

# IZUMI

JAPANS RESTAURANT

## LUNCHKAART

Beste gast,

De Japanse keuken is bekend om zijn zeer verse producten. Tijdens de bereiding wordt de natuurlijke smaak zoveel mogelijk gerespecteerd, uiteraard geldt dit speciaal voor de smaak van de (rauwe) vis en schaaldieren. De sushi en sashimi zijn dan ook de grote specialiteiten van het huis. Dagelijks wordt er verse vis aangevoerd.

Ed Balke, geboren in Amsterdam, raakte eind jaren zestig in de ban van de Japanse keuken en traditie. Nadat hij in Amerika gedurende 2 jaar in een Japans restaurant de basis had geleerd, is hij voor een zelfde periode naar Japan vertrokken om daar nog meer op te steken van deze verfijnde keuken en cultuur.

Diverse Japanse koks hebben hun sporen achtergelaten in Izumi, maar recentelijk wordt Ed bijgestaan door een zeer veelzijdige chef uit Nagoya, Yoshiki Sasano.

Ed mag zich verheugen over het feit dat 2 van zijn 3 dochters hem sinds 2016 permanent bijstaan, zodat we eigenlijk een familiezaak zijn geworden.

Izumi bestaat sinds 1978 en stelt als doel om de traditionele Japanse keuken zo volmaakt mogelijk te brengen.

Wij wensen u een smakelijke en boeiend verblijf in Izumi!

Edward Balke,  
Hanna Balke & Fiona Balke



# APERITIEVEN / DRANKEN

		€
UMESHU	Japanse pruimenwijn	5,00
PORTO/SHERRY		5,00
WARME SAKE	Sawanotsuru (warme rijstwijn)	15 cl 9,00 25 cl 13,00
KOUDE SAKE	(suggestie sake per glas)	8,00
	Reshu: Namazake ginkgo	30 cl 16,00 50 cl 29,00
GIN	Hendricks Gin met fever free tonic, komkommer en shiso	13,00
HUISWIJN	Wit per glas	6,00
	Rood per glas	6,00
BIEREN	Asahi (super dry)	4,00
	Saporro	4,00
	Kirin	5,00
	Pinkus (natuurlijk Duits bier)	4,00
	Vedett (Belgisch)	4,00
FRISDRANK	Appelsap	3,00
	Sinaasappelsap	3,00
	Tonic	3,00
	Cola/ Cola zero	3,00
	Tönisteiner Orange	3,00
	Carpe Diem Matcha	4,00
WATER	Vittel/perrier	3,00
	Bru plat/bruis (0,5L)	
	Bru plat/bruis (1L)	
KOFFIE/THEE	Koffie / Espresso	3,00
	Cappuccino	3,50
	Sencha (potje groene thee)	2,50
	Genmai-Cha	
	(potje groene thee met gepofte rijst)	2,50
	Hojija (potje geroosterde groene thee, laag theine gehalte)	2,50



## LUNCH MENU

Elk lunchmenu wordt geserveerd met Japanse groene thee.

### SUSHI LUNCH MENU

€

32,00

– Chirashi Menu: assortiment rauwe vis op sushi rijst met miso soep

### LUNCH MENU

28,00

Keuze uit:

#### YAKI ZAKANA

Gegrilde vis, geserveerd met miso soep, rijst en pickels

- Shake no teriyaki: gegrilde zalm met teriyaki saus
- Saba no shioyaki: gegrilde makreel met zeezout

#### AGEMONO

Gefrituurd, geserveerd met miso soep, rijst en pickels

- Tendon: tempura van garnalen en groenten op warme rijst
- Chicken katsu: krokant gepaneerde kip met tonkatsusaus

#### BEEF (Schotse Prime Rib)

Geserveerd met miso soep, rijst en pickels

- Yaki niku: fijngesneden gebakken rundvlees met groenten en saus

## BENTO BOX

(Assortiment van 4 gerechten)

Sashimi, gegrilde vis, tempura en Japanse groenten met misosoepp, rijst en pickels

