

BITES

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 Beleggen | Peper
Grilled Scallops | Young Matured Cheese | Spanish Pepper

VOORGERECHTEN

HOTATE 15.5

Handgedoken rauwe coquille | Komkommer | Kaffir Limoen
Hand dived scallops | Cucumber | Kaffir Lime

HAMACHI 16.5

-SIGNATURE-

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

NIGIRI MORIAWASE 6 ST/PC 22.50

Een selectie van verschillende soorten nigiri's
A 6-pieces set of different nigiri's

FISH&CHIPS 26

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

TUSSENGERECHTEN

MUSHROOM BOMB 14.5

Compositie van verschillende paddenstoel structuren
Composition of different Mushroom structures

BLACK COD 17

Black Cod | Dashi Beurre Blanc | Wilde Rijst
Black Cod | Dashi Beurre Blanc | Wild Rice
Supplement : +15 Sgr. Black Pearl Caviar

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 A5 - KAGOSHIMA, JAPAN -SIGNATURE- 60

Dunne Lende | Aardappel | Witte soya
Sirloin | Potato | White Soy

DESSERT

BLOSSOM 12.50

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

FLUFFY LIME 12.50

Limoen Baverois | Honinggraat toffee | Mango granita
Lime Baverois | Honey Comb | Mango granita

GATEAU CHAUD (15 min) 12.50

Warme chocolade cake | Uji matcha ijs
Warm chocolate cake | Matcha icecream

ONO NIGIRI'S 2 ST/PC

Onze nigiri's bevatten altijd een lakje en/of kleine garnituur.

SAKE NEGI 6

Zalm | Bosui
Salmon | Spring Onion

SAKE TORO 6

Geflambeerde Zalmbuik
Flamed Salmon belly

GOMA MAGURO 7

Tonijn | Sesam
Tuna | Sesame

UNAGI 7

Zoetwater Paling | Katsuo-bushi | Bosui
Freshwater Eel | Katsuo-bushi | Spring Onion

SUZUKI 7

Zeebaars | Gedroogde garnalen emulsie
Seabass | Dried shrimp emulsion

WAGYU 17

Wagyu A5 | Soya boter
Wagyu A5 | Soy Butter

GREEN HAMACHI 7

Geelstaart Koningsvis | Koriander
Yellowtail | Cilantro

LIME HOTATE 8

Coquille | Limoen | Kizami
Scallop | Lime | Kizami

TAMAGO 5.50

Japane Omelet
Japanese Omelet

TERIYAKI NIKU 8

Sukade | Teriyaki
Flat iron | Teriyaki

TORO 10

Duurzame Bluefin | Soy 3 yrs
Sustainable Bluefin | 3 yrs. Aged soy

ONO SASHIMI 5 ST/PC

Onze sashimi's bevatten altijd een lakje en/of kleine garnituur

SAKE NEGI 9

Zalm | Bosui
Salmon | Spring Onion

SUZUKI 9

Zeebaars | Gedroogde garnalen emulsie
Seabass | Dried shrimp emulsion

MAGURO 10

Tonijn | Tuna
Tuna | Sesame

GREEN HAMACHI 13

Geelstaart Koningsvis | Koriander
Yellowtail | Cilantro

HOTATE 12.5

Handgedoken coquille | Limoen
Hand dived scallops | Lime

TORO 20

Duurzame Bluefin | Soy 3 yrs
Sustainable Bluefin | 3 yrs. Aged soy

ONO'S 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 | Wasabi
Sustainable Bluefin | Wasabi

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
GYU TERIYAKI Runder sukade Bonito Teriyaki <i>Flat iron 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
KINGCRAB Noorse King Krab Wasabi <i>Nordic King Crab Wasabi</i>	12	22
HOTATE MISO 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

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

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 A5 **24**
A5 Wagyu | *A5 Wagyu beef*