

**Beste gast,
Welkom bij Izumi!**

Het verhaal van Izumi begint in 1978, wanneer Ed Balke zijn restaurant opent op het Antwerpse Zuid, naast het Museum voor Schone Kunsten.

Reeds in zijn geboortestad, Amsterdam, raakte Ed in de ban van natuurvoeding, en dat bracht hem in contact met de oorspronkelijke Japanse keuken. In de USA en vervolgens in Japan zelf heeft hij zich verdiept en gespecialiseerd in deze eetcultuur.

Vandaag, 40 jaar later, leeft Izumi nog steeds voort.

Met de komst van Ed zijn twee dochters, Hanna en Fiona, en de veelzijdige en creatieve Japanse chef Yoshiki Sasano wordt jeugdig enthousiasme, gekoppeld aan jarenlange ervaring en passie.

De Japanse keuken is zeer puur en verfijnd.

Bij Izumi garandeert dagelijkse aanvoer van verse vis een verrukkelijk assortiment aan specialiteiten, zoals sushi en sashimi. Daarnaast bieden we uniek bereide gerechten met eerlijke smaken.

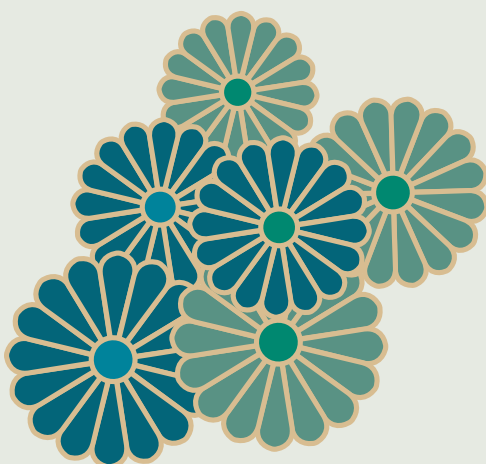
Zoals in de Japanse traditie, kan u opteren voor verschillende kleinere gerechten die u kan delen.

Onze klassiekers op de kaart en de creatieve dagsuggesties eigen aan het seizoen, nodigen u daartoe uit. Of wil u zich laten verrassen door de chef? Bestel dan "Omakase Menu"!

Om uw gerechten te begeleiden beschikt Izumi over een goed geselecteerde voorraad van wijnen en sake's.

Izumi wenst U een zeer smakelijk verblijf!

Ed, Hanna en Fiona Balke.



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 (<i>150ml</i>)	€ 9,00
Warme Sake (<i>250ml</i>)	€ 13,00
Koude Sake per glas	€ 8,00

HUISWIJN

Wit per glas (<i>Vermentino</i>)	€ 6,00
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>2,7% alcohol</i>)	€ 4,00

FRISDRANK

Appelsap (<i>Drie Wilgen</i>)	€ 3,00
Sinaasappelsap (<i>Drie Wilgen</i>)	€ 3,00
Tonic (<i>Fentimans</i>)	€ 3,00
Bionade (<i>Citroen & Bergamot of Vlierbes (330ml)</i>)	€ 4,00
Carpe Diem (<i>Matcha</i>)	€ 4,00
Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola Zero	€ 3,00

WATER

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

WARM 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>Geroosterde groene thee; laag theïne gehalte</i>)	€ 4,00

DIGESTIEVEN

Japanse Whiskey (<i>vraag naar ons aanbod</i>)	variabele prijs
Sochu (<i>Japanse jenever</i>)	€ 8,00
Salt'n Yuzu Sake	€ 6,00
<i>(Sake met Japans citrus fruit en een snuifje biologisch zeezout. 7% alcohol)</i>	

IZUMI MENU

(4 gangen)

Zeewiersalade van het seizoen

Sashimi no moriawase

Keuze uit:

Sushi (8 nigiri) of
suggestie gegrilde vis, met miso soep

Japanse thee en ijs

keuze uit:

Yukimi / Matcha / Zwarte sesam

€ 58,00 p.p.

