

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

Coquille | *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*

TORO TARU GUNKAN 4.95

Toro Tartaar | *Toro Tartar*

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 5 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
Salmon Handroll bar | Soya | Spring Onion

SPIDER TEMAKI 8.95

Zachte Schildkrab
Softshell Crab

TORO 12

Duurzame Bluefin | Sesam
Sustainable Bluefin | Sesame

MAKI'S

	4 ST/PC	8 ST/PC
SAKE Zalm Avocado Bosui <i>Salmon Avocado Spring Onion</i>	8	15.50
SPICY MAGURO Tonijn Spaanse Peper Sesam <i>Tuna Spanish Pepper Sesame</i>	9	17.50
SPIDER Zachte Schildkrab Perzik <i>Softshell Crab Peach</i>	10	19
TORI Karaage Masala <i>Karaage Masala</i>	9	17.50
GYU TERIYAKI Ossenhaas Bonito Teriyaki <i>Tenderloin Bonito Teriyaki</i>	10	19
EBI TEMPURA Tijger Garnaal Togarashi <i>Tiger Prawn Togarashi</i>	9	17.50

MAKI'S

	4 ST/PC	8 ST/PC
VULCANO Geflambeerde Zalm Hollandaise <i>Charred Salmon Hollandaise</i>	10	19
WHITE NOISE Zeebaars Shiro Miso Haringkuit <i>Seabass Shiro Miso Herring Roe</i>	13.50	26.50
TOROLL Bluefin Tonijn Buikzijde Kizami Wasabi Yuzu <i>Bluefin Tuna Belly Kizami Wasabi Yuzu</i>	15	29
TRIPLE AVOCADO 3 structuren van Avocado <i>3 Structures of Avocado</i>	7.95	17
ISE EBI MAKI Kreeft Asperge Gerookte Kaviaar <i>Lobster Asperagus Smoked Caviar</i>	17	32

UNAGI

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

UNAGI CHEESE Gegrilde Paling Beemster Kaas <i>Grilled Eel Beemster Cheese</i>	10	19.50
FOIE UNAGI Gegrilde Paling Eendenlever Aceto Balsamico <i>Grilled Eel Foie gras Balsamic Vinegar</i>	13	25.50

COLD APPETIZERS

WAKAME 5.95
Japanse Zeewier Salade
Japanese Seaweed Salad

CRISPY TUNA (2st/pc) 7.95
Tonijn | Furikake | Koriander
Tuna | Furikake | Cilantro

HAMACHI SIGNATURE 13.5
Geelstaart Koningsvis | Wasabi ijs | Avocado
Yellowtail Kingfish | Ice cream of Wasabi | Avocado

TORO APPETIZER 17
Spicy toro tartaar | Crunchy Nori
Spicy toro tartare | Crunchy Nori

HOT APPETIZERS

MUSHROOM BOMB 13.5
Compositie van verschillende paddenstoel structuren
Composition of different Mushroom structures

TAMAGO 13.5
Japanse Omelet | Appel | Truffel
Japanese Omelette | Apple | Truffle

SCALLOP au GRATIN 9
Gegratineerde Coquille | Jong Belegen | Spaans Peper
Grilled Scallops | Young Matured Cheese | Spanish Pepper

EDAMAME 4.50
Japanse Soyabonen
Japanese Soybeans

GYOZA 7.95
Kip Pasteitjes
Chicken Dumplings

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

BINCHOTAN

2 Spiezen | 2 Skewers

Binchotan ook wel zwart goud genoemd in Japan, met een temperatuur bereik tot 1000°C. Deze duurzame houtskool geeft bijzondere unieke smaken en aroma's af aan het product.

Binchotan also known as the black gold from Japan. This sustainable charcoal can reach up to 1000°C. Using binchotan will give the ingredients an unique flavour and aroma.

TORI **8**
Kippendij | *Chicken thigh*

KOHITSUJI **10**
Lam Rump | *Lamb Rump*

WAGYU **24**
A4 Wagyu | *A4 Wagyu beef*

GYU **12**
Rund | *Beef*

HOOFDGERECHTEN *MAIN*

SUZUKI 25

Lijn gevangen wilde zeebaars | Structuren van wortel | Asperge
Line Caught wild seabass | Structures of carrot | Asperagus

GYU 26

Australische Rundersukade | Sam | Peterselie
Australian Flat Iron steak | Sum | Parsley

ISE EBI 45

Kreeft | Bisque Soba | Citroengras
Lobster | Bisque Soba | Lemongras

WAGYU A5 75

Kobe Wagyu | Oester sphere | Gerookte Kaviaar
Kobe Wagyu | Oyster sphere | Smoked Caviar

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

BLOSSOM 13.50

Lychee | Rabarber
Lychee | Rhubarb