



JAPANS RESTAURANT  
**IZUMI MENU**

## SASHIMI

FIJNGESNEDEN RAUWE VIS

<b>SASHIMI NO MORIAWASE</b> .....	€ 52,00
Assortiment fijngesneden rauwe vis	
<b>MAGURO / TORO SASHIMI</b> (8 plakjes) .....	€ 30,00
Sashimi van rauwe blue fin tonijn	
<b>SASHIMI TORO</b> (6 plakjes) .....	€ 32,00
Buikgedeelte van de tonijn	
<b>SHAKE SASHIMI</b> (8 plakjes) .....	€ 27,00
Sashimi van rauwe biologisch zalm	

## RAUWE VIS BEREIDINGEN

<b>IKA IKURA AE</b> .....	€ 35,00
Inktvis met zalmeitjes en een kwartelei	
<b>IKA MENTAICO</b> .....	€ 26,00
Inktvis met pikante eitjes van de kabeljauw	
<b>MAGURO NATTO</b> .....	€ 25,00
Tonijn met gefermenteerde sojabonen en een kwartelei	

## SUSHI

<b>NIGIRI SUSHI</b> (8 stuks) .....	€ 48,00
Assortiment van de dag	
<b>SUSHI / SASHIMI MIX</b> (voor 2 personen) .....	€ 108,00
Sashimi Moriawase, 8 nigiri, hosu maki	

## SUSHI A LA CARTE

(Per stuk)

<b>MAGURO</b> Tonijn (Akami) .....	€ 9,00
<b>TORO</b> Buikgedeelte van de tonijn .....	€ 11,00
<b>HAMACHI</b> Geelvinvis .....	€ 8,00
<b>SHAKE</b> Zalm .....	€ 7,00
<b>SUZUKI</b> Zeebaars (wild) .....	€ 7,00
<b>IKA</b> Inktvis .....	€ 6,50
<b>SABA</b> Makreel .....	€ 5,00
<b>AJI</b> Horsmakreel .....	€ 5,00
<b>IKURA</b> Zalmeitjes .....	€ 10,00
<b>UNAGI</b> Gegrilde paling .....	€ 9,00
<b>HOTATE</b> Sint-jabobsvrucht (seizoen) .....	€ 9,00
<b>UNI</b> Zeeegel (seizoen) .....	€ 12,00
<b>TAMAGO</b> Zoete omelet .....	€ 2,50

### SUPPLEMENTEN:

<i>Gestoomde witte rijst</i> .....	€ 2,00
<i>Gember</i> .....	€ 2,00
<i>Wasabi</i> .....	€ 2,00

## FUTOMAKI

GROTE SUSHI ROL MET SUSHI RIJST EN NORI

	4stuks	8 stuks
<b>TEMPURA SUMAKI</b> .....	€ 15,00	€ 30,00
Sushi rol met gefrituurde nobashi garnaal, avocado en zalmeitjes		
<b>VEGETARISCHE TEMPURA SUMAKI</b> .....	€ 12,00	€ 24,00
Sushi rol met gefrituurde aubergine, avocado en takuan		
<b>BLUE RIBBON SUMAKI</b> .....	€ 15,00	€ 30,00
Sushi rol met gegrilde paling, komkommer en avocado		
<b>TORO TAKU SUMAKI</b> .....	€ 16,00	€ 32,00
Sushi rol met tonijn (buikgedeelte), takuan en avocado		


## TE MAKI HANDGEROLDE SUSHI

<b>SHAKE NO KAWA TEMAKI</b> .....	€ 6,00
Gegrild zalmvel	
<b>UNA KYU TEMAKI</b> .....	€ 10,00
Gegrilde paling met komkommer	
<b>NEGI TORO TEMAKI</b> .....	€ 12,00
Buikgedeelte van de tonijn met lente-ui	
<b>NATTO TEMAKI</b> .....	€ 5,00
Gefermenteerde sojabonen, pijpajuin	

