

## Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

Het gaat om de volgende 14 allergieën:

1 glutenbevattende granen, 2 schaaldieren, 3 eieren, 4 vis, 5 aardnoten, 6 soja, 7 melk, 8 noten, 9 selderij, 10 mosterd, 11 sesamzaad, 12 zwaveldioxide en sulfieten, 13 lupines, 14 weekdieren

### Menu of the house, minimaal voor 2 personen

#### D8 Menu of the house

(50,- voor 2 personen)

**Salade avocado met Japans mayo en dressing**

**Sashimi: tonijn, zalm en sweet shrimps**

plakjes verse rauwe vis

**Sushi maki Californië en maki komkommer**

Californië met avocado, krabstick, masago, ijsbergsla, komkommer en sesamzaadjes

**Barbecue spiesjes**

gemarineerde kip met lente-ui, kipballetjes en gemengde groente

**Wakadori no karaage**

gefrituurde kipkrokantjes

**Teriyaki zalm en Japanse witte rijst**

**Misosoep**

#### D16 Menu of the house

(65,- voor 2 personen)

**Zeewiersalade**

**Sashimi: tonijn, zalm en sweet shrimps**

plakjes verse rauwe vis

**Sushi maki Californië**

met avocado, krabstick, masago, ijsbergsla, komkommer en sesamzaadjes

**Garnalen, inktvis en gemengde groente tempura**

**Barbecue spiesjes en Japanse witte rijst**

sint-jacobsschelpen, zalm en tonijn

**Misosoep**

## D20 Menu of the house

(55,- voor 2 personen)

### Salade kamonoyakizuke

plakjes gemarineerde eend op ijsbergsla

### Sashimi: zalm en sint-jacobsschelpen

plakjes verse rauwe vis

### Sushi maki Californië

met avocado, krabstick, masago, ijsbergsla, komkommer en sesamzaadjes

### Ebi fried

gefrituurde krokante garnalen

### Barbecue spiesjes

zalm, kip en kipballetjes

### Saikoro tonijn en Japanse gebakken rijst

blokjes tonijn gegrild met gebakken groente in zoete sojasaus

### Misosoep

## Familie menu 2020

(53,50 voor 2 personen)

### Edamame

### Sashimi assortiment speciaal

zalm (4 st.), tonijn (4 st.), makreel met lente ui (4 st.) en surfmossel (4 st.)

### Sushi maki

zalm avocado roll (8 st.), crispy chicken roll (8 st.) en tempura garnalen roll (8 st.)

### Nigiri sushi

tonijn (2 st.), avocado (2 st.)

## D25 Vegetarische setmenu

(23,- per person)

### Zeewiersalade

### Maki vegetarische Californië (6 st.)

met avocado, omelet, ijsbergsla, komkommer, sesamzaadjes en Japans mayo

### Nigiri sushi

avocado (2 st.), Inari (zoete tofu) (2 st.)

### Gemengde groente tempura

## Omakase – chef choice menu

(37,50 per person)

### Special Japanese dishes

## Tempura

gefrituurde groente of vis in tempura beslag, geserveerd met warme bouillon

<b>F10. Gemengde groente tempura (10 st.)</b> <sup>1, 3</sup>	<b>7,25</b>
<b>F11. Zalm tempura (8 st.)</b> <sup>1, 3, 4</sup>	<b>7,50</b>
<b>F12. Oester tempura (4 st.) en inktvis tempura (4 st.)</b> <sup>1, 2, 3, 14</sup>	<b>11,75</b>
<b>F13. Garnalen tempura (minimaal 4 st., extra p.st. 2.50)</b> <sup>1, 2, 3</sup>	<b>10,25</b>
<b>F23. Tempura mix</b> <sup>1, 2, 3</sup> gemengde groente (10 st.) en garnalen tempura (3 st.)	<b>14,75</b>

