



Welkom

ようこそ

NIKU MENU 肉 (Vlees menu)

38,- per persoon

Miso	Miso soep
Gyoza	Gestoomde kippasteitjes
Yasai	Groenten
Yakitori	Kipspies met teriyaki saus
Ushi maki	Runder-rolletje met knoflook en lente-ui
Butaniku	Varkenshaas
Abaraniku	Lamskotelet
Sarada	Salade met omelet, avocado en komkommer
Gyuniku	Malse Ossenhaas
Ageta Gohan	Japanse gebakken rijst
Koohii-Sakai	Koffie of thee

SAKANA MENU 魚 (Vis menu)

48,- per persoon

Miso	Miso soep
Sashimi	Mix van plakjes rauwe vis
Yasai	Groenten
Ebi	Koningsgarnaal
Sake	Zalmfilet
Hotategai	Coquille
Ika	Inktvis
Sarada	Salade met omelet, avocado en surimi
Shībasu	Victoriabaarsfilet
Ageta Gohan	Japanse gebakken rijst
Koohii-Sakai	Koffie of thee

HIBACHI MENU 肉魚 (Vis & vlees menu)

47,- per persoon

Miso	Miso soep
Sushi mix	Mix van sushi
Yasai	Groenten
Ushi maki	Runder-rolletje met knoflook en lente-ui
Sake	Zalmfilet
Rūdobāru	Roodbaarsfilet
Yakitori	Kipspies met teriyaki saus
Ebi	Koningsgarnaal
Sarada	Salade met omelet, avocado en surimi
Gyuniku	Malse Ossenhaas
Ageta Gohan	Japanse gebakken rijst
Koohii-Sakai	Koffie of thee

JASMIN MENU 家メ

70,- per persoon

In verband met het serveren van een hele kreeft vragen wij u dit menu in een even aantal te bestellen.
Bij een oneven aantal bereken wij een meerprijs van 17,50 voor de 'extra' halve kreeft.

Sushi & Sashimi	Mix van sushi en plakjes rauwe vis
Ebi Tempura	Tempura garnalen (2 stuks)
Yasai	Groenten
Hotategai	Coquille
Hirame	Heilbot
Abaraniku	Lamskotelet
Ilse-ebi	Halve Kreeft
Sarada	Salade met omelet, avocado en surimi
Gyuniku	Ossenhaas
Ageta Gohan	Japanse gebakken rijst
White Sakura	White Sakura (flensje met vanille-ijs en met Safari geflambeerd fruit)
Koohii-Sakai	Koffie of thee

ODOROKI MENU 驚きのメ (Verrassingsmenu)

59,50 per persoon, minimaal 2 personen

Menu samengesteld door onze teppanyaki-chef.

NIBAN MENU ベジタリアン (Vegetarisch menu)

35,- per persoon

- vegetarische sushi mix • miso soep • groenten gyoza
- tofu met teriyaki saus • groentenschotel • salade
- vegetarische 'eend' • gebakken rijst

KODOMO MENU 子どもたち (Kindermenu)

22,50 per persoon

- Japanse kipnuggets • groentenschotel
- zalmfilet • kipspies met teriyaki saus • gebakken rijst
- Kinderijsje

SASHIMI 刺身

Dun gesneden plakjes rauwe vis.

Zalm (6 plakjes)	7,50
Tonijn (6 plakjes)	8,50
Zalm en tonijn (12 plakjes)	16,-
Mix (vijf soorten vis)	15,-

NIGIRI SUSHI 握り寿司

Klein bolletje rijst met topping; prijs per stuk

Tamago (Japanse omelet)	2,-
Sake (Zalm)	2,60
Ebi (Garnaal)	2,80
Saba (Makreel)	2,10
Suzuki (Zeebaars)	2,10
Amaebi (Zoetwatergarnaal)	2,40
Hotategai (Coquille)	2,90
Maguro (Tonijn)	2,80
Unagi (Gegrilde paling)	2,90

