

Izakaya : Japanse “tapas” stijl kleine verfijnde hapjes Izakaya : Japanese “tapas” style refined small dishes		
Edamame - Gekookte Soyabonen - <i>Boiled Soybeans</i>		6 €
Hijiki salade (o.a. zeewier met edamame boontjes) <i>Hijiki salad (seaweed and edamame beans)</i>		6 €
Wakame - Zeewier salade <i>Seaweed Salad</i>		6 €
Japanse Pickles (Takuan), gecombineerd met gember <i>Japanese Pickles, combined with sweet ginger</i>		6 €
Veggy salade met Japanse dressing, mayo en katsuobushi <i>Veggy salad with Japanese dressing, mayo and katsuobushi</i>		8 €
Gebakken Daikon (radijs) in yuzu miso saus <i>Baked Daikon (radish) in yuzu miso sauce</i>		7 €
Fijn gesneden varkensvlees met yuzu miso saus <i>Fine cut pork meat served with a yuzu miso sauce</i>		5 €
Ebi Fry gefrituurde garnaal (2 stuks) Fried shrimps (2 pieces) 海老フライ 2個		6 €
Tofu met/with Soya sauce en/and Katsuobushi		6 €
Takoyaki (octopus bol bereid met deeg, saus en mayonnaise) <i>Dashi Takoyaki (octopus in a flour ball, with sauce and mayo)</i> たこ焼き		3st: 7 6st: 13 9st: 17 €
Karaage Gefrituurde kip Fried Chicken から揚げ		8 €

Onze selectie “Izakaya” Japanse hapjes met liefde gemaakt. Als voorgerecht of ... combineer ze samen! Small Japanese dishes made with love... as a starter or combine many into a full meal and share!		
Gyouza — <i>Dumplings</i> — 餃子 Keuze vulling - Choose filling : 1) Met groenten / <i>with vegetables</i> 2) Kip / <i>Chicken</i> 3) Varkensvlees / <i>Pork</i> 4) Eend / <i>Duck</i> 5) Garnaal / <i>Shrimps</i>		4 pieces : 7 € 8 pieces : 13 € 12 pieces : 18 €
Takokarage Gefrituurde Octopus, licht pikant Fried Octopus, somewhat spicy. タコからあげ、ちょっと辛い		10 €
Portie rijst - Rice portion		6 €
Gebakken tofu met “shimeji” champignons en ponsu saus <i>Baked Tofu with brown beech mushroom and ponsu sauce</i>		9,5 €
Tamagoyaki (Japanse gerolde gezoeten omelet) <i>Tamagoyaki (rolled sweet omelet)</i>		6 €
2 sticks met gehakt kippevlees 2 sticks with minced chicken		6,5 €
Gebakken aubergine met zoete miso saus. Baked aubergine with sweet miso sauce.		6,5 €
Yakitori, kip op (2) sticks Yakitori, chicken, 2 sticks 焼鳥、2本		6,5 €
4 Loempia (met groenten, pikant) <i>4 Spring rolls vegetables, spicy</i> Met zoete chili saus - <i>with sweet chilli sauce</i>		7,5 €

Op zoek naar drank en desserts? Kijk op de andere kaart in de houder.
Looking for drinks or dessert? Look at the other card in the holder.

Bekijk het menu via uw smartphone met de QR
Watch the menu on your phone? Scan the QR





Prijzen BTW inbegrepen. Vat Included

Yamato 大和

If you have any questions about allergens, please contact us. The composition of the dishes can change

Heeft u vragen over allergenen, contacteer ons. De samenstelling van de gerechten kan wijzigen

Grote honger - Big appetite - メイン

Okonomiyaki - お好み焼き



Okonomiyaki heeft als basisingrediënten o.a. witte kool, deeg, mais, konyaku en tenkasu. Een speciale saus en mayonaise ronden de lekkere smaak af! Met reden erg populair in Japan! Voeg uw eigen topping toe (zie hieronder) *The base of okonomiyaki exists of white cabbage, flower, corn, konyaku and tenkasu. A special sauce and mayonnaise on top guarantee its delicious taste! Add your personal topping (see below) :*

U heeft de keuze uit onderstaande bereidingswijzen. *You can choose from the toppings below*

Vegetarisch, zonder topping - <i>Plain, no topping</i>	15 €
Fijngesneden varkensvlees - <i>Sliced Pork</i>	17 €
Zeevruchten - <i>Sea food</i>	18 €
Fijngesneden kipfilet - Sliced Chicken Breast	17 €
Optioneel met kaas - <i>Optionally with cheese</i>	extra1 €