## Japanse salades

<b>L1. Salade vegetarish truffle</b> <sup>1, 3, 10, 11</sup> ijsbergsla, zoete tofu, avocado met Japans mayo en dressing	<b>5,-</b>
<b>L2. Salade zeewier (wakame)</b> <sup>1, 11</sup>	<b>4,25</b>
<b>L4. Salade Californië</b> <sup>1, 2, 3, 10, 11</sup> ijsbergsla, krabstick, avocado, komkommer, masago en mayonaise	<b>5,-</b>
<b>L5. Salade tonijn (rauw)</b> <sup>1, 3, 4, 10, 11</sup> ijsbergsla, komkommer, rauwe tonijn en sesamdressing	<b>6,-</b>
<b>L6. Salade kamonoyakizuke</b> <sup>1, 11</sup> plakjes gemarineerde eend op ijsbergsla	<b>7,-</b>
<b>L7. Salade kip krokant</b> <sup>1, 11</sup> ijsbergsla, komkommer, tomaat, gefrituurde krokante kip en Japanse dressing	<b>6,75</b>
<b>L8. Salade zeevruchten (rauw)</b> <sup>1, 2, 3, 4, 10, 11, 14</sup> ijsbergsla, komkommer, zalm, tonijn, sint-jacobsschelp, inktvis en sweet shrimps	<b>12,75</b>
<b>L10. Komkommer koriander salade</b> met speciaal saus <sup>1, 11</sup>	<b>5,-</b>
<b>L11. Kimchi pittige Koreaanse, Chinese kool</b> <sup>1, 11, 12</sup>	<b>3,75</b>
<b>L14. Takuan</b> ingelegde radijs <sup>11, 12</sup>	<b>3,50</b>

## Sushi temaki (hand roll per stuk)

zeewier-vel met rauwe/gekookte ingrediënten en sushi-rijst gerold tot een kegel

<b>T1. Komkommer</b> <sup>11</sup>	<b>3,50</b>
<b>T2. Krab-stick</b> <sup>1, 2, 11</sup>	<b>3,75</b>
<b>T3. Tonijn</b> <sup>4</sup>	<b>4,50</b>
<b>T4. Zalm</b> <sup>4</sup>	<b>4,50</b>
<b>T5. Californië</b> <sup>1, 2, 3, 10, 11</sup> met avocado, krabstick, masago, ijsbergsla en komkommer	<b>5,25</b>
<b>T6. Unagi (aal)</b> met avocado <sup>1, 4, 11</sup>	<b>5,75</b>
<b>T7. Gefrituurde zalm</b> <sup>1, 3, 4, 10, 11</sup> met avocado en Japans mayo	<b>5,75</b>

## Sushi maki (6 stuks)

zeewier-vel gerold met sesam, rauwe/gekookte ingrediënten en sushi-rijst

<b>M1. A. Komkommer</b> <sup>11</sup>	<b>3,75</b>
<b>B. Avocado</b> <sup>11</sup>	<b>4,-</b>
<b>C. Oshinko</b> ingelegde radijs <sup>11, 12</sup>	<b>3,75</b>
<b>M2. Omelet</b> <sup>1, 3</sup>	<b>3,75</b>
<b>M3. Krab-stick</b> <sup>1, 2, 11</sup>	<b>4,-</b>
<b>M4. Tonijn</b> <sup>4</sup>	<b>4,50</b>
<b>M5. Zalm</b> <sup>4</sup>	<b>4,50</b>
<b>M6. Californië</b> <sup>1, 2, 3, 10, 11</sup>	<b>6,25</b>
met Japans mayo avocado, krabstick, masago, ijsbergsla, komkommer en sesamzaadjes	