35,00



## A LA CARTE

### SOEP

	€
<b>MISOSHIRU</b>	
Miso soep met tofu en zeewier op basis van soya	4,00

### VOORGERECHTEN

	€
<b>EDAMAME</b>	
Soyaboontjes met zout	9,00
<b>HORENSO GOMA AE</b>	
Spinazie met sesam	8,00
<b>WAKAME SU</b>	
Zeewier met komkommer in rijst-azijnsaus	12,00
<b>CHUKA WAKAME</b>	
Gemarineerd zeewier	10,00
<b>KANI SU</b>	
Kingkrab, zeewier en komkommer in rijst-azijnsaus	25,00
<b>KAKI SPECIAL</b>	
Gefrituurde oesters met ponzusaus	6 stuks 30,00
<b>KAKI SU</b>	
Oesters met ponzusaus	6 stuks 27,00
<b>YAKI TORI</b>	
Gegrilde kipbrochetten	12,00
<b>AGE DASHI DOFU</b>	
Gefrituurde tofu met bosuitjes en gember	12,00
<b>GYOZA</b>	
Gestoomde deegjes met kippengehakt	12,00
<b>IKA NO RINGU AGE</b>	
Gefrituurde inktvis met tonkatsu saus	12,00



## NOODLES

*Soba (boekwijnnoedels) / Udon (tarwe noedels)*

€

**TEMPURA SOBA OF UDON**

22,00

**NABE YAKE UDON**

Udon in bouillon met vis en garnaaltempura, ei en groenten

26,00

**TEN ZARU SOBA** (alleen in het zomerseizoen)

Koud geserveerde boekwijnnoedels met tempura

24,00

## NABEMONO

*Aan tafel bereid op een vuurtje, minimum 2 personen*

### SUKIYAKI

Fijngesneden Schotse Prime Rib met groenten en tofu  
in een Japanse saus (2 pers.)

60,00



## SASHIMI

Assortiment rauwe vis

	€
SASHIMI SMALL	26,00
SASHIMI SPECIAL	42,00
SASHIMI SUPER	2/3pers. 65,00

## SUSHI

Nigiri sushi (8 stuks)	€ 35,00
------------------------	---------

## FUTOMAKI

Maki Sushi: grote rol van 4 of 8 stuks

Tempura maki: garnaaltempura, zalmeitjes en avocado	10,00/20,00
California maki: kingkrab, komkommer en avocado	12,50/25,00
Spicy kani maki: pikante krab en japanse zoete omelet	10,00/20,00
Shake no kawa maki: gegrild zalmvelletje en takuwan	10,00/20,00
Futomaki: krab, tamago, spinazie en japanse groenten	10,00/20,00
Blue Ribben: gegrilde paling, komkommer en avocado	10,00/20,00
Vegetarische tempura maki: gefrituurde aubergine en avocado	10,00/20,00

