



HAPPY HOLIDAYS MENU

4-GANGEN MENU / COURSES MENU 69
- Voorgerecht – Tussengerecht – Hoofdgerecht – Dessert
Appetizer – Starter – Main course – Dessert

SPECIAAL VOOR ONZE JONGE GASTEN T/M 11 JAAR – 3-GANGEN MENU 38
- Voorgerecht **of** Tussengerecht i.p.v. voorgerecht (+3,5) – Hoofdgerecht – Dessert
*Appetizer **or** Starter instead an appetizer (+3,5) from the teppanyaki – Main course – Dessert*

VOORGERECHT / APPETIZER

Extra gang/course - €9,50 (excl. toeslagen/surcharges)

losse gerecht

Sushi & Sashimi rolls | zalm | tonijn | zeebaars | koningskrab | avocado | komkommer +5 21
Sushi & Sashimi rolls | salmon | tuna | sea bass | kingcrab | avocado | cucumber +5

Okonomiyaki | Japans hartig voorgerecht | groenten | vis | Bonito (tonijn) flakes 14
Okonomiyaki | Japanese savory appetizer | vegetables | fish | Bonito (tuna) flakes

Carpaccio van Wagyu rundvlees | mesclun sla | winter truffel | pijnboompitten 16
Carpaccio of Wagyu Beef | mesclun salad | winter truffle | pine nuts

Tempura | Soft-shell krab | Black tiger gamba's | zoete aardappel | soja-gember dipsaus 16
Tempura | Soft-Shell crab | Black tiger prawns | sweet potato | soy-ginger dip





TUSSENGERECHTEN van de Teppanyaki / Starter from the Teppanyaki

Extra gang/course - €12,50

losse gerecht

Black Tiger gamba's Coquilles limoen-dille saus <i>Black Tiger prawns Scallops lime dill sauce</i>	23
Wagyu Ribeye rolls knoflook bosui Japanse Enoki paddestoelen <i>Wagyu Rib Eye rolls garlic spring onion Japanese Enoki needle mushrooms</i>	24
Lams racks Japanse Eryngii koningsoesterzwammen rozemarijn <i>Lamb racks Japanese Eryngii kings oyster mushrooms rosemary</i>	24
Tonijn Tataki Japanse Shimeji paddenstoelen rode miso saus <i>Tuna Tataki Japanese Shimeji mushrooms red miso sauce</i>	24
Winterkabeljauw witte miso saus bosui <i>Winter Cod white miso sauce spring onion</i>	22

HOOFDGERECHTEN geserveerd met gestoomde groenten en gebakken rijst of udon noodles

Main course, served with steamed seasonal vegetables and fried rice or udon noodles

losse gerecht

Heilbot soja-sesam dressing gember bosui <i>Heilbot soya sesame dressing ginger spring onion</i>	28 (180gr.)
Kalfs ribeye ±150gr. gemarmerd rosé vlees mals cognac geflambeerd <i>Veal ribeye marbled rose meat tender cognac flambé</i>	28 (250gr.)
Grain Fed lendebeefstuk ±150gr. mals goed gemarmerd geflambeerd met cognac <i>Grain Fed striploin tender well marbled flambé with cognac</i>	38 (250gr.)
Japanse Wagyu Picanha ±120gr. zeer smaakvol met cognac geflambeerd +12 <i>Picanha of Japanese Wagyu very tasteful flambé with cognac +12</i>	52 (200gr.)

NAGERECHTEN

X-mas dessert – een proeverij van zoete lekkernijen <i>X-mas dessert – a tasting of sweet delicacies</i>	17
--	-----------

