

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

| | | |
|---|---------------|---------------|
| TEMPURA | Klein € 28,00 | Groot € 35,00 |
| Krokant gefrituurde nobashi garnalen, seizoengroenten, dipsaus met gember en rammenas | | |
| ✓ VEGETARISCHE TEMPURA | € 24,00 | |
| Krokant gefrituurde seizoengroenten, dipsaus met gember en rammenas | | |
| 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 | | |

LUNCH MENU

| | |
|---|---------|
| CHIRASHI SUSHI | € 42,00 |
| Assortiment rauwe vis op sushi-rijst met misosoep | |
| BENTO BOX | € 42,00 |
| Assortiment van vier kleine gerechten waaronder sashimi, tempura, vis, groenten, met misosoep, rijst en pickles | |
| CHICKENKATSU | € 28,00 |
| Gepaneerde kip met Japanse tonkatsusaus, miso soep, rijst en pickles | |
| UNADON | € 42,00 |
| Gegrilde paling op rijst met shoyu, mirin saus, miso soep en pickles | |

NOEDELS

KEUZE UIT SOBA (BOEKWEIT NOEDELS) OF UDON (DIKKE TARWENOEDELS)

| | |
|--|---------|
| TEMPURA SOBA OF UDON | € 26,00 |
| Noedels in een bouillon met garnaal- of groenten tempura | |
| NABE YAKI UDON | € 28,00 |
| Udon in een bouillon met garnaal tempura, ei en groenten | |

NABEMONO

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

| | |
|--|--------------|
| SUKIYAKI (minimum 2 personen) | € 120,00/2p. |
| Fijngesneden Schotse zes rib met groenten en tofu gekookt in een zoete shoyu /mirin saus, geserveerd met een rauw ei als dipsaus | |

SUSHI / SASHIMI

FIJNGESNEDEN RAUWE VIS

| | |
|---|-----------------|
| SASHIMI NO MORIAWASE | € 52,00 |
| Assortiment fijngesneden rauwe vis | |
| NIGIRI SUSHI (8 stuks) | € 48,00 |
| Assortiment van de dag | |
| SUSHI / SASHIMI MIX (voor 2 personen) | € 108,00 |
| Sashimi Moriwase, 8 nigiri, hoso maki | |
| TEMPURA SUMAKI | € 15,00 € 30,00 |
| Sushi rol met gefrituurde nobashi garnaal, avocado en zalmteitjes | |

KIDS

SMALLE SUSHI ROL MET RIJST EN NORI (6 stuks)

| | |
|--|---------|
| SHAKE MAKI Zalm | € 9,00 |
| TEKKA MAKI Tonijn | € 10,00 |
| KAPPA MAKI Komkommmer | € 7,00 |
| O SHINKO MAKI Gepekeld radijs | € 7,00 |
| AVOCADO MAKI | € 7,00 |

SUSHI A LA CARTE (Per stuk)

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

SUPPLEMENTEN:

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

TE MAKI HANDGEROLDE SUSHI

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

NAGERECHTEN

| | |
|--|---------|
| MATCHA IJS | |
| Roomijs van groene thee, met zoete azuki boontjes | € 8,00 |
| Met vers fruit (<i>optioneel</i>) | € 12,00 |
| SESAM IJS | |
| Roomijs van zwarte sesam, met zoete azuki boontjes | € 8,00 |
| Met vers fruit (<i>optioneel</i>) | € 12,00 |
| YUKIMI DAIFUKU VANILLE (2 bollen) | |
| ijs met een zacht deegje van rijst | € 8,00 |
| Met vers fruit (<i>optioneel</i>) | € 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.