

COLD APPETIZERS

WAKAME 5.95

Japanse Zeewier Salade
Japanese Seaweed Salad

PATANEGRA 50gr 12.5

Dungesneden Jamón Ibérico
Thinly Sliced Jamón Ibérico

HAMACHI SIGNATURE 13.5

Geelstaart Koningsvis | Wasabi ijs | Avocado
Yellowtail Kingfish | Ice cream of Wasabi | Avocado

CRISPY TUNA (2st/pc) 7.95

Tonijn | Furikake | Koriander
Tuna | Furikake | Cilantro

HOT APPETIZERS

MUSHROOM BOMB 13.5

Compositie van verschillende paddenstoel structuren
Composition of different Mushroom structures

UNAGI DON 15.5

Zoetwaterpaling | Gestoomde Rijst | Kabayaki Saus
Freshwater Eel | Steamed Rice | Kabayaki Sauce

De verse paling wordt in huis behandeld. Deze wordt door de chef op een traditionele wijze gegrild tot een fluweel zachte ervaring op de tong. De restanten worden omgezet in de bijpassende Kabayaki saus.

The preparation of this freshwater Eel is all the way from scratch in our own kitchen. The fish is grilled in a traditional authentic way until it gets to a melting texture. Nothing gets wasted of this beautiful fish, the remains including the fishbones will be cooked into a Kabayaki sauce.

EDAMAME 4.50

Japanse Soyabonen
Japanese Soybeans

GYOZA 7.95

Kip Pasteitjes
Chicken Dumplings

SCALLOP au GRATIN 9

Gegratineerde Coquille | Jong Belegen | Spaans Peper
Grilled Scallops | Young Matured Cheese | Spanish Pepper

MISO BAO 11.5

Buikspek | Miso | Koriander
Pork Belly | Miso | Cilantro

TEMPURA

EBI 3 ST/PC 14

Black tiger Garnalen in Tempura
Black Tiger Shrimp in Tempura skin

YASAI 9

Selectie van groenten in Tempura
A selection of vegetables in Tempura skin

NIGIRI'S

SAKE 2.75

Zalm | *Salmon*

SAKE TORO 2.95

Geflambeerde Zalmbuik | *Flamed Salmonbelly*

MAGURO 2.95

Tonijn | *Tuna*

UNAGI 3.15

Zoetwater Paling | *Freshwater Eel*
Supplement Foie Gras +1.65

SUZUKI 2.75

Zeebaars | *Seabass*

WAGYU 8.50

Wagyu Rund A4 | *Wagyu Beef A4*

HAMACHI 3.25

Geelstaart Koningsvis | *Yellowtail*

HOTATE 3.95

Noorse Coquille | *Nordic Scallop*

TAMAGO 2.55

Japanse Omelet | *Japanese Omelet*

NIKU 3.95

Ossenhaas | *Tenderloin*
Supplement Foie Gras +1.65

TORO 4.95

Duurzame Bluefin | *Sustainable Bluefin*

NIGIRI MORIAWASE 6 ST/PC 17.50

Een top selectie van verschillende soorten nigiri's

A 6-pieces set of our finest nigiri's

SASHIMI 6 ST/PC

SAKE 9

Zalm | *Salmon*

MAGURO 10

Tonijn | *Tuna*

SUZUKI 9

Zeebaars | *Seabass*

HAMACHI 13

Geelstaart Koningsvis | *Yellowtail*

HOTATE 12.5

Japanse Coquille | *Japanese Scallop*

TORO 20

Duurzame Bluefin | *Sustainable Bluefin*

SASHIMI MORIAWASE 20 ST/PC (2p) 29.95

Een mooie samenstelling van verschillende soorten vis

A fine selection of different kinds of raw fish

HANDROLLS

SAKE HANDROLL BAR 7.50

Zalm Staaf | Soya | Bosui | Avocado
Salmon Handroll bar | Soya | Spring Onion | Avocado

SPIDER TEMAKI

8.95

Zachte Schildkrab | Komkommer | Avocado
Softshell Crab | Cucumber | Avocado

MAKI'S

	4 ST/PC	8 ST/PC
SAKE Zalm Avocado Bosui <i>Salmon Avocado Spring Onion</i>	7.75	15.45
UNAGI CHEESE Gegrilde Paling Beemster Kaas <i>Grilled Eel Beemster Cheese</i>	9.95	19.90
SPICY MAGURO Tonijn Spaanse Peper Sesam <i>Tuna Spanish Pepper Sesame</i>	8.95	17.90
SPIDER Zachte Schildkrab Perzik <i>Softshell Crab Peach</i>	9.95	19.90
GYU TERIYAKI Ossenhaas Bonito Teriyaki <i>Tenderloin Bonito Teriyaki</i>	9.95	19.90
EBI TEMPURA Tijger Garnaal Togarashi <i>Tiger Prawn Togarashi</i>	8.95	17.90
VULCANO Geflambeerde Zalm Hollandaise <i>Charred Salmon Hollandaise</i>	9.95	19.90
WHITE NOISE Zeebaars Shiro Miso Haringkuit <i>Seabass Shiro Miso Herring Roe</i>	13.50	26.90
TOROLL Bluefin Tonijn Buikzijde Kizami Wasabi Yuzu <i>Bluefin Tuna Belly Kizami Wasabi Yuzu</i>	14.95	29.85
TRIPLE AVOCADO 3 structuren van Avocado <i>3 Structures of Avocado</i>	7.45	14.85

HOOFDGERECHTEN *MAIN*

GYU 26

Australische Rundersukade | Ijsbergsla | Peterselie

Australian Flat Iron steak | Lettuce | Parsley

+Supplement A4 Wagyu Beef Sirloin 100gr €25

SUZUKI 24

Zeebaars | Groene Asperges | Miso Soba

Seabass | Green Asparagus | Miso Soba

HOTATE 23

Japanse Coquile (3st.) | Dashi Beurre Blanc | Mosselen

Japanese Scallop (3pc.) | Dashi Beurre Blanc | Mussels

DESSERT

GATEAU CHAUD 12.50

Chocolade | Matcha | Tonkaboon

Chocolate | Matcha | Tonka Beans

FLUFFY LIME 12.50

Limoen | Honinggraat toffee | Mango Granita

Lime | Honey Comb | Mango Granita