Yakisoba - 焼きそば



Yakisoba wordt bereid van soba (boekweit) en een mix van groenten en een speciale saus. Voeg naar keuze uw "topping" toe (zie hieronder) Yakisoba is prepared with buckwheat noodles, a mix of vegetables and a special sauce. You can add the following items :

U heeft de keuze uit onderstaande bereidingswijzen. *You can choose from the toppings below*

Vegetarisch, zonder topping - <i>Plain, no topping</i>	15 €
Fijngesneden varkensvlees - <i>Sliced Pork</i>	17 €
Zeevruchten - <i>Sea food</i>	18 €
Fijngesneden kipfilet - Sliced Chicken Breast	17 €



Donburi - 丼



Donburi is een kom rijst met een laagje lekker rundvlees of tempura garnaal *Donburi is a bowl of rice with a layer of tasty beef or tempura shrimps*

Met rundsvlees (gyudon) - <i>with beef</i>	17 €
Met tempura garnalen (4 st) (ebitendon) - <i>Shrimps</i>	18 €

Curry Soba - カレーそば

Licht pikante curry met soba noodles
Slightly spiced curry with soba noodles



U heeft de keuze uit onderstaande bereidingswijzen. *You can choose from the toppings below*

Vegetarisch, zonder topping - <i>Plain, no topping</i>	15 €
Fijngesneden varkensvlees - <i>Sliced Pork</i>	17 €
Zeevruchten - <i>Sea food</i>	18 €
Kip - Chicken	17 €

Curry rijst - カレーライス

Licht pikante curry met rijst
Slightly spiced curry with rice



U heeft de keuze uit onderstaande bereidingswijzen. *You can choose from the toppings below*

Vegetarisch, zonder topping - <i>Plain, no topping</i>	15 €
Fijngesneden varkensvlees - <i>Sliced Pork</i>	17 €
Zeevruchten - <i>Sea food</i>	18 €
Kip - Chicken	17 €
Optioneel kaas - <i>with cheese</i>	extra1 €

Cocktails & Aperitieven - Aperitifs - Spirits	
Cocktail🍷 Tokyo-Tail : Ume chu (pruim), Ramune Pruim	10 €
Cocktail🍷 Osaka-Tail : Imo Chochu, Soda, Cassis	10 €
Cocktail🍷 Kyoto-Tail : Soba Chochu, Ramune, Yuzu	10 €
Cocktail🍷 Yokohama-Tail : Soba Chochu, Ramune, Cassis	10 €
Cocktail🍷 Kobe-Tail : Tonic mix met umeshu en yuzushu	11 €
Umeshu - Japanse pruimendrank 10° Alc, plum based drink	6 € ★
Yuzu - Japanse Yuzu (citrus type of fruit) 12,1° Alc	8 €
Cava glas	8 €
Nikka Japan(e)se Whisky from the Barrel	8 €
Whisky Johnny Walker Red Label	7 €
Gordon's london dry Gin	7 €

Warme dranken - Hot beverages	
Koffie/Deca	3 €
Lait-Russe (koffie verkeerd)	3 €
Latte Macchiato (koffie, melk, melkschuim)	3 €
Cappucino (coffee, steamed and foamed milk)	3 €
Espresso (sterke koffie, <i>strong coffee</i>)	3 €
Lipton Thee	3 €
Cream Liquer Coffee (alcohol based, met slagroom)	8 €
Genmaicha of Sencha kopje thee - Tea cup	4 €
Genmaicha of Sencha thee set (kannetje) <i>Genmaicha or Sencha set (jug)</i>	6 €
Jasmijn kopje thee - Jasmine Tea cup	4 €

★

Onze aanrader - Our preference

Alle prijzen BTW inbegrepen

Ontdek onze lekkere Japanse sake en cocktails!
Liever iets traditioneler? Dan hebben we ook bier en
wijn per glas en fles. Japanse thee, koel of warm, en
Ramune, de frisdrank “met het bolletje”.

Discover our tasty Japanese sake. beer and cocktails.
More the traditional type? We offer Belgian beers, wine
per glass and bottle, Japanese tea or Ramuni, the
famous soda with the “ball” inside.

