



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 kippen- en varkens gehakt
- YAKI TORI (2 stuks)** € 15,00
Gegrilde kippenbrochette met teriyaki saus
- TORI NO KARAAGE** € 15,00
Gemarineerde en gefrituurde kip met zoete chillimayonaise

LUNCH MENU

CHIRASHI SUSHI € 42,00
Assortiment rauwe vis op Sushi-rijst. Geserveerd met miso soup

BENTO BOX € 42,00
Assortiment van vier kleine gerechten waaronder Sashimi, Tempura, vis, groenten. Geserveerd met miso soup, rijst en pickles

CHICKENKATSU € 30,00
Gepaneerde en gefrituurde kip met drie soorten dipsaus.
Geserveerd met miso soup, rijst en pickles

UNADON € 42,00
Gegrilde paling op rijst met zoete Japanse soja/mirin saus.
Geserveerd met miso soup, rijst en pickles

NOEDELS

KEUZE UIT SOBA (BOEKWEIT NOEDELS) OF
UDON (DIKKE TARWE NOEDELS)

TEMPURA SOBA OF UDON € 26,00
Noedels in een bouillon met garnaal- of groenten tempura

NABE YAKI UDON € 28,00
Udon in een bouillon met garnaal tempura, ei en groenten

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

SUSHI / SASHIMI

FIJNGESNEDEN RAUWE VIS

SASHIMI NO MORIAWASE € 52,00
Assortiment fijngesneden rauwe vis

NIGIRI SUSHI (8 stuks) € 48,00
Assortiment van de dag

SUSHI / SASHIMI MIX (voor 2 personen) € 108,00
Sashimi assortiment, 8 nigiri, hoso maki

FUTOMAKI

GROTE SUSHI ROL MET SUSHI RIJST EN NORI

	4 stuks	8 stuks
TEMPURA SUMAKI	€ 15,00	€ 30,00
Sushi rol met gefrituurde nobashi garnaal, avocado en zalmeitjes		

TORO TAKU SUMAKI	€ 16,00	€ 32,00
Sushi rol met Toro takuan en avocado		

HOSOMAKI

KLEINE SUSHI ROL MET RIJST EN NORI

6 stuks

NEGI TORO MAKI	Buikgedeelte van de tonijn met 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

SUSHI A LA CARTE

PER STUK

MAGURO	Blauwvin tonijn	€ 9,00
TORO	Buikgedeelte van blauwvin tonijn	€ 12,00
HAMACHI	Geelvin vis	€ 8,00
SHAKE	Zalm	€ 8,00
SUZUKI	Zeebaars	€ 7,00
IKA	Inktvis	€ 6,50
SABA	Makreel	€ 6,00
IKURA	Zalmeitjes	€ 10,00
UNAGI	Gegrilde paling	€ 9,00
HOTATE	Sint-jakobsvrucht (<i>seizoen</i>)	€ 9,00
UNI	Zee-egel (<i>seizoen</i>)	€ dagprijs
WAGYU	Kort gegrild Japans Wagyu-vlees	€ 12,00
TAMAGO	Zoete omelet	€ 2,50

SUPPLEMENTEN

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

WARME HOOFDGERECHTEN

TEMPURA	€ 35,00
Krokant gefrituurde nobashi garnalen en seizoengroenten, dipsaus met geraspte gember en Japanse radijs	

✓ VEGETARISCHE TEMPURA	€ 24,00
Krokant gefrituurde seizoengroenten, dipsaus met geraspte gember en Japanse radijs	

BLACK COD SAIKYO YAKI	€ 45,00
Zwarte kabeljauw gemarineerd in Saikyo-miso en gegrild	

YAKI NIKU	€ 32,00
Fijn gesneden rundvlees (Iris Rib eye) met wokgroenten en Japanse saus	

NAGERECHTEN

MATCHA IJS

Roomijs van groene thee, met zoete azuki boontjes	€ 8,00
Met vers fruit (<i>optioneel</i>)	€ 12,00

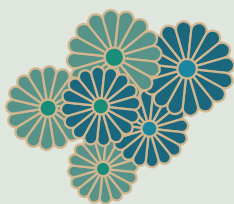
SESAM IJS

Roomijs van zwarte sesam, met zoete azuki boontjes	€ 8,00
Met vers fruit (<i>optioneel</i>)	€ 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.