

OM TE BEGINNEN

✓ EDAMAME	€ 8,00
Sojabonen met zout	
✓ HORENSO GOME AE	€ 8,00
Spinazie met sesam mix	
✓ WAKAME SU	€ 12,00
Zeewier met komkommer in rijst-azijn	
✓ MISOSHIRU	€ 4,00
Miso soep op basis van sojabonen met tofu en zeewier	
✓ NASU DENGAKU	€ 15,00
Gefrituurde aubergine met speciale miso saus	
✓ AGE DASHI DÓFU	€ 15,00
Gefrituurde huisgemaakte tofu in een bouillon met lente-ui en gember	
✓ TOFU DENGAKU (4 stuks)	€ 15,00
Gefrituurde huisgemaakte tofu 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	
TEMPURA Gefrituurde Nobashi garnalen en groenten,	(Klein) € 21,00
dipsaus met gember en rammenas	(Groot) € 30,00
YAKI NIKU	€ 32,00
Fijn gesneden rundvlees (Black Angus) met wokgroenten en Japanse saus	
GESTOOMDE ZEEBAARS	€ 20,00
Met soja, gember saus en seizoengerechten	€ 30,00
BLACK COD SAIKYOYAKI	€ 35,00
Zwarte kabeljauw gemarineerd in sakyoyaki miso en gegrild	

OESTERS

Izumi's specialiteit

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

NOEDELS

KEUZE UIT SOBA (boekweit noedels) OF UDON (dikke tarwenoedels)

TEMPURA SOBA OF UDON	€ 22,00
Noedels in een bouillon met garnaal- of groenten tempura	
NABE YAKI UDON	€ 26,00
Udon in een bouillon met garnaal tempura, ei en groenten	

LUNCH MENU

CHIRASHI SUSHI	€ 35,00
Assortiment rauwe vis op sushi-rijst met misosoep	
BENTO BOX	€ 35,00
Assortiment van vier kleine gerechten waaronder sashimi, tempura, vis, groenten, met misosoep, rijst en pickles	
CHICKENKATSU	€ 24,00
Gepaneerde kip met Japanse tonkatsusaus, miso soep, rijst en pickles	

NABEMONO

AAN Tafel bereid op een vuurtje
(minimum 2 personen)

SUKIYAKI	€ 80,00/2p.
Fijngesneden Schotse zes rib met groenten en tofu gekookt in een zoete shoyu /mirin saus, geserveerd met een rauw ei als dipsaus	

SASHIMI

Fijngesneden rauwe vis

SASHIMI NO MORIAWASE (5 soorten)	€ 45,00
Verschillende soorten rauwe vis	

SUSHI

Fijngesneden rauwe vis geserveerd op sushi rijst

NIGIRI SUSHI (8 stuks)	€ 38,00
Assortiment van de dag	
SUSHI / SASHIMI MIX (voor 2 personen)	€ 85,00
Sashimi Moriawase, 8 nigiri, hosomaki	

MAKI MONO

Sushi rol met sushi rijst en nori

TEMPURA MAKI	(4 stuks) € 12,50
Sushi rol met gefrituurde Nobashi garnaal, avocado en zalmteitjes (8 stuks) € 25,00	

TE MAKI

Handgerolde Sushi

SHAKE NO KAWA TE Gegrild zalmvel	€ 4,00
UNA KYU TEMAKI Gegrilde paling	€ 6,00
NEGI TORO TEMAKI Buikgedeelte van de tonijn met lente-ui	€ 10,00
✓ NATTO TEMAKI Gefermenteerde soja bonen, umeboshi en shiso	€ 4,00

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
IKURA Zalmeitjes	€ 7,50
UNAGI Gegrilde paling	€ 6,00
HOTATE Sint-jabobsvrucht (Seizoen)	€ 6,00
TAMAGO Zoete omelet	€ 2,00
UNI Zeeegel (Seizoen)	€

NAGERECHTEN

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

✓ 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.