## KIDS

SMALLE SUSHI ROL MET RIJST EN NORI (6 stuks)

<b>SHAKE MAKI</b> Zalm .....	€ 9,00
<b>TEKKA MAKI</b> Tonijn .....	€ 10,00
<b>KAPPA MAKI</b> Komkommmer .....	€ 7,00
<b>O SHINKO MAKI</b> Gepekeld radijs .....	€ 7,00
<b>AVOCADO MAKI</b> .....	€ 7,00

 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 



JAPANS RESTAURANT  
**IZUMI MENU**

## OM TE BEGINNEN

- ✓ **MISOSHIRU** ..... € 5,50  
Miso soep op basis van sojabonen met tofu en zeewier
- ✓ **HORENSO GOMA AE** ..... € 12,00  
Spinazie met sesam mix
- ✓ **WAKAME SU** ..... € 14,00  
Zeewier met komkommer in rijst-azijn
- ✓ **EDAMAME** ..... € 11,00  
Sojabonen met zout

## OESTERS

Izumi's specialiteit

- KAKI SU ( 6 stuks )** ..... € 39,00  
Rauwe oesters met ponzusaus
- KAKI SPECIAL ( 6 stuks )** ..... € 42,00  
Gefrituurde oesters met ponzusaus

## WARME VOORGERECHTEN

- ✓ **AGE DASHI DÓFU** ..... € 17,00  
Gefrituurde huisgemaakte tofu in een bouillon met lente-ui en gember
- ✓ **TOFU DENGAKU** ..... € 17,00  
Gefrituurde huisgemaakte tofu met speciale miso saus
- ✓ **NASU DENGAKU** ..... € 18,00  
Gefrituurde aubergine met speciale miso saus
- HUISGEMAAKTE GYÓZA ( 5 stuks )** ..... € 17,50  
Gestoomde en gebakken deegjes met biologisch kippengehakt en groenten
- YAKI TORI ( 2 stuks )** ..... € 15,00  
Gegrilde kipbrochetten met teriyakisaus

## WARME HOOFDGERECHTEN

- CHICKENKATSU** Gepaneerde kip met tonkatsusaus ..... € 27,00
- TEMPURA** ..... Klein € 28,00  
Krokant gefrituurde nobashi garnalen, seizoengroenten, ..... Groot € 35,00  
dipsaus met gember en ramen
- ✓ **VEGETARISCHE TEMPURA** ..... € 24,00  
Krokant gefrituurde seizoengroenten, dipsaus met gember en ramen
- BLACK COD SAIKYOYAKI** ..... € 43,00  
Zwarte kabeljauw gemarineerd in sakyoyaki miso en gegrild
- YAKI NIKU** ..... € 32,00  
Fijn rundvlees (Irish Rib eye) met wokgroenten en Japanse saus
- UNADON** ..... € 38,00  
Gegrilde paling op rijst met shoyu, mirin saus, miso soep en pickles

## NABEMONO

AAN TAFEL BEREID OP EEN VUURTJE  
(NIET MOGELIJK AAN DE SUSHI TOOG)

(minimum 2 personen)

- SUKIYAKI** ..... € 120,00/2p.  
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** ..... € 120,00/2p.  
Fijn gesneden Schotse zesrib in een lichte bouillon met tofu en groenten, geserveerd met een sesam- en ponzu dipsaus
- YOSE NABE** ..... € 120,00/2p.  
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 ..... € 8,00
- Met vers fruit (*optioneel*) ..... € 12,00

### SESAM IJS

- Roomijs van zwarte sesam, met zoete azuki boontjes ..... € 8,00
- Met vers fruit (*optioneel*) ..... € 12,00

### YUKIMI DAIFUKU VANILLE ( 2 bollen )

- ijs met een zacht deegje van rijst ..... € 8,00
- Met vers fruit (*optioneel*) ..... € 12,00

### KUDAMONO SARADA

- Verse fruitsalade van het seizoen ..... € 10,00

✓ 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.