

## APPETIZERS

### WAKAME 5.95

Japanse Zeewier  
*Japanese Seaweed*

### GYOZA 7.95

Kip Pasteitjes  
*Chicken Dumplings*

### EDAMAME 4.50

Japanse soyabonen  
*Japanese Soybeans*

### SCALLOP au GRATIN 9

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

## KOUDE VOORGERECHTEN

### HAMACHI 16.5

**-SIGNATURE-**

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

### FISH&CHIPS 32

10 gr. Black pearl Kaviaar | Togarashi Chips | Tamago | Truffel  
*10 gr. Black pearl caviar | Togarashi Chips | Tamago | Truffle*

## WARME VOORGERECHTEN

### MUSHROOM BOMB 14.5

Compositie van verschillende paddenstoel structuren  
*Composition of different Mushroom structures*

### WAGYU HOTATE 18

Wagyuvet gepocheerde Coquilles, vervolgens op de binchotan houtskool | Dashi Beurre Blanc | Wilde Rijst  
*Composition of different Mushroom structures*

### KINGKRAB 24.50

King Krab | Kokos | Shiso  
*King Crab | Coconut | Shiso*

### NORDIC LOBSTER 25.50

Langoustine | Soba | Tomaat-Kimchi  
*Langoustine | Buckwheat Noodles | Tomato-Kimchi*

## HOOFDGERECHTEN *MAIN*

### **SUZUKI 25**

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

### **GYU 26**

Australische Rundersukade | Aardappel | Peterselie  
*Australian Flat Iron steak | Potato | Parsley*

### **WAGYU A4 - MIYAZAKI, JAPAN -SIGNATURE- 60**

Dunne Lende | Aardappel | Peterselie  
*Sirloin | Potato | Parsley*

## DESSERT

### **GATEAU CHAUD (15 min) 12.50**

Warme chocolade cake | Uji matcha ijs | Tonkaboon  
*Warm chocolate cake | Matcha icecream | Tonka Beans*

### **BLOSSOM 12.50**

Lychee Parfum | Huisgemaakte suikerspin | Gebrande sinaasappel  
*Lychee Parfume | Housemade cotton candy | Burned orange*

### **Citrus & Chocolate**

Verschillende composities van diverse citrus soorten | Chocolade  
*Different compositions of various citrus | Chocolate*

# 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*

**GYU**      **12**  
Rund | *Beef*

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

## 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*

**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*

**TORO** 4.95

Duurzame Bluefin | *Sustainable Bluefin*

### NIGIRI MORIAWASE 6 ST/PC 22.50

Een selectie van verschillende soorten nigiri's

*A 6-pieces set of different nigiri's*

## SASHIMI ONO 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) 32

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
<b>SAKE</b> Zalm   Avocado   Bosui <i>Salmon   Avocado   Spring Onion</i>	8	15.50
<b>SPICY MAGURO</b> Tonijn   Spaanse Peper   Sesam <i>Tuna   Spanish Pepper   Sesame</i>	9	17.50
<b>SPIDER</b> Zachte Schildkrab   Perzik <i>Softshell Crab   Peach</i>	10	19
<b>GYU TERIYAKI</b> Runder sukade   Bonito   Teriyaki <i>Flat iron   Bonito   Teriyaki</i>	10	19
<b>EBI TEMPURA</b> Tijger Garnaal   Togarashi <i>Tiger Prawn   Togarashi</i>	9	17.50

# MAKI'S

	4 ST/PC	8 ST/PC
<b>VULCANO</b> Geflambeerde Zalm   Hollandaise <i>Charred Salmon   Hollandaise</i>	10	19
<b>WHITE NOISE</b> Zeebaars   Shiro Miso   Haringkuit <i>Seabass   Shiro Miso   Herring Roe</i>	13.50	26.50
<b>TOROLL</b> Bluefin Tonijn Buikzijde   Kizami Wasabi   Yuzu <i>Bluefin Tuna Belly   Kizami Wasabi   Yuzu</i>	15	29
<b>TRIPLE AVOCADO</b> 3 structuren van Avocado <i>3 Structures of Avocado</i>	7.95	17
<b>HOTATE MISO MAKI</b> Coquille   Miso   Kimchi <i>Scallop   Miso   Kimchi</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*

<b>UNAGI CHEESE</b> Gegrilde Paling   Beemster Kaas <i>Grilled Eel   Beemster Cheese</i>	12	24
--	----	----