



JAPANS RESTAURANT
IZUMI MENU

OM TE BEGINNEN

- ✓ **MISOSHIRU** € 5,50
Miso soep op basis van sojabonen met tofu en zeewier
- ✓ **HORENSO GOMA AE** € 10,00
Spinazie met sesam mix
- ✓ **WAKAME SU** € 12,00
Zeewier met komkommer in rijst-azijn
- ✓ **EDAMAME** € 10,00
Sojabonen met zout

OESTERS

Izumi's specialiteit

- KAKI SU (6 stuks)** € 42,00
Rauwe oesters met ponzu-saus
- KAKI SPECIAL (6 stuks)** € 45,00
Gefrituurde oesters met ponzu-saus

WARME VOORGERECHTEN

- ✓ **AGE DASHI DÓFU** € 17,00
Gefrituurde huisgemaakte tofu in een bouillon met lente-ui en gember
- ✓ **NASU DENGAKU** € 18,00
Gefrituurde aubergine met speciale miso saus
- HUISGEMAAKTE GYÓZA (6 stuks)** € 19,50
Gestoomde en gebakken deegjes met biologisch kippengehakt en varkensgehakt en groenten
- YAKI TORI (2 stuks)** € 15,00
Gegrilde kippenbrochette met teriyakisaus
- TORI NO KARA AGE** € 15,00
Gemarineerde en gefrituurde kip met zoete chillimayonaise

SASHIMI

FIJNGESNEDEN RAUWE VIS

SASHIMI NO MORIAWASE	€ 52,00
Assortiment fijngesneden rauwe vis	
MAGURO / TORO SASHIMI (8 plakjes)	€ 30,00
Sashimi van blauwvin tonijn	
TORO SASHIMI (6 plakjes)	€ 32,00
Sashimi van buikgedeelte van blauwvin tonijn	
SHAKE SASHIMI (8 plakjes)	€ 27,00
Sashimi van zalm	

RAUWE VIS

KLEINE GERECHTEN MET RAUWE VIS

IKA IKURA AE	€ 35,00
Inktvis met zalmeitjes en een kwartelei	
IKA NATTO	€ 26,00
Inktvis met gefermenteerde sojabonen en kwartelei	
MAGURO NATTO	€ 25,00
Tonijn met gefermenteerde sojabonen en kwartelei	

SUSHI

NIGIRI SUSHI (8 stuks)	€ 48,00
Assortiment van de dag	
SUSHI / SASHIMI MIX (voor 2 personen)	€ 108,00
Sashimi assortiment, 8 nigiri sushi, hoso maki	
CHIRASHI SUSHI	€ 48,00
Assortiment rauwe vis op sushi-rijst	

SUSHI A LA CARTE

PER STUK

MAGURO Tonijn (Akami)	€ 9,00
TORO Buikgedeelte van de tonijn	€ 12,00
HAMACHI Geelvinvis	€ 8,00
SHAKE Zalm	€ 8,00
SUZUKI Zeebaars (wild)	€ 7,00
IKA Inktvis	€ 6,50
SABA Makreel	€ 6,00
IKURA Zalmeitjes	€ 10,00
UNAGI Gegrilde paling	€ 9,00
HOTATE Sint-jakobsvrucht (seizoen)	€ 9,00
UNI Zeeegel (seizoen)	€ Dagelijkse prijs
WAGYU Kort gebrande Japanse wagyu vlees	€ 12,00
TAMAGO Zoete omelet	€ 2,50

SUPPLEMENTEN:

Gestoomde witte rijst of gember	€ 2,00
---------------------------------------	--------

FUTOMAKI

GROTE SUSHIROL MET SUSHI RIJST EN NORI

	4 stuks	8 stuks
TEMPURA SUMAKI	€ 15,00	€ 30,00
Sushirol met gefrituurde nobashi garnaal, avocado en zalmeitjes		
✓ VEGETARISCHE TEMPURA SUMAKI	€ 12,00	€ 24,00
Sushirol met gefrituurde aubergine, avocado en takuan (gepekeld Japanse radijs)		
BLUE RIBBON SUMAKI	€ 15,00	€ 30,00
Sushirol met gegrilde paling, komkommer en avocado		
TORO TAKU SUMAKI	€ 16,00	€ 32,00
Sushirol met toro (het buikgedeelte van blauwvin tonijn), avocado en takuan		
NORDIC SUMAKI	€ 15,00	€ 30,00
Sushirol met zalm, avocado, komkommer en takuan		
SHAKE NO KAWA SUMAKI	€ 12,00	€ 24,00
Sushirol met gegrilde zalmvel en takuan		

HOSOMAKI

KLEINE SUSHIROL MET SUSHI RIJST EN NORI

	6 stuks
NEGI TORO MAKI Buikgedeelte van de blauwvin tonijn en lente ui ..	€ 12,00
TEKKA MAKI Tonijn	€ 10,00
SHAKE MAKI Zalm	€ 9,00
✓ KAPPA MAKI Komkommer	€ 7,00
✓ AVOCADO MAKI Avocado	€ 7,00
✓ O SHINKO MAKI Takuan (gepekeld Japanse radijs) en Shiso	€ 7,00

WARME HOOFGERECHTEN

CHICKEN KATSU	€ 30,00
Gepaneerde en gefrituurde kip met drie dipsausen	
TEMPURA	€ 35,00
Krokant gefrituurde nobashi garnalen, seizoengroenten, dipsaus met geraspte gember en Japanse radijs	
✓ VEGETARISCHE TEMPURA	€ 24,00
Krokant gefrituurde seizoengroenten, dipsaus met geraspte gember en Japanse radijs	
BLACK COD SAIKYOYAKI	€ 43,00
Zwarte kabeljauw gemarineerd in Saikyo-miso en gegrild	
YAKI NIKU	€ 32,00
Fijn gesneden rundvlees (Irish Rib eye) met wokgroenten en Japanse saus	
UNADON	€ 42,00
Gegrilde paling op rijst met zoete Japanse soja/mirin saus. Geserveerd met miso soup en pickles	

NABEMONO

HOT POT, AAN TAFEL BEREID OP EEN VUURTJE
(NIET MOGELIJK AAN DE SUSHI TOOG / MINIMUM 2 PERSONEN)

SUKIYAKI

€ 120,00

Fijn gesneden Schotse zesrib met groenten en tofu, gekookt in een zoete Japanse soja/mirin saus. Geserveerd met een rauwe ei als dipsaus

SHABU-SHABU

€ 120,00

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

YOSE NABE

€ 120,00

Assortiment 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 € 8,00

Met vers fruit (*optioneel*) € 12,00

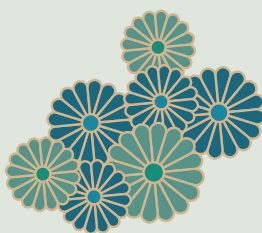
SESAM IJS

Roomijs van zwarte sesam, met zoete azuki boontjes € 8,00

Met vers fruit (*optioneel*) € 12,00

MOCHI IJS (*smaak van de dag*) € 13,00

Huisgemaakte rijstcakeje gevulde met ijs, geserveerd met zoete azuki boontjes en vers fruit



 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.