## Inside out maki (8 stuks)

<b>M7. Vegetarische sushi roll</b> met zoete tofu en oshinko <sup>1, 6, 11, 12</sup>	<b>7,75</b>
<b>M8. Salmon cream cheese roll</b>	
met zalm, gekookte asperges, roomkaas en tobiko (of gekookte) <sup>4, 7</sup>	<b>10,25</b>
<b>M9. Vegetarische truffle roll</b> <sup>1, 7</sup>	<b>9,25</b>
met avocado, asperge, roomkaas, romaine sla en unagi saus	
<b>M10. Maki sushi tempura garnalen</b> <sup>1, 2, 3, 11</sup>	<b>9,75</b>
met masago, ijsbergsla en komkommer	
<b>M11. Tempura tonijn roll</b> <sup>1, 3, 4</sup>	<b>8,25</b>
met komkommer en tempurabeslag	
<b>M12. Tempura vegetarische maki (groot)</b> <sup>1, 3, 8, 11</sup>	<b>12,-</b>
met pijnboompitten, ijsbergsla, omelet, avocado, sesamzaadjes, komkommer en tempurabeslag	
<b>M13. Tempura zalm maki (groot)</b> <sup>1, 3, 4, 8, 11</sup>	<b>13,75</b>
met pijnboompitten, ijsbergsla, zalm, avocado, sesamzaadjes, komkommer en tempurabeslag	
<b>M15. Soft shell crab maki (groot)</b> <sup>1, 2, 3, 11</sup>	<b>15,75</b>
met soft shell krab, masago, avocado, lente-ui, ijsbergsla, komkommer en tempurabeslag	
<b>M16. Spicy tuna roll</b> met tonijn, masago en lente-ui <sup>1, 4, 11</sup>	<b>8,75</b>
<b>M17. Spicy ebi fried roll</b> met gefrituurde garnalen en lente-ui <sup>1, 2, 3</sup>	<b>10,-</b>
<b>M18. Salmon avocado roll</b> <sup>3, 4, 8, 10, 11</sup>	<b>10,-</b>
zalm, avocado, pijnboompitten, en Japans mayo	
<b>M19. Red Dragon roll</b> <sup>1, 2, 3, 4, 11</sup>	<b>13,75</b>
tempura garnalen, zalm, avocado, masago, ijsbergsla, sesamzaadjes en unagi saus	
<b>M20. Special Californië roll</b> <sup>1, 2, 3, 4, 10, 11</sup>	<b>12,-</b>
californie maki, geflambeerde zalm <b>of</b> tonijn, spicy mayonaise, en unagi saus	
<b>M21. Crispy chicken roll</b> krokant kip, komkommer en teriyaki saus <sup>1, 11</sup>	<b>8,25</b>
<b>M22. Caterpillar roll</b> <sup>1, 4, 11</sup>	<b>9,75</b>
aal, avocado, romaine sla, sesamzaadjes en unagi saus	
<b>M23. Tempura special roll</b> <sup>1, 2, 3, 4, 10</sup>	<b>16,50</b>
tempura garnalen, avocado, geflambeerde sint-jacobsschelpen, truffel, lente-ui, wasabi mayonaise en unagi saus	
<b>M24. Vegetarische roll</b> <sup>1, 3, 10</sup>	<b>8,-</b>
A. gefrituurde uienringen, avocado, Japans mayo en teriyaki saus	
B. vegetarische loempia, komkommer en spicy mayonaise	

## Sushi nigiri (minimaal 2 stuks)

dunne reep rauwe/gekookte vis/ingrediënt op een 'vinger' sushi-rijst. Geflambeerd +0,50 cent

<b>N1. 2x Omelet</b> <sup>1,3</sup>	<b>3,50</b>
<b>N2. 2x Makreel</b> met lente-ui <sup>1,4</sup>	<b>4,75</b>
<b>N3. 2x Sweet shrimps</b> <sup>2</sup>	<b>4,25</b>
<b>N4. 2x Zalm</b> <sup>4</sup>	<b>4,75</b>
<b>N5. 2x Inktvis</b> <sup>14</sup>	<b>4,50</b>
<b>N6. 2x Tonijn</b> <sup>4</sup>	<b>5,25</b>
<b>N7. 2x Gekookte garnalen</b> <sup>2</sup>	<b>5,25</b>
<b>N8. 2x Tobiko(viseitjes)</b> <sup>4</sup>	<b>5,-</b>
<b>N9. 2x Unagi (aal)</b> <sup>1,4</sup>	<b>5,75</b>
<b>N10. 2x Sint-jacobsschelp</b> <sup>2</sup>	<b>5,75</b>
<b>N12. 2x Inari (zoete tofu)</b> <sup>1,6</sup>	<b>3,50</b>
<b>N11. Sushi Artis A</b> <sup>2,3,4,10,11</sup>	<b>14,75</b>
Nigiri sushi: zalm 2x	
Maki sushi: Californië 6x en tonijn 6x	
<b>N13. Sushi Artis B</b> <sup>2,3,4,10,11</sup>	<b>26,-</b>
Nigiri sushi: tonijn 2x, zalm 2x, en avocado 2x	
Maki sushi: Californië 6x, komkommer 6x en zalm 6x	

