefrituurde nobashi garnaal, avocado en zalmeitjes		
<b>VEGETARISCHE TEMPURA SUMAKI</b> .....	€ 10,00	€ 20,00
Sushi rol met gefrituurde aubergine, avocado en takuan		
CALIFORNIA SUMAKI .....	€ 14,00	€ 28,00
Sushi rol met Koningskrab, avocado en komkommer		
BLUE RIBBON SUMAKI .....	€ 12,50	€ 25,00
Sushi rol met gegrilde paling, komkommer en avocado		
TORO TAKU SUMAKI .....	€ 14,00	€ 28,00
Sushi rol met tonijn (buikgedeelte), takuan en avocado		

SUPPLEMENTEN: Gestoomde witte rijst 2,00 / Gember 2,00 / Kizami wasabi 2,00

## HOSOMAKI

SMALLE SUSHI ROL MET RIJST EN NORI (6 stuks)

SHAKE MAKI Zalm .....	€ 6,00
TEKKA MAKI Tonijn .....	€ 7,00
KAPPA MAKI Komkommmer .....	€ 5,00
O SHINKO MAKI Gepekeld radijs .....	€ 5,00
AVOCADO MAKI .....	€ 5,00

## TE MAKI

HANDGEROLDE SUSHI

SHAKE NO KAWA TEMAKI .....	€ 4,00
Gegrild zalmvel	
CALIFORNIA TEMAKI .....	€ 7,00
Koningskrab, komkommer en avocado	
UNA KYU TEMAKI .....	€ 6,00
Gegrilde paling met komkommer	
NEGI TORO TEMAKI .....	€ 10,00
Buikgedeelte van de tonijn met lente-ui	
SPICY KANI TEMAKI .....	€ 7,00
Koningskrab met zoete Japanse omelet en pikante viseitjes (Mentaiko)	
<b>NATTO TEMAKI</b> .....	€ 4,00
Gefermenteerde sojabonen, umeboshi en shiso	

## SUSHI A LA CARTE

(Per stuk)

MAGURO Tonijn (Akami) .....	€ 7,00
TORO Buikgedeelte van de tonijn .....	€ 9,00
YELLOWTAIL Geelvintonijn .....	€ 6,00
SHAKE Zalm .....	€ 5,00
SUZUKI Zeebaars (wild) .....	€ 4,00
IKA Inktvis .....	€ 6,00
AJI Horsmakreel .....	€ 3,00
SABA Makreel .....	€ 3,00
IKURA Zalmeitjes .....	€ 6,00
KANI Koningskrab .....	€ 6,00
UNAGI Gegrilde paling .....	€ 6,00
HOTATE Sint-jabobsvrucht (seizoen) .....	€ 6,00
TAMAGO Zoete omelet .....	€ 2,00
UNI Zeeegel (seizoen) .....	€

## WARME GERECHTEN

CHICKENKATSU Gepaneerde kip met tonkatsusaus .....	€ 20,00
TEMPURA .....	Klein € 21,00
Krokant gefrituurde nobashi garnalen, seizoengroenten, .....	Groot € 30,00
dipsaus met gember en rammenas	
<b>VEGETARISCHE TEMPURA</b> .....	€ 18,00
Krokant gefrituurde seizoengroenten, dipsaus met gember en rammenas	
YAKI NIKU .....	€ 25,00
Fijn rundvlees (zesrib) met wokgroenten en Japanse saus	
UNADON .....	€ 32,00
Gegrilde paling op rijst met shoyu / mirin saus, lichte soep en pickles	
GESTOOMDE ZEEBAARS .....	€ 18,00 € 30,00
Met soja gember saus en seizoensgroenten	
BLACK COD SAIKYOYAKI .....	€ 35,00
Zwarte kabeljauw gemarineerd in sakyoyaki miso en gegrild	

## NABEMONO

AAN TAFEL BEREID OP EEN VUURTJE  
(minimum 2 personen)

SUKIYAKI .....	€ 80,00/2p.
Fijn gesneden Schotse zesrib met groenten en tofu gekookt in een zoete Japanse shoyu/mirin saus, geserveerd met een rauw ei als dipsaus	
SHABU-SHABU .....	€ 80,00/2p.
Fijn gesneden Schotse zesrib in een lichte bouillon met tofu en groenten, geserveerd met een sesam- en ponzu dipsaus	
YOSE NABE .....	€ 80,00/2p.
Vis, schaaldieren, groenten en tofu gekookt in een japanse bouillon met een ponzu dipsaus	

## NAGERECHTEN

MATCHA IJS	
Roomijs van groene thee, met zoete azuki boontjes .....	€ 7,00
Met vers fruit (optioneel) .....	€ 10,00
SESAM IJS	
Roomijs van zwarte sesam, met zoete azuki boontjes .....	€ 7,00
Met vers fruit (optioneel) .....	€ 10,00
YUKIMI DAIFUKU VANILLE (2 bollen)	
ijs met een zacht deegje van rijst .....	€ 7,00
Met vers fruit (optioneel) .....	€ 10,00
KUDAMONO SARADA	
Verse fruitsalade van het seizoen .....	€ 8,00



JAPANS RESTAURANT  
WWW.IZUMI.BE