(Menu's te bestellen per tafel)

OMAKASE MENU

De keuze van de chef

(7 gangen)

Omakase is een veel gebruikte gewoonte uit Japan waarbij de chef een mooie selectie gerechten samenstelt van sushi, sashimi en de warme keuken. Als dessert krijgt u onze chef's suggestie.

€ 75,00 p.p.

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

OM TE BEGINNEN

- ✓ **HORENSO GOMA AE** Spinazie met sesam mix € 8,00
- ✓ **WAKAME SU** Zeewier met komkommer in rijst-azijn € 12,00
- MOZUKU** Zeewier in een frisse vinegar saus met een kwartelei € 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

- ✓ **EDAMAME** € 8,00
Sojabonen met zout
- ✓ **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
- ✓ **TOFU DENGAKU** € 12,00
Gefrituurde tofu met speciale miso saus
- ✓ **NASU DENGAKU** € 12,00
Gefrituurde aubergine 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

SASHIMI

FIJNGESNEDEN RAUWE VIS

- SASHIMI NO MORIAWASE** € 35,00
5 soorten fijngesneden rauwe vis
- SASHIMI SUPER (min 2 à 3 pers)** € 75,00
Groot assortiment rauwe vis
- MAGURO/TORO SASHIMI (8 plakjes)** € 20,00
Sashimi van rauwe blue fin tonijn
- SHAKE SASHIMI (8 plakjes)** € 18,00
Sashimi van rauwe biologisch zalm

RAUWE VIS

BEREIDINGEN

IKA IKURA AE	€ 24,00
Inktvis met zalmeitjes en een kwartelei	
IKA MENTAICO	€ 24,00
Inktvis met pikante eitjes van de kabeljauw	
USUZUKURI	€ 25,00
Fijngesneden sashimi van wilde zeebaars met een ponzu dipsaus	
YUZU YUKKE	€ 25,00
Tartare van zalm, tonijn (toro), zeebaars met avocado en zalmeitjes en een miso / yuzu dressing	
MAGURO NATTO	€ 20,00
Tonijn met gefermenteerde sojabonen en een kwartelei	

SUSHI

NIGIRI SUSHI (8 stuks)	€ 35,00
Assortiment van de dag	
SUSHI / SASHIMI MIX (voor 2 personen)	€ 75,00
Sashimi Moriawase, 8 nigiri, hoso maki	
CHIRASHI SUSHI	€ 35,00
Kom met sushi rijst met daarop een assortiment sashimi, tamago en gepekelde groentjes	

FUTOMAKI

GROTE SUSHI ROL MET SUSHI RIJST EN NORI

	4stuks	8 stuks
TEMPURA SUMAKI	€ 10,00	€ 20,00
Sushi rol met gefrituurde nobashi garnaal, avocado en zalmeitjes		
 VEGETARISCHE TEMPURA SUMAKI	€ 10,00	€ 20,00
Sushi rol met gefrituurde aubergine, avocado en takuan		
CALIFORNIA SUMAKI	€ 12,50	€ 25,00
Sushi rol met Koningskrab, avocado en komkommer		
BLUE RIBBON SUMAKI	€ 12,50	€ 25,00
Sushi rol met gegrilde paling, komkommer en avocado		
TORO TAKU SUMAKI	€ 12,50	€ 25,00
Sushi rol met tonijn (buikgedeelte), takuan en avocado		

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

HOSOMAKI

SMALLE SUSHI ROL MET RIJST EN NORI (6 stuks)

SHAKE MAKI Zalm	€ 6,00
TEKKA MAKI Tonijn	€ 7,00
KAPPA MAKI Komkommer	€ 5,00
O SHINKO MAKI Gepekeld radijs	€ 5,00
AVOCADO MAKI	€ 5,00