## Sashimi plakjes rauwe vis

<b>S1. Sashimi assortiment klein</b> <sup>1,2,4</sup>	<b>9,25</b>
4x tonijn, zalm en sweet shrimps	
<b>S2. Sashimi assortiment speciaal</b> <sup>1,2,4,14</sup>	<b>16,75</b>
4x tonijn, zalm, sweet shrimps, inktvis en sint-jacobsschelpen	
<b>S3. Sweet shrimps (8 st.)</b> <sup>1,2</sup>	<b>6,75</b>
<b>S4. Zalm (8 st.)</b> <sup>4</sup>	<b>7,50</b>
<b>S5. Inktvis (6 st.)</b> <sup>14</sup>	<b>6,75</b>
<b>S6. Tonijn (8 st.)</b> <sup>4</sup>	<b>8,50</b>
<b>S7. Sint-jacobsschelpen (8 st.)</b> <sup>2</sup>	<b>7,50</b>
<b>S8. Special Tuna Tataki (6 st.)</b> <sup>2,4</sup>	<b>10,25</b>
gegrilde tonijn <b>of</b> sint-jacobsschelpen, truffel, komkommer, chilipeper, Japanse zoete sesamsaus <b>of</b> yakitori saus	
<b>S9. Saba sashimi (6 st.)</b> makreel sashimi met lente-ui <sup>1,4</sup>	<b>6,75</b>
<b>S10. Hokkigai sashimi (6 st.)</b> surfmossel sashimi <sup>1,2</sup>	<b>6,75</b>

## Don grote kom sushi-rijst met vis en avocado salade

<b>D9. Sake don</b> <sup>1,4</sup>	<b>11,25</b>
grote kom sushi-rijst met rauwe zalm	
<b>D10. Teka don</b> <sup>1,4</sup>	<b>11,75</b>
grote kom sushi-rijst met rauwe tonijn	
<b>D11. Kaisen don</b> <sup>1,2,4,14</sup>	<b>15,75</b>
grote kom sushi-rijst met tonijn, zalm, sweet shrimps, inktvis en sint-jacobsschelp	
<b>D13. Una don</b> <sup>1,4,11</sup>	<b>16,50</b>
grote kom warme rijst met gegrilde aal	

## Gefrituurde/gegrilde/gebakken gerechten

<b>F1. Wakadori no karaage</b> gefrituurde kipkrokantjes 1	6,75
<b>F2. Yasaitame</b> 1, 9, 11 gebakken gemengde groente en asperges in oestersaus (met inktvis 14 10,50)	7,50
<b>F3. Gefrituurde mix</b> 1, 3, 4, 10, 11, 13 met mini loempia's 2x, takoyaki 2x, uienringen 2x, zalm 2x	8,50
<b>F4. Katsu chicken</b> 1 kip gefrituurd in een krokante laag van broodkruimels	7,-
<b>F6. Tonkatsu</b> 1 haaskarbonade gefrituurd in een krokante laag van broodkruimels	7,50
<b>F8. Grote garnalen met Japanse sesam saus (4 st.)</b> 1, 2, 11 gebakken grote garnalen met zoetzure saus, sesamzaadjes en sla (normaal <b>of</b> pikant)	9,75
<b>F9. Ebi fried (4 st.)</b> gefrituurde garnalen met mayonaise 1, 2, 3, 10	8,-
<b>F14. Fried cheese (6 st.)</b> plakjes gefrituurde kaas met ketchup 1, 7	7,-
<b>F15. Age dashi tofu</b> 1, 6, 11 tofu gefrituurd in een dun beslag in warme bouillon	7,-
<b>F16. Saikoro tofu</b> 1, 6, 9, 11 tofu gefrituurd in dun beslag met gemengde groente in zoete sojasaus	7,25
<b>F17. Teriyaki kip</b> pan gebakken in teriyaki saus 1	7,25
<b>F18. Teriyaki zalm</b> pan gebakken in teriyaki saus 1, 4	7,50
<b>F19. Wafu beef</b> 1 plakjes gegrilde beef geserveerd met een koude gember dressing	7,75
<b>F20. Saikoro beef met gemengde groente</b> 1, 9 gegrilde blokjes beef, met gemengde groente in zoete sojasaus	7,75
<b>F21. Saikoro tonijn met gemengde groente</b> 1, 4, 9 gegrilde blokjes tonijn, met gemengde groente in zoete sojasaus	8,50
<b>F22. Amandel garnalen (4 st.)</b> 1, 2, 3, 8, 10. gefrituurde garnalen in een krokant amandeljasje en mayonaise	9,75
<b>F24. Vegetarische mini loempia's (6 st.)</b> met Japans zoetzure sesamsaus saus 1, 11	5,50
<b>F26. Gyoza (5 st.)</b> pasteitjes gevuld met kip en groente 1	5,75
<b>Vegetarische gyoza (6 st.)</b> pasteitjes gevuld met groente 1	5,75
<b>F27. Takoyaki</b> wereld beroemde Osaka-style (octopus ball <b>4 st.</b> ) 1, 3, 10, 14	5,-
<b>F28. Korean beef</b> 1, 11 plakjes beef gegrild met sesamsaus en verse koriander	10,75
<b>F29. Zacht gegrilde lamskoteletjes (2 st.)</b> 1, 11 met salade en Japans zoetzure sesamsaus saus	8,75

