

COCKTAILS

Alcoholische cocktails

Lychee Mojito €12,50
Een twist op de klassieke mojito met als basis japanse RYOMA Rum, De Kuyper Kwai feh lychee likeur, limoensap, huisgemaakte siroop afgetopt met soda

Japanese Forrest Fruits €9,50
Een cocktail op basis van saké. Licht, zoet en fruitig. Huisgemaakte siroop, limoensap, De Kuyper blackberry likeur, bramen en munt afgetopt met soda

La Fleur d'Amour Parisienne €10,-
Een cocktail op basis van vodka. Zoet, fruitig en romig met Ketel One Vodka, St. Germain, Elderflower, De Kuyper Triple Sec, limoen, huisgemaakte siroop en passievrucht puree

Cosmopolitan €9,-
Een cocktail op basis van vodka. Fris, zuur, met Ketel One Vodka, DeKuyper Triple Sec, cranberry sap, huisgemaakte siroop en limoensap

Clover Club €9,50
Een cocktail op basis van Tanqueray TEN Gin en citroensap, een perfecte combinatie van gin en verse framboos

Nikka Sour €12,50
Een cocktail op basis van japanse whisky from the barrel. Zoet, zuur en rokerig met eiwit, limoensap en een huisgemaakte siroop

Espresso Martini €8,50
Espresso martini op basis van Ketel One Vodka, Kahlua koffie likeur en espresso. Perfect voor na het diner

MOCKTAILS

Non-Alcoholische cocktails

Batida de Shiki €5,50
Verse ananas, passievrucht, limoensap en amandelsiroop. Afgetopt met vers geperst ananassap

Razzing towards China €5,50
Verse frambozen, munt, huisgemaakte suikersiroop afgetopt met 7-up

Spiked Ginger €5,50
Verse gember, aardbeien, huisgemaakte gember met Madame Jeanette siroop afgetopt met Royal Club tonic

Kappa Ginger €5,50
Verse komkommer, munt, limoensap met Old Jamaican gember bier

Keep it Asian €5,50
Verse ananas, koriander, huisgemaakte ananas met koriander siroop afgetopt met Yuzu tonic



OPEN WIJNEN

	Glas / Fles
Prosecco	4,95 / 32,50
Sauvignon Blanc	4,50 / 24,50
Chardonnay	4,75 / 25,50
Merlot	4,50 / 24,50
Cabernet Sauvignon	4,75 / 25,50
Rosé	4,50 / 25,50
Zoete witte wijn	4,50 / 24,50
Pruimenwijn	4,95 / 27,50

KAART WIJNEN

Sileni Sauv. Blanc - N. Zeeland €29,50
Tropisch, passievrucht, asperges, appel, peer

- Ideaal bij: Premium Maki Mix, Sashimi Duo, Suzuki Soy, Shiki Salmon Filet, Scampi Garlic

William Cole Chardonnay - Chili €29,50
Tropisch fruit, kokosnoot, vanille, boter

- Ideaal bij: Shiki Salmon Filet, Sashimi Duo, Kappa Gunkan Duo

Merryvale Chardonnay - VS €59,50
Peer, ananas, popcorn, appel, toffee, vanille

- Ideaal bij: Shiki Salmon Filet, Suzuki Soy, Nigiri Flambé Set

William Cole Cab. Sauv. - Chili €29,50
Bosbes, bramen, zwarte bes

- Ideaal bij: Classic Skewers, Tonkatsu Lamb Racks

Sileni Merlot - N. Zeeland €29,50
Acaciabloemen, appel, honing

- Ideaal bij: Beefcubes Garlic, Usuyaki

Amarone della Valpolicella - Italië €59,50
Fruitig, rozijnen, specerijen

- Ideaal bij: Beefcubes Garlic, Usuyaki, Classic Skewers, Tonkatsu Lamb Racks

AIX Rosé - Frankrijk €29,50
Kruidig, appel, citrusvruchten

- Ideaal bij: Tori Goma Sarada, Suzuki Soy, Chicken Teriyaki, Temaki Duo, Scampi Garlic

BITES

Voor bites verwijzen wij u door naar onze tablet. Hier kunt u diverse bites bestellen.

STARTERS

Premium Maki Mix

Sizzling Salmon (2st.), Unagi Bonito (2st.), Dragon Roll (3st.)

Shiki Gunkan Set (5st.)

Een set van Shiki gunkans: Spicy Sake, Spicy Maguro, Kani, Corn en Wakame

Temaki Duo (2st.)

Handrolls van zalm & tonijn in huisgemaakte pikante saus

Tori Goma Sarada

Een frisse salade met Japanse kipschnitzel, Chuka Wakame, gezuurde komkommers met huisgemaakte sesam dressing

SIDE DISHES (OPTIE)

Maak uw ervaring rijker door uit te breiden met een side dish.

Sashimi Duo + €6.50

Zalm sashimi (3st.) & tonijn sashimi (3st.)

Nigiri Flambé Set (4st.) + €6.50

Geflambeerde nigiri afgetopt met huisgemaakte japanse saus

Kappa Gunkan Duo (2st.) + €6.50

Gunkan omhuld met een schil van frisse komkommer, gevuld met een tartaar van zalm en tonijn in huisgemaakte saus

Classic Skewers (4st.) + €6.50

Japanse kipspiesjes en japanse lamsspiesjes van de teppanyaki plaat

Usuyaki (4st.) + €6.50

Beef rolls van de teppanyaki plaat gevuld met wortel, ui, shiitake paddenstoelen en huisgemaakte Japanse zwarte peper saus

Suzuki Soy (2st.) + €6.50

Zeebaars gebakken op de huid in soya saus op de teppanyaki plaat met een krokante korst op een bedje van citroenschijfjes. Ideaal voor de visliefhebber

MAIN DISHES

Bij onze hoofdgerechten kunt u kiezen uit witte rijst, japanse nasi, japanse udon noodles of gebakken aardappels. Elk hoofdgerecht is voorzien van seizoensgroenten.

Chicken Teriyaki

Kipdijenfilet van de teppanyaki plaat met huisgemaakte teriyakisaus

Shiki Salmon Fillet

Zalmfilet van de teppanyaki plaat in huisgemaakte zalmsaus

Black Pepper Beef

Ossenhaas gesneden in blokjes bereid op de teppanyaki plaat met huisgemaakte knoflook olie

Tonkatsu Lamb Racks (3st.)

Lamskoteletten van de teppanyaki plaat in huisgemaakte Tonkatsu saus

Scampi Garlic

Scampi garnalen bereid op de teppanyaki plaat met huisgemaakte knoflook olie

AFTER DINNER

Strawberry Romanoff

Een bolletje vanille ijs geserveerd met verse aardbeien, een zachte aardbeien-crème en een klein vleugje Ketel One Vodka

Tempura Ice Cream

Bolletje vanille ijs gehuld in tempura beslag en kort gefrituurd

Tempura Banana Split

Halve gefrituurde bananen in tempura deeg, slagroom, vanille ijs, afgetopt met chocolade saus

Fruit of the day

Divers vers fruit van de dag. U kunt aan de ober vragen wat het fruit van de dag is

Caramel Frappuccino €5,50

Op koffie gebaseerde non-alcoholische cocktail. Romig en zoet met espresso, melk, cream en caramelsiroop. Afgetopt met slagroom, cacao en chocolade saus

Solero Cream €7,-

Een non-alcoholische cocktail gebaseerd op de Solero ice-cream. Fruitig, zoet en zuur met sinaasappelsap, vanille siroop, passievrucht puree, slagroom en limoensap