TE MAKI

HANDGEROLDE SUSHI

SHAKE NO KAWA TEMAKI	€ 4,00
Gegrild zalmvel	
CALIFORNIA TEMAKI	€ 7,00
Koningskrab, komkommer en avocado	
UNA KYU TEMAKI	€ 6,00
Gegrilde paling met komkommer	
NEGI TORO TEMAKI	€ 8,00
Buikgedeelte van de tonijn met lente-ui	
SPICY KANI TEMAKI	€ 6,00
Koningskrab met zoete Japanse omelet en pikante viseitjes (Mentaiko)	
 NATTO TEMAKI	€ 4,00
Gefermenteerde sojabonen, umeboshi en shiso	

SUSHI A LA CARTE

(Per stuk)

MAGURO Tonijn (<i>Akami</i>)	€ 6,00
TORO Buikgedeelte van de tonijn	€ 8,00
HAMACHI Geelvintonijn	€ 6,00
SHAKE Zalm (<i>Bio</i>)	€ 5,00
SUZUKI Zeebaars (<i>wild</i>)	€ 4,00
IKA Inktvis	€ 6,00
AJI Horsmakreel	€ 3,00
SABA Makreel	€ 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.

WARME GERECHTEN

YAKI ZAKANA Suggestie, gegrilde vis Variabele prijs

CHICKENKATSU Gepaneerde kip met tonkatsusaus € 20,00

TEMPURA Klein € 21,00

Krokant gefrituurde nobashi garnalen, seizoengroenten, Groot € 30,00
dipsaus met gember en rammenas

✓ VEGETARISCHE TEMPURA € 15,00

Krokant gefrituurde seizoengroenten, dipsaus met gember en rammenas

YAKI NIKU € 25,00

Fijn rundvlees (zesrib) met wokgroenten en Japanse saus

UNADON € 32,00

Gegrilde paling op rijst met shoyu / mirin saus, lichte soep en pickles

TEMPURA SOBA OF UDON € 22,00

Noedels van boekweit of tarwe in een bouillon met tempura van nobashi garnalen

NABEMONO

AAN TAFEL BEREID OP EEN VUURTJE

(minimum 2 personen)

SUKIYAKI € 65,00/2p.

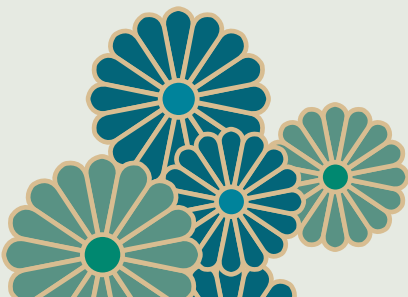
Fijn gesneden Schotse zesrib met groenten en tofu gekookt in een zoete Japanse shoyu/mirin saus, geserveerd met een rauw ei als dipsaus

SHABU-SHABU € 65,00/2p.

Fijn gesneden Schotse zesrib in een lichte bouillon met tofu en groenten, geserveerd met een sesam- en ponzu dipsaus

YOSE NABE (alleen in het winterseizoen) € 65,00 /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

SESAM IJS

Roomijs van zwarte sesam, met zoete azuki boontjes € 7,00

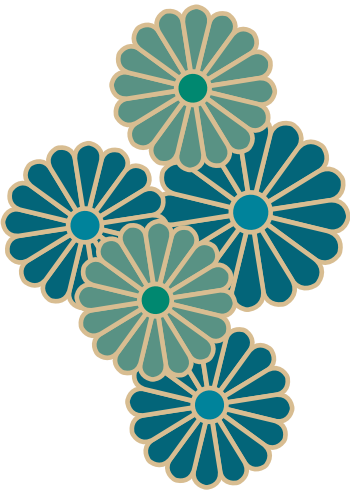
YUKIMI DAIFUKU TRIO

Drie smaken ijs met een zacht deegje van rijst € 7,00

Met vers fruit (*optioneel*) € 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.