MAKI SUSHI 巻き寿司

Sushi rol gesneden in 8-9 stukjes

Zalm-en Avocado	9,-
Spicy Tuna (pittige tonijn, avocado)	10,-
California (surimi, zoete omelet, avocado, rettich)	14,-
Futo maki (zalm, tonijn, rettich, komkommer)	12,-
Mango Summer (mango, avocado, komkommer)	12,50
Vega Roll (avocado, komkommer, pistache, mayo saus)	8,-
Samurai (gegrilde paling, avocado, zoete omelet)	16,50
Avocado Dragon (avocado, surimi, zeewier, komkommer)	15,-
Crunchy Crab (crunchy tempura krab, zoete omelet, avocado)	16,50
Rainbow (zalm, tonijn, surimi, komkommer, avocado)	15,-
Beef-Carpaccio (ossenhaas, carpaccio en knoflookchips)	16,50
Crispy Duck (krokante tempura eend met teriyakisaus)	15,-
Chicken Teriyaki (krokante kip met teriyakisaus)	14,50
Sweet Ribs (gemarineerd zoet varkensvlees, komkommer)	13,-
Tempura Ebi (crunchy tempura garnaal met Japanse mayonaise)	15,-
Avocado Ebi (crunchy tempura garnaal met avocado)	17,50
Sushi Mix (mix van 12 stuks nigiri en maki sushi)	16,50

À LA CARTE

U kunt zelf uw menu samenstellen door te kiezen uit onderstaande gerechten.

(Gelieve minimaal 5 gerechten per persoon)

Miso	Miso soep	5,-
Gyōza	Gestoomde kippasteitjes	4,-
Karaage	Japanse kipnuggets	5,-
Sarada	Salade met omelet, avocado en surimi	6,50
Gyūniku-maki	Runder-rolletje met knoflook en lente-ui	3,-
Yakitori	Kipspies met teriyaki saus	4,-
Buta hire niku	Varkenshaas	4,50
Ramuchoppu	Lamskotelet	5,-
Niwatori momo	Kippenbout	6,50
Sake	Zalmfilet	5,-
Shībasu	Zeebaars	9,50
Ohyō	Heilbot	6,-
Hotategai	Coquille	5,-
Ushi hire niku	Ossenhaas	7,50
Ebi	Koningsgarnaal	6,-
Ika	Inktvis	6,-
Isēbi	Kreeft	dagprijs
Kaki	Oester	3,50
Ebi Tempura	Tempura garnalen (2 stuks)	10,-
Chāhan	Japanse gebakken rijst	4,-

NAGERECHTEN

Kinderijsje	5,-
Dame Blanche / Noir	6,50
Witte-sesam met caramelsaus	6,50
Lychee-ijs met lychees	6,50
White Sakura (flensje met vanille-ijs en geflambeerd fruit)	7,50
Yellow Dragon (banaan van de plaat met vanille-ijs en bananensiroop)	7,50
Per bolletje ijs:	2,50

*aardbei, banaan, chocolade, citroen, groene thee,
lychee, mango, pistache, stracciatella, vanille, witte sesam*

COFFEE SPECIALS

Calypso Coffee (Kahlúa / Tia Maria)	6,75
Cream Coffee (Amarula / Arran / Baileys / Melody / Merry's)	6,75
D.O.M Coffee (D.O.M Bénédicte)	6,75
French Coffee (Grand-Marnier / Mandarine Napoléon)	6,75
Irish Coffee (Jameson)	6,75
Italian Coffee (Amaretto)	6,75
Portuguese Coffee (Licor Beirão) / Spanish Coffee (Licor 43)	6,75

Heeft u een allergie? Meld het ons!

