

DRANKEN

APERITIEVEN

Umeshu (<i>Japanse pruimenwijn</i>).....	€ 5,00
Fizzy Beni (<i>Japanse pruimenwijn met spuitwater en limoen</i>).....	€ 9,00
Porto.....	€ 5,00
Gin & tonic (<i>Hendrickx Gin / Fentimans Tonic / Shiso</i>).....	€ 13,00

SAKE

Warme sake klein (<i>150ml</i>).....	€ 9,00
Warme sake groot (<i>250ml</i>).....	€ 13,00
Koude sake (<i>Zie ons aanbod in Sake / wijn menu</i>).....	€ 8,00

WIJN

Huiswijn Wit per glas (<i>Vermentino</i>).....	€ 6,00
Huiswijn Rood per glas (<i>Merlot</i>).....	€ 6,00

BIEREN

Asahi (<i>Super dry</i>).....	€ 4,00
Saporro.....	€ 4,00
Kirin.....	€ 5,00
Pinkus (<i>Natuurlijk Duits bier</i>).....	€ 4,00
Vedett.....	€ 4,00
Vedett IPA Session (<i>Belgisch 2,7% alcohol</i>).....	€ 4,00

FRISDRANK

Appelsap (<i>Drie Wilgen</i>).....	€ 3,00
Sinaasappelsap (<i>Drie Wilgen</i>).....	€ 3,00
Tonic Fentimans.....	€ 3,00
Bionade Citroen-bergamot / Vlierbes (<i>330ml</i>).....	€ 4,00
Carpe Diem Matcha.....	€ 4,00
Coca Cola / Coca Cola zero.....	€ 3,00

WATER

Perrier (<i>0,2L</i>).....	€ 3,00
Bru plat / bruisend (<i>0,5L</i>).....	€ 5,00
Bru plat / bruisend (<i>1L</i>).....	€ 8,00

WARME DRANKEN

Koffie / Espresso (<i>Nespresso</i>).....	€ 3,00
Cappuccino / Latte.....	€ 3,50
Sencha (<i>Groene thee</i>).....	€ 4,00
Genmai-Cha (<i>Groene thee met gepofte rijst</i>).....	€ 4,00
Hojija (<i>Kop geroosterde groene thee; laag theïne gehalte</i>).....	€ 1,00

LUNCH MENU

CHIRASHI SUSHI

Assortiment rauwe vis op sushi-rijst met misosoep € 35,00

BENTO BOX

Assortiment van vier kleine gerechten waaronder sashimi, tempura, vis, groenten, met misosoep, rijst en pickles € 35,00

CHICKENKATSU

Gepaneerde kip met Japanse tonkatsusaus, miso soep, rijst en pickles € 24,00

YAKI ZAKANA

Gegrilde vis (suggestie van de dag) met miso soep, rijst en pickles € 28,00

NOEDELS

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

TEMPURA SOBA OF UDON

Noedels in een bouillon met garnaal- of groenten tempura € 22,00

NABE YAKI UDON

Udon in een bouillon met garnaal tempura, ei en groenten € 26,00

TEN ZARU SOBA (*enkel zomerseizoen*)

Koud geserveerde boekweit noedels met tempura van garnalen en groenten € 26,00

NABEMONO

AAN TAFEL BEREID OP EEN VUURTJE
(*minimum 2 personen*)

SUKIYAKI

Fijngesneden Schotse zes rib met groenten en tofu gekookt in een zoete shoyu/mirin saus, geserveerd met een rauw ei als dipsaus € 65,00/2p.

Volgens de Japanse traditie ...
Stel uw combinatie van gerechtjes samen
die u kan delen met uw tafelgenoten.

- ✓ EDAMAME Sojabonen met zout € 8,00
- ✓ HORENSO GOME AE Spinazie met sesam mix € 8,00
- ✓ WAKAME SU Zeewier met komkommer in rijst-azijn € 12,00
- KANI SU Koningskrab, zeewier en komkommer in rijst-azijn € 25,00

OESTERS

Izumi's specialiteit

- KAKI SU Rauwe oesters met ponzusaus (6 stuks)..... 30,00
- KAKI SPECIAL Gefrituurde oesters met ponzusaus (6 stuks)..... 32,00

- ✓ MISOSHIRU € 4,00
Miso soep op basis van sojabonen met tofu en zeewier
- ✓ AGE DASHI DÓFU € 12,00
Gefrituurde tofu in een bouillon met lente-ui en gember
- ✓ NASU DENGAKU € 12,00
Gefrituurde aubergine met speciale miso saus
- ✓ TOFU DENGAKU (4 stuks) € 12,00
Gefrituurde 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 € 25,00
Fijn gesneden rundvlees (zesrib) met wokgroenten en Japanse saus

SUPPLEMENTEN: Gestoomde witte rijst 2,00 / Gember 2,00 / Kizami wasabi 2,00

SASHIMI *Fijngesneden rauwe vis*

SASHIMI NO MORIAWASE

- Verschillende soorten rauwe vis (5 soorten) € 35,00

SUSHI *Fijngesneden rauwe vis geserveerd op sushi rijst*

NIGIRI SUSHI

- Assortiment van de dag (8 stuks)..... € 35,00


MAKI MONO *Sushi rol met sushi rijst en nori*

TEMPURA MAKI

- Sushi rol met gefrituurde Nobashi garnaal, avocado en zalmeitjes (4 stuks)..... € 10,00
- (8 stuks)..... € 20,00

TE MAKI

HANDGEROLDE SUSHI

SHAKE NO KAWA TE	Gegrild zalmvel	€ 4,00
CALIFORNIA TEMAKI	Koningskrab, komkommer en avocado	€ 7,00
UNA KYU TEMAKI	Gegrilde paling	€ 6,00
NEGI TORO TEMAKI	Buikgedeelte van de tonijn met lente-ui	€ 8,00
 NATTO TEMAKI	Gefermenteerde soja bonen, umeboshi en shiso	€ 4,00
SPICY KANI TEMAKI	€ 6,00

SUSHI A LA CARTE

PER STUK

MAGURO	Tonijn (<i>Akami</i>)	€ 6,00
TORO	Buikgedeelte van de tonijn	€ 8,00
HAMACHI	Yellowtail	€ 6,00
SHAKE	Zalm (<i>Bio</i>)	€ 5,00
SUZUKI	Zeebaars (<i>Wild</i>)	€ 4,00
IKA	Inktvis	€ 6,00
AJI	Horsmakreel	€ 3,00
IKURA	Zalmeitjes	€ 5,00
KANI	Koningskrab	€ 6,00
UNAGI	Gegrilde paling	€ 6,00
HOTATE	Sint-jabobsvrucht (<i>Seizoen</i>)	€ 6,00
TAMAGO	Zoete omelet	€ 2,00

Onze zalm wordt biologisch gekweekt, wat inhoud dat ze geen antibiotica toedienen, de vissen biologische voeding krijgen en meer zwemruimte hebben.

NAGERECHTEN

MATCHA IJS

Roomijs van groene thee, met zoete azuki bonen	€ 7,00
--	--------

SESAM IJS

Roomijs van zwarte sesam, met zoete azuki bonen	€ 7,00
---	--------

YUKIMI DAIFUKU TRIO

Drie smaken 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
---	--------

 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.