



JAPANS RESTAURANT
IZUMI MENU

OM TE BEGINNEN

| | |
|--|---------|
| ✓ MISOSHIRU Miso soep op basis van sojabonen met tofu en zeewier | € 4,50 |
| ✓ HORENSO GOMA AE Spinazie met sesam mix | € 8,00 |
| ✓ WAKAME SU Zeewier met komkommer in rijst-azijn | € 12,00 |
| ✓ EDAMAME Sojabonen met zout | € 8,00 |
| ✓ AGE DASHI DÓFU Gefrituurde huisgemaakte tofu in een bouillon met lente-ui en gember | € 15,00 |
| ✓ TOFU DENGAKU Gefrituurde huisgemaakte tofu met speciale miso saus | € 15,00 |
| ✓ NASU DENGAKU Gefrituurde aubergine met speciale miso saus | € 15,00 |
| GYÓZA (6 stuks) Gestoomde en gebakken deegjes met kippengehakt en groenten | € 12,00 |
| YAKI TORI (2 stuks) Gegrilde kipbrochetten met teriyakisaus | € 14,00 |

OESTERS

Izumi's specialiteit

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

SASHIMI

FIJNGESNEDEN RAUWE VIS

| | |
|--|---------|
| SASHIMI NO MORIAWASE Assortiment fijngesneden rauwe vis | € 48,00 |
| MAGURO / TORO SASHIMI (8 plakjes) Sashimi van rauwe blue fin tonijn | € 28,00 |
| SASHIMI TORO (6 plakjes) Buikgedeelte van de tonijn | € 30,00 |
| SHAKE SASHIMI (8 plakjes) Sashimi van rauwe biologisch zalm | € 22,00 |

RAUWE VIS

BEREIDINGEN

| | |
|--|---------|
| IKA IKURA AE Inktvis met zalmeitjes en een kwartelei | € 27,00 |
| IKA MENTAICO Inktvis met pikante eitjes van de kabeljauw | € 24,00 |
| MAGURO NATTO Tonijn met gefermenteerde sojabonen en een kwartelei | € 20,00 |

SUSHI

| | |
|---|---------|
| NIGIRI SUSHI (8 stuks) Assortiment van de dag | € 40,00 |
| SUSHI / SASHIMI MIX (voor 2 personen) Sashimi Moriawase, 8 nigiri, hosomaki | € 95,00 |
| CHIRASHI SUSHI Kom met sushi rijst met daarop een assortiment sashimi, tamago en gepekelde groentjes | € 38,00 |

FUTOMAKI

GROTE SUSHI ROL MET SUSHI RIJST EN NORI

| | 4stuks | 8 stuks |
|---|---------|---------|
| TEMPURA SUMAKI Sushi rol met gefrituurde nobashi garnaal, avocado en zalmeitjes | € 14,00 | € 28,00 |
| ✓ VEGETARISCHE TEMPURA SUMAKI Sushi rol met gefrituurde aubergine, avocado en takuan | € 10,00 | € 20,00 |
| BLUE RIBBON SUMAKI Sushi rol met gegrilde paling, komkommer en avocado | € 14,00 | € 28,00 |
| TORO TAKU SUMAKI Sushi rol met tonijn (buikgedeelte), takuan en avocado | € 15,00 | € 30,00 |

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>) | € 8,00 |
| TORO Buikgedeelte van de tonijn | € 10,00 |
| HAMACHI Geelvintonijn | € 6,00 |
| SHAKE Zalm | € 6,00 |
| SUZUKI Zeebaars (<i>wild</i>) | € 5,00 |
| IKA Inktvis | € 6,00 |
| AJI Horsmakreel | € 4,00 |
| SABA Makreel | € 4,00 |
| IKURA Zalmeitjes | € 8,00 |
| UNAGI Gegrilde paling | € 7,00 |
| HOTATE Sint-jabobsvrucht (<i>seizoen</i>) | € 6,00 |
| TAMAGO Zoete omelet | € 2,50 |
| UNI Zeeegel (<i>seizoen</i>) | € 12,00 |

HOSOMAKI

SMALLE SUSHI ROL MET RIJST EN NORI (6 stuks)

| | |
|-------------------------------|--------|
| SHAKE MAKI Zalm | € 7,00 |
| TEKKA MAKI Tonijn | € 9,00 |
| KAPPA MAKI Komkommmer | € 5,00 |
| O SHINKO MAKI Gepekeld radijs | € 5,00 |
| AVOCADO MAKI | € 6,00 |

TE MAKI HANDGEROLDE SUSHI

| | |
|---|---------|
| SHAKE NO KAWA TEMAKI | € 5,00 |
| Gegrild zalmvel | |
| UNA KYU TEMAKI | € 7,00 |
| 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 | € 22,00 |
| TEMPURA | Klein € 24,00 Groot € 32,00 |
| Krokant gefrituurde nobashi garnalen, seizoengroenten, dipsaus met gember en rammenas | |
| ✓ VEGETARISCHE TEMPURA | € 20,00 |
| Krokant gefrituurde seizoengroenten, dipsaus met gember en rammenas | |
| YAKI NIKU | € 28,00 |
| Fijn rundvlees (Irish Rib eye) met wokgroenten en Japanse saus | |
| UNADON | € 32,00 |
| Gegrilde paling op rijst met shoyu / mirin saus, lichte soep en pickles | |
| GESTOOMDE ZEEBAARS | € 22,00 € 32,00 |
| Met soja gember saus en seizoensgroenten | |
| BLACK COD SAIKYOYAKI | € 39,00 |
| Zwarte kabeljauw gemarineerd in sakyoyaki miso en gegrild | |

NABEMONO

AAN TAFEL BEREID OP EEN VUURTJE
(minimum 2 personen)

| | |
|--|-------------|
| SUKIYAKI | € 82,00/2p. |
| 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 | € 82,00/2p. |
| Fijn gesneden Schotse zesrib in een lichte bouillon met tofu en groenten, geserveerd met een sesam- en ponzu dipsaus | |
| YOSE NABE | € 82,00/2p. |
| 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