© Jasmin Garden Borne

GEDESTILLEERD

Bushmills '10	Ierse single malt	4,50
Maker's Mark	Bourbon	4,50
Monkey Shoulder	Schotse blended malt	5,-
Glenkinchie '12	Lowland single malt	5,50
Johnnie Walker Green / Gold Label	Schotse blended malt	6,-
Dalwhinnie '15	Highland single malt	6,-
Glenfiddich '12 / '18	Speyside single malt	6,- / 11,-
Nikka All Malt	Japanse blended malt	6,-
Tullamore Dew '12	Ierse blended malt	6,-
Ardbeg '10 / Wee Beastie	Islay single malt	7,50
Bulleit '10	Bourbon	7,-
Glenlivet Captain's Reserve	Speyside single malt	7,-
Tobermory '12	Islands single malt	7,-
Kilkerran '12	Campbeltown single malt	7,50
Kavalan Distillery Select	Taiwanese single malt	8,-
Lagavulin '16	Islay single malt	9,-
Montifaud V.S.O.P. / X.O.	Cognac	6,- / 12,-
Remy Martin V.S.O.P. / X.O.	Cognac	6,- / 15,-
Frapin V.S.O.P. / Fontpinot X.O.	Cognac	8,- / 15,-
Torres '15	Spaanse brandy	5,-
Lepanto Oloroso Viejo	Spaanse brandy	5,50
Ararat Akhtamar '10	Armeense brandy	6,50
Metaxa 12*	Griekse brandy	6,50
Tariquet Armagnac Folle Blanche '12	Franse brandy	6,50
Asbach Uralt '15	Duitse brandy	8,-
Boulard Calvados X.O.	Franse brandy	8,-
Bobby's Gin + Tonic	New western gin	7,-
Hendrick's Gin + Tonic	New western gin	7,-
Hanami Dry Gin + Tonic	Dry gin	8,50
Nolet Silver Dry Gin + Tonic	London dry gin	9,50
Viru Valge Hõbe	Estlandse vodka	4,50
Belvedere	Poolse vodka	5,50
Grey Goose	Franse vodka	6,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	Venezolaanse dark rum	6,50
Zapaca Centenario '23	Guatemalaanse dark rum	7,-
Suntory Toki	Japanse blended malt	6,50
Suntory Haku	Japanse vodka	5,-
Suntory Roku	Japanse gin	5,-
Kiyomi Rum	Japanse white rum	7,-
Satsuma Shiranami	Imo shochu	3,60
Diverse likeuren – Amaretto, D.O.M, Drambuie, Liqor 43, etc.		4,50
Vraag naar onze drankkaart voor een compleet overzicht.		

Heeft u een allergie? Meld het ons!

FRISDRANKEN

Coca Cola / Coca Cola Zero	2,50
Fanta Orange / Cassis	2,50
Sprite	2,50
Finley Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	2,50
Finley Mojito	3,-
Fuze Ice Tea / Ice Tea Green	2,50
Crystal Clear	2,50
Rivella	2,80
Fristi / Chocomel / DubbelFriss	2,50
Red Bull	4,-
Crodino	3,-
Minute Maid Appelsap	2,50
Verse jus d'orange	3,75
Chaudfontaine Still / Sparkling	2,50
Chaudfontaine Still / Light Sparkling / Sparkling 0,75L	6,-
Fever-Tree Tonic – Indian, Mediterranean, Elderflower, Aromatic, Clementine & Cinnamon, Lemon	3,50
Fever-Tree Ginger Ale / Ginger Beer	3,50
Fever-Tree Madagascan Cola	3,50
Original Yuzu Tonic	3,50
San Pellegrino Pompelmo	3,50

BIEREN

Hertog Jan	2,80
Hertog Jan Weizener / Bockbier	3,80
Hertog Jan Enkel / Dubbel / Tripel	3,80
Hertog Jan Grand Prestige	4,50
Hertog Jan Bastaard Radler Gember en Citroen	3,-
Hertog Jan 0.0	2,90
Hoegaarden Radler 0.0	3,40
Tsingtao Chinees bier	3,50
Asahi Japans bier	4,40
Junmai sake (warm geserveerd)	5,10
Chinese zoete witte wijn	4,50
Japanse pruimenwijn	5,-