

IZUMI

J A P A N S R E S T A U R A N T

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. Dochters van Ed, Hanna en Fiona maken sinds 2016 deel uit van het vaste Izumi team. Izumi bestaat sinds 1978 en blijft trouw aan de beste kwaliteit ingrediënten.

Wij wensen u een smakelijke en boeiend verblijf in Izumi!

Ed, Hanna & Fiona



APERITIEVEN / DRANKEN

		€
UMESHU	Japane pruimenwijn	5,00
PORTO/SHERRY		5,00
WARME SAKE	Sawanotsuru (Warme rijstwijn)	15 cl 9,00 25 cl 13,00
KOUDE SAKE	Namazake (Koude Sake)	30 cl 16,00 50 cl 29,00
	Koude Sake (suggestie sake per glas)	8,00
GIN	Hendricks Gin met fever tree tonic, komkommer, shiso	13,00
HUISWIJN	Wit per glas	6,00
	Rood per glas	6,00
BIEREN	Sapporo (Japans)	4,00
	Asahi (super dry Japans)	4,00
	Kirin (Japans)	5,00
	Pinkus (natuurlijk Duits bier)	4,00
	Vedett (Belgisch bier)	4,00
FRISDRANK	Appelsap	3,00
	Sinaasappelsap	3,00
	Tonic	3,00
	Cola-Cola zero	3,00
	Tönisteiner Orange	3,00
	Carpe Diem Matcha	5,00
WATER	Vittel/Perrier	3,00
	Bru plat/bruis (0,5 l)	5,00
	Bru plat/bruis (1 l)	8,00
KOFFIE - THEE	Koffie/Espresso	3,00
	Cappuccino	3,50
	Sencha (potje groene thee)	2,50
	Genmai - Cha (Japane groene thee met gepofte rijst)	2,50
	Hojija (potje geroosterde thee)	3,00
DIGESTIVEN	Japane whiskey (Hibiki)	12,00
	Sochu (Japane jenever)	8,00
	Amaretto	8,00
	Cognac	8,00



S O E P

€

MISOSHIRU

Miso soep met tofu en zeewier op basis van soya

4,00

V O O R G E R E C H T E N

€

EDAMAME

Soyaboontjes met zout

9,00

HORENSO GOME AE

Gegrilde kipbrochetten

8,00

WAKAME SU

Zeewier met komkommer in rijst-azijnsaus

12,00

CHUKA WAKAME

Gemarineerde zeewier

10,00

KANI SU

King krab met zeewier en komkommer in rijst-azijnsaus

25,00

MOZUKU

Zeewier in een frisse vinegar saus en een kwarteleitje

12,00

KAKI SPECIAL

Gefrituurde oesters met ponzusaus (6 pieces)

30,00

KAKI SU

Oesters met ponzusaus (6 pieces)

26,00

YAKI TORI

Gegrilde kipbrochetten

12,00

AGE DASHI DÓFU

Gebakken tofu met bosuitjes en gember

12,00

GYÓZA

Gestoomde deegjes met gehakt

12,00

IKA NO RINGU AGE

Gefrituurde inktvis met tonkatsu saus

12,00

IKA IKURA AE

Rauwe inktvis met zalmeitjes

24,00

IKA MANTAICO

Rauwe inktvis met pikante eitjes van de kabeljauw

24,00

IKA NATTO AE

Inktvis met gefermenteerde soyabonen en een kwarteleitje

19,00

MAGURO NATTO

Rauwe tonijn met gefermenteerde soyabonen en een kwarteleitje

20,00

TORO TATAKI

Buikgedeelte van de tonijn, kort gebakken met bosuitjes en gember

22,00



HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met gestoomde rijst

YAKI ZAKANA

Gegrild of gebakken vis

€

SHAKE NO TERIYAKI

Gegrilde verse zalm met teriyakisaus 25,00

SABA NO SHIOYAKI

Met zeezout gegrilde makreel 10,00/20,00

UNADON

Gegrilde paling op gestoomde rijst met een saus van Shôyu en Mirin 32,00

AGEMONO

Gefrituurd

€

CHICKENKATSU

Gepaneerde kip met japanse tonkatsusaus 20,00

TEMPURA

Gefrituurde gamba's, seizoengroenten, dipsaus met gember en ramanas 16,00/30,00

VEGETARISCHE TEMPURA

Gefrituurde seizoengroenten, dipsaus met gember en rammenas 16,00

NIKU

Schotse Prime rib

YAKI NIKU

Fijngesneden rundsvlees met Japanse saus 25,00

WAKYU BEEF

Beef op een vuurtje aan tafel bereid met seizoensgroenten 30,00

NABEMONO

Aan tafel bereid op een vuurtje, minimum 2 personen

€

SUKIYAKI

Fijngesneden Schotse Prime rib met groenten en tofu gekookt in een zoete Japanse shoyu/mirin saus, geserveerd met een rauw ei 60,00/2p

