



## ONBEPERKT DINEREN

### PRIJZEN

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| Dinsdag t/m donderdag            | €40,95 p.p. |
| Vrijdag t/m zondag en feestdagen | €42,95 p.p. |

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Kinderen 4 t/m 8 jaar  | €18,50 p.p. |
| Kinderen 9 t/m 11 jaar | €24,50 p.p. |

- De prijzen zijn m.u.v. kerstdagen\*
- Één consumptie verplicht
- Wij serveren geen kraanwater

\*Feestdagen/speciale dagen: Nieuwjaarsdag (1 januari), Valentijnsdag (14 februari), 1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> Pasen, Koningsdag (27 april), Hemelvaart, Moederdag, 1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> Pinksteren, Vaderdag, Sinterklaas (5 dec), Kerstavond (24 dec).

## SUSHI (4st.)

1. California classic roll  
Krab - viskuit
2. Cream cheese salmon roll  
Zalm - roomkaas
3. Salmon avocado roll  
Zalm - avocado - viskuit
4. Green Dragon roll  
Gepaneerde garnaal - avocado
5. Flaming Tiger roll  
Licht geflambeerde zalm - viskuit
6. Hot salmon tartar  
Pittige zalm tartaar
7. Hot tuna tartar  
Pittige tonijn tartaar
8. Flaming scallop roll  
Licht geflambeerde coquille
9. Spicy chicken roll  
Gepaneerde kip – pittige shichimi kruiden
10. Teriyaki beef roll  
Beef – gebakken uitjes
11. Buddha roll (2st.)  
Zalm – tonijn – krab – gepaneerd jasje - viskuit
12. Buddha veggie roll (2st.)  
Chucka wakame – ingelegde radijs – gepaneerd jasje
13. Crispy salmon mousse roll (2st.)  
Zalm mousse – panko jasje
14. Crispy crawfish roll (2st.)  
Rivierkreeft – panko jasje
15. Crispy chuka wakame roll (2st.)  
Chucka wakame – panko jasje
16. Ebi King (2st.)  
Gepaneerde garnaal on top
17. Nigiri salmon  
Zalm – rijstkussen
18. Aburi nigiri salmon  
Geflambeerde zalm – rijstkussen
19. Nigiri tuna  
Tonijn – rijstkussen
20. Aburi nigiri tuna  
Geflambeerde tonijn – rijstkussen
21. Sake maki (4st.)  
Kleine zalm rol
22. Tekka maki (4st.)  
Kleine tonijn rol
23. Avocado maki (4st.)  
Kleine avocado rol
24. Kappa maki  
Kleine komkommer rol

## POKEBOWL

25. Pokebowl salmon  
Rijtsalade met zalm
26. Pokebowl chicken  
Rijtsalade met gepaneerde kip
27. Pokebowl veggie  
Rijtsalade met zeewier

## COLD STARTERS

28. Salmon sashimi  
Rauwe zalm plakjes
29. Shrimp cocktail  
Garnalen cocktail met granny smith dressing
30. Beef tataki  
Licht geschroeide beef – soja vinaigrette
31. Salmon crudo  
Zalm in soja vinaigrette dressing – granaatappel – furikake

## SALAD

32. Salmon salad  
Verse zalm blokjes – mesclun salade
33. Crunchy chicken salad  
Gepaneerde kip – mesclun salade
34. Avocado salad  
Avocado – mesclun salade
35. Chuka wakame salad  
Ingelegde zeewier – mesclun salade
36. Only chuka wakame  
Alleen ingelegde zeewier

## HOT STARTER

37. Chinese tomato soup  
Zoete Chinese tomatensoep
38. Miso soup  
Japanse soja bonen soep
39. Siu mai (3st.)  
Gestoomde vleesbuidel
40. Ha kau (3st.)  
Gestoomde garnalenbuidel
41. Duck bun  
Pulled duck in hoisin – bapao
42. Szechuan chicken dumpling  
Krokante kip pastei – huisgemaakte chili oil – pinda crush
43. Golden salmon bun  
Gefrituurde bun – zalm mousse

## MEAT

44. Ossenhaas  
Ossenhaaspuntjes – gembersaus
45. Rib eye roll  
Gevulde rib eye rol
46. Rib eye steak  
Huisgemaakte kerryzout
47. Beijing beef  
gepaneerde beef strips – ketjapsaus
48. Chicken teriyaki  
Kip – teriyakisaus
49. Malaysian chicken sate  
Kipspies met huisgemaakte pinda saus
50. Spicy bean chicken  
Kipfilet – pittige bonen saus
51. Korean fried wings  
Kipvleugels - pittige koreaanse gochujang saus
52. Crunchy chicken  
Gepaneerde kip – sriracha mayo
53. Chicken gyoza  
Kip dumpling
54. Kerry Pork belly  
Buikspek – kerry marinade

## FISH

55. Salmon  
Zalm filet - truffelmayo
56. Tuna skewer  
Tonijn spies - ketjapsaus
57. Creamy thai fish  
Witvis gepaneerd – creamy tom yam saus
58. Five spice prawn  
Gepaneerde garnalen – 5 kruiden mix
59. Garlic prawn  
Garnalen met jas in knoflook olie
60. Ebi fry (3st.)  
Gepaneerde garnalen
61. Black bean mussels  
Mosselvlees - zwartebonensaus
62. Grilled scallop with truffel cream  
Coquilles - beukenzwam - truffel roomsaus

## CONCEPT

- U kunt per ronde 2 gerechten p.p bestellen m.u.v de side dishes
- De serveertijd kan per gerecht variëren
- Bij verspilling hanteren wij €3,50 per gerecht
- Laatste bestelling is om 21:30

## GREEN

63. Mushroom  
Champignons – gekarameliseerde teriyaki
64. Aubergine steak  
Gegrilde aubergine – miso cream – pinda
65. Veggie szechuan dumpling  
Vegetarische dumpling – huisgemaakte chili oil – pinda crush
66. Fried banana (2st.)  
Gepaneerde bananen
67. Springroll (4st.)  
Mini loempia
68. Spicy garlic edamame  
Sojabonen in dop – spicy garlic saus
69. Bloom bites  
Gepaneerde bloemkool – sriracha mayo

## SIDEDISH

70. Garlic sweet fried rice  
Gebakken rijst – knoflook – ketjap
71. Dark soy noodles  
Noodles - donkere soja
72. Fries  
Friet - mayo
73. Loaded fries  
Friet – pulled duck – ingelegde groentes
74. Edamame  
Sojabonen in dop – zeezout
75. Sweet sour cucumber  
Zoetzure komkommers
76. Cassave crackers  
Pittige crackers

## DESSERT

(1 dessert p.p (extra dessert €4)

- Crème brulee  
Vanille ijs - slagroom
- Classic dame blanche  
Vanille ijs – warme chocolade saus – slagroom
- Vanilla strawberry  
Vanille ijs – cookie – aardbeisau – slagroom – witte chocola
- Green matcha velvet  
Vanille ijs – matcha saus – witte chocola
- Spekkoek met cocos ijs
- Bolletje sorbet ijs  
(gluten en lactose vrij)
- Kinderijsje  
Vanille ijs – slagroom – spikkels – lolly