## Noodles

<b>B16. Yaki udon</b> 1, 3, 9 gebakken udon met ui, bleekselderij, peen, spitskool en ei	10,75
<b>B17. Yaki udon beef</b> 1, 9 Gebakken udon met beef en gemengde groente	15,75
<b>B18. Yaki udon soep</b> 1, 2, 6, 9 udon met misosoep, garnalen (4 st.) en gemengde groente	16,75

## Yakitori/Kushiyaki barbecue setmenu's

inclusief misosoep, Japanse salade en Japanse witte rijst

<b>D2. Yakitori kip-beef menu</b> <sup>1</sup>	<b>15,75</b>
gemarineerde kip (2 stokje), kipballetjes (2 stokjes) gemarineerde beef (2 stokjes) en gemengde groente (1 stokje)	
<b>D3. Yakitori vis menu</b> <sup>1,2,4</sup>	<b>16,75</b>
zalm (2 stokjes), tonijn (2 stokjes), garnalen (2 stokjes), gemengde groente (1 stokje)	

## Yakitori en kushiyaki

2 stokjes per portie. Verse ingrediënten aan een  
stokje gekarameliseerd in een zoete Japanse saus, geroosterd op houtskool

<b>Y1. Kip</b> <sup>1</sup>	<b>3,-</b>
<b>Y2. Kipballetjes</b> <sup>1,3</sup>	<b>3,-</b>
<b>Y4. Kip met lente-ui</b> <sup>1</sup>	<b>3,25</b>
<b>Y6. Asperges gerold in bacon</b>	<b>3,25</b>
<b>Y7. Zalm</b> <sup>4</sup>	<b>3,25</b>
<b>Y8. Tonijn</b> <sup>4</sup>	<b>3,25</b>
<b>Y9. Courgette gerold in bacon</b>	<b>3,25</b>
<b>Y10. Tonijn met lente-ui</b> <sup>1,4</sup>	<b>3,50</b>
<b>Y11. Lamsvlees</b> <sup>1</sup>	<b>5,25</b>
<b>Y12. Beef</b> <sup>1</sup>	<b>5,-</b>
<b>Y13. Garnaal</b> <sup>1,2</sup>	<b>5,25</b>
<b>Y14. Gemengde groente</b> <sup>1</sup>	<b>2,75</b>
<b>Y15. Eend met lente-ui</b> <sup>1</sup>	<b>5,50</b>
<b>Y16. Zalm gerold in bacon</b> <sup>4</sup>	<b>5,50</b>
<b>Y17. Sint-jacobsschelpen</b> <sup>1,2</sup>	<b>9,25</b>

## Bijgerechten

<b>B1. Japanse misosoep</b> <sup>1,6</sup>	<b>2,75</b>
<b>B2. Japanse witte rijst</b>	<b>1,75</b>
<b>B3. Gebakken rijst</b> <sup>1,3</sup>	<b>2,75</b>
<b>B4. Frietjes</b> <sup>3,10</sup>	<b>3,-</b>
<b>B5. Japanse aardappelkroket</b> <sup>1</sup> gefrituurde aardappel met groente	<b>4,75</b>
<b>B8. Edamame</b> Japanse gekookte sojabonen <sup>6</sup>	<b>3,50</b>

## Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

Het gaat om de volgende 14 allergieën:

1 glutenbevattende granen, 2 schaaldieren, 3 eieren, 4 vis, 5 aardnoten, 6 soja, 7 melk, 8 noten,  
9 selderij, 10 mosterd, 11 sesamzaad, 12 zwaveldioxide en sulfieten, 13 lupines, 14 weekdieren