## HOSO-MAKI

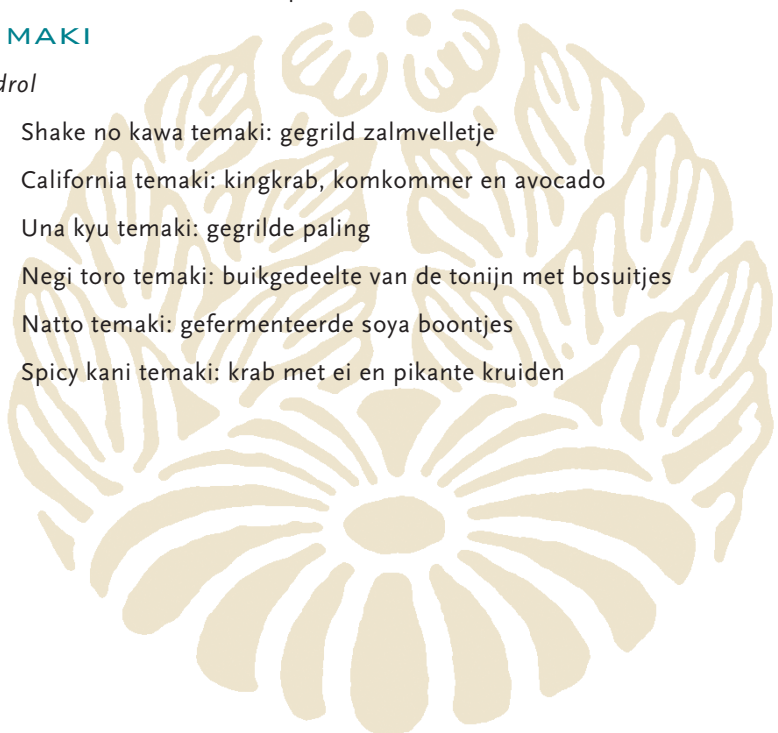
Hoso Maki: kleine rol van 6 stukjes

O shinko maki: gepekelde radijs	5,00
Shake maki: zalm	6,00
Tekka maki: tonijn	7,00
Kappa maki: komkommer	5,00
Avocado maki	5,00
Ume shiso maki: salted plum	5,00

## TE MAKI

Handrol

Shake no kawa temaki: gegrild zalmvelletje	4,00
California temaki: kingkrab, komkommer en avocado	7,00
Una kyu temaki: gegrilde paling	6,00
Negi toro temaki: buikgedeelte van de tonijn met bosuitjes	7,00
Natto temaki: gefermenteerde soya boontjes	3,00
Spicy kani temaki: krab met ei en pikante kruiden	6,00



## SUSHI A LA CARTE

Per stuk

€

MAGURO	Tonijn	6,00
TORO	Buikgedeelte van de tonijn	8,00
CHU TORO	Middelgedeelte van de tonijn	7,00
HAMACHI/KAMPACHI	Yellowtail	5,00
SHAKE	Zalm	4,00
SUZUKI	Zeebaars (wild)	4,00
TAI	Grey snapper	3,00
ARA (season)	Merou	5,00
IKA	Inktvis	5,00
EBI	Gekookte gamba	3,50
AMA EBI	Zoete garnaal	3,50
HOTATE (season)	Sint-jacobsschelp	5,00
AJI	Horsmakreel	3,00
SABA	Makreel	3,00
IKURA	Zalmeitjes	5,00
KANI	King krab	6,00
UNI (season)	Zeeëgel	10,00
AKAGAI	Schelpdier(Clam)	3,00
TAMAGO	Zoete omelet	2,00

### BLUEFIN TUNA

*semi-kweek Atlantic*

De wilde Bluefin is niet het hele jaar te verkrijgen en wordt daarom op meerdere plaatsen in Europa gekweekt. Het seizoen is vanaf eind September tot eind April. In de zomerperiode waarin de vis eiafzetting heeft wordt ze niet gevangen. Wij serveren Bluefin tonijn uit de Atlantische oceaan die verder groot gebracht wordt in de Middellandse zee.

Het zijn de Japanners die veel knowhow bezitten en zich zakelijk gevestigd hebben in sommige Europese kwekerijen en zelfs de stap naar duurzaam kweken hebben gezet. Onze tonijn is uitzonderlijk doordat hij behoort tot één van de weinige die verse vis gevoerd krijgen. Dit garandeert een nog betere smaak.

In de culinaire wereld is de semi gekweekte Bluefin de meest kostbare ter wereld. Deze heeft een hoog vetgehalte en is vetter dan de wilde tonijn en bij uitstek geschikt voor de betere Japanse keuken. Vooral het buik stuk, ook wel Toro genoemd, is het vetste gedeelte van deze tonijn en is zeer geliefd ondanks de hoge prijs die men daarvoor moet betalen. De diep rode filet wordt ook wel Akami genoemd en is minder vet. U kunt deze variant best rauw consumeren.

## N A G E R E C H T E N

*Geserveerd met zoete azuki boontjes*

€

### YUKIMI IJS

Vanille ijs met een zacht korstje van rijst

7,00

### MACHA IJS

Vers roomijs gemaakt van groene thee

7,00

### ZWART SESAM IJS

Vers roomijs gemaakt van zwarte sesam

7,00

### COMBO IJS

2 soorten vers ijs

7,00

### MOCHI

Japanse rijst cake

6,00



In het geval van allergieën vraag naar advies over de ingrediënten van onze gerechten. De meest voorkomende allergieën in de Japanse keuken zijn: schaaldieren, soya, sesam en gluten. Wij adviseren u graag over alternatieven indien mogelijk.