SHABU-SHABU

Fijn gesneden rundsvlees in een lichte bouillon met tofu en groenten geserveerd met sesamsaus en ponzusaus 60,00/2p

YOSE NABE

Vis, schaaldieren, groente en tofu gekookt in een Japanse bouillon met ponzu saus 65,00/2p



SASHIMI

Assortiment van rauwe vis

	€
SASHIMI - SMALL	26,00
SASHIMI - SPECIAL	42,00
SASHIMI - SUPER (2 á 3 personen)	65,00

SUSHI

Fijngesneden rauwe vis geserveerd op sushi rijst

	€
SUSHI - (8 stuks nigiri)	32,00
SUSHI - SPECIAL (14 stuks nigiri)	48,00
SUSHI/SASHIMI - KLEINE MIX (1 persoon) 5 nigiri, hoso maki, sashimi small	45,00
SUSHI/SASHIMI - GROTE MIX (2 personen) 10 nigiri, 1 hoso maki, sashimi special	80,00
CHIRASHI SUSHI Kom met sushi rijst met daarop een assortiment sashimi, tamago en oshinko	32,00



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.

MAKI MONO

Sushi rol van 4 of 8 grote stuks

TEMPURA MAKI	Rol van sushi rijst met gefrituurde gamba's, avocado en zalmeitjes	10,00/20,00
CALIFORNIA MAKI	Sushi rol met krab, avocado en komkommer	12,50/25,00
BLUE RIBBON	Sushi rol met gegrilde paling, komkommer en avocado	12,50/25,00
SHAKE NO KAWA SUMAKI	Sushi rol met gegrild zalmvelletje en takuan	10,00/20,00
SPICY KANI MAKI	Sushi rol met spicy krab en tamago	??
FUTOMAKI	Sushirol met krab, ei, groenten en zeewier	10,00/20,00
VEGETARISCHE TEMPURA MAKI	Sushirol met gefrituurde aubergine en avocado en takuan	10,00/20,00

HOSO MAKI

Smalle sushi rol van 6 stukjes

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

TE MAKI

Handrol

		€
SHAKE NO KAWA	Gegrilde zalmvelletje	4,00
CALIFORNIA TEMAKI	King krab, komkommer en avocado	7,00
UNA KYU TEMAKI	Gegrilde paling	6,00
NEGI TORO TEMAKI	Buikgedeelte van de tonijn met bosui	8,00
NATTO TEMAKI	Gefermenteerde soya boontjes	3,00
SPICY TEMAKI	Krab met ei en pikante Japanse kruiden	3,00

NOEDEL S

NABEYAKI UDON

Udon in een bouillon met vis, garnaaitempura, ei en groenten

26,00

OMAKASE MENU

DE KEUZE VAN DE CHEF

Hiermee kiest u voor een veel gebruikte gewoonte uit Japan waarbij de chef een mooie selectie gerechtjes samenstelt uit de suggesties van de dag (ongeveer 7 gangen)

69,00/p.p.

N A G E R E C H T E N

€

COMBO IJS

2 soorten vers ijs met rode azukiboontjes

8,00

YUKIMI DAIFUKU

2 bollen Japans vanille ijs met zacht deegje van rijst en zoete azukiboontjes

6,00

MATCHA IJS

2 bollen vers roomijs van groene thee met zoete azukiboontjes

8,00

SESAME IJS

2 bollen vers roomijs van zwarte sesam met zoete azukiboontjes

8,00

DAIFUKU MOCHI

Rijstcake met zoete azukiboontjes van binnen en vers fruit

8,00

KUDAMONO SARADA

Verse fruitsalade

8,00

SUGGESTIE DESSERT

(aangepast aan het seizoen)

10,00



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.

