



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	

OESTERS

Izumi's specialiteit

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

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 (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 gepekelde groentjes	

FUTOMAKI

GROTE SUSHI ROL MET SUSHI RIJST EN NORI

	4stuks	8 stuks
TEMPURA SUMAKI	€ 12,50	€ 25,00
Sushi rol met gefrituurde nobashi garnaal, avocado en zalmeitjes		
✓ VEGETARISCHE TEMPURA SUMAKI	€ 10,00	€ 20,00
Sushi rol met gefrituurde aubergine, avocado en takuan		
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

✓ 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.

MEER GERECHTEN OP DE ACHTERZIJDE ➔

SUSHI A LA CARTE

(Per stuk)

MAGURO Tonijn (<i>Akami</i>)	€ 7,00
TORO Buikgedeelte van de tonijn	€ 9,00
YELLOWTAIL Geelvintonijn	€ 6,00
SHAKE Zalm	€ 5,00
SUZUKI Zeebaars (<i>wild</i>)	€ 4,00
IKA Inktvis	€ 6,00
AJI Horsmakreel	€ 3,00
SABA Makreel	€ 3,00
IKURA Zalmeitjes	€ 7,50
UNAGI Gegrilde paling	€ 6,00
HOTATE Sint-jabobsvrucht (<i>seizoen</i>)	€ 6,00
TAMAGO Zoete omelet	€ 2,00
UNI Zeeegel (<i>seizoen</i>)	€

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	
UNA KYU TEMAKI	€ 6,00
Gegrilde paling met komkommer	
NEGI TORO TEMAKI	€ 10,00
Buikgedeelte van de tonijn met lente-ui	
✓ NATTO TEMAKI	€ 4,00
Gefermenteerde sojabonen, umeboshi en shiso	

WARME GERECHTEN

CHICKENKATSU Gepaneerde kip met tonkatsusaus	€ 20,00
TEMPURA	Klein € 21,00 Groot € 30,00
Krokant gefrituurde nobashi garnalen, seizoengroenten, dipsaus met gember en rammenas	
✓ VEGETARISCHE TEMPURA	€ 18,00
Krokant gefrituurde seizoengroenten, dipsaus met gember en rammenas	
YAKI NIKU	€ 32,00
Fijn rundvlees (Black Angus) met wokgroenten en Japanse saus	
UNADON	€ 32,00
Gegrilde paling op rijst met shoyu / mirin saus, lichte soep en pickles	
GESTOOMDE ZEEBAARS	€ 20,00 € 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 (<i>optioneel</i>)	€ 10,00
SESAM IJS	
Roomijs van zwarte sesam, met zoete azuki boontjes	€ 7,00
Met vers fruit (<i>optioneel</i>)	€ 10,00
YUKIMI DAIFUKU VANILLE (<i>2 bollen</i>)	
ijs met een zacht deegje van rijst	€ 7,00
Met vers fruit (<i>optioneel</i>)	€ 10,00
KUDAMONO SARADA	
Verse fruitsalade van het seizoen	€ 8,00



JAPANS RESTAURANT
WWW.IZUMI.BE