Japanse Sake / Shochu		
Sake Kimoto Junmai 180 ml 15,5° Alc	Well balanced, rich and soft taste. Served cold.	14 €
Miyamizu No Hana 300 ml 15-16° Alc (fles, <i>bottle</i>)	Zachte fruitigheid met een frisse subtiële afdrank. Drink as aperitif or during the meal. Rich taste!	16 €
Shochikubai Sake 14,5° Alc kruik <i>Jar</i>	Kamertemp. Room temperature Sake 180 ml	12 €
Shochikubai Sake 14,5° Alc kruik <i>Jar</i>	Warme Hot Sake 180 ml	13 €
Sparkling Sakura Masamune 200 ml 11° Alc (flesje, <i>bottle</i>)	Sprankelende, zachte aangename koude sake. <i>Sparkling soft cold sake.</i>	14 € ★
Nigori 240 ml 10,5° Alc (flesje, <i>bottle</i>)	Fine and misty sake rice particles. Rich taste	15 €
Shochu Kurokirishima 25°	Rijst gedistilleerd. Aardappel Aroma	8 €
Shochu Unkai 25°	Boekweit gedistilleerd (soba aroma)	8 €
Dessert Pruim+Yuzu sake	Very tasty with your dessert!	13 €

ONTDEK SAKE MET ONZE SETS!
DISCOVER SAKE WITH OUR SETS : ★

Een flesje aperitief
sparkling sake,
300ml zachte
sake voor bij de
maaltijd en een
dessert Sake.
Enjoy sparkling
sake, fine sake
and dessert Sake!



37€
3
stuks
piece

aperitief sparkling
en 300ml zachte
sake voor bij de
maaltijd.

2 flesjes links foto
2 bottles left
picture

27 €
2
stuks

Bieren - Beers		
Kirin Japanese 33cl	Japans pils bier. <i>Light pils beer</i>	4,5 € ★
Duvel 33cl	Licht fruitig, droog aroma, bittere nasmaak. <i>Light, fruity, bitter aftertaste</i>	3,7 €
Vedett Extra Blond 33cl	Premium lager, pleasant hoppiness, slight malty aroma	3,7 €
Vedett Extra White 33cl	Fresh, subtle citrus-like with spicy aromas	3,7 €
Vedett Ipa 33cl	blond, fris en dorstlessend. Blond, fresh	3,7 €

Frisdranken - Cool beverages	
Ramune Japan(e)se Soft drink 30cl - diverse smaken / available tastes : meloen, lychee, pruim, matcha. <i>melon, lychee, melon, plum, matcha</i>	3,5 € ★
Macha green tea zonder suiker/ no sugar 33cl blik - Pokka blik/can	3,5 €
Macha green tea zonder suiker/ no sugar 50cl Pet - Pokka	5,0 €
Chaudfontaine Water Bruis fles - Sparkling or still water bottle 1/2 l	5,0 €
Chaudfontaine Water (Bruis,plat) - Sparkling or still water glass 25cl	2,5 €
Fuze Tea Green Thee Mango Chamomile (400 ml)	3,5 €
Ice Tea Lipton 25ml	3,5 €
Coca Cola/Zero 20cl	3,0 €

Wijnen - Cava Wines		
	Fles Bottle	Glas Glass
Yamato Huiswijn Wit rood rose Housewine white/red	19 €  	5,0 €   
Fernway 2016 - New Zealand Wit	29 € 	★
Chablis Wit Emile Durand	35 € 	Chardonnay, Bourgogne
Pouilly Fume - Les Cailloux	35 € 	Loire, Sauvignon Blanc
Fitou Rood	30 €	Languedoc- Roussillon, France  
Visiega - Cava Brut	19 €	8,0 € 

Japanse zoetigheden- sweets

Desserts - デザート

Yuzu Sorbet		6 €
Maccha (groene thee smaak) kaastaartje Green tea flavoured cheesecake		7 €
Yuzu (citroen smaak) kaastaartje Yuzu flavoured cheesecake		7 €
Sakura Mochi gevuld met ijs <i>Sakura Mochi with ice cream inside</i>		5 €
Kopje groene thee met naar keuze Sakura ijs mochi of Maccha/Yuzu kaastaartje		9 €
Dorayaki Azuki Japans zachte deeg koek met rode bonen pasta <i>Japanese soft pancake filled with red beans.</i> Met slagroom / with whipped cream		6 €
Pallet van Mochi Yomogi, Mochi Sesame en Shiro mochi		13 €
Sakura Mochi : Roze rijst met Azuki bonen vulling en Sakura blad. <i>Sweet pink-colored rice cake (mochi) with a red bean paste (anko) center, and wrapped in a pickled cherry blossom (sakura) leaf</i>		5 €
Mochi Yomogi of/or Mochi Sesame of/or Shiro Mochi		5 €

Een perfecte sake voor bij het dessert!
A perfect sake to go with your dessert!
13 €

→
pruimensake met yuzu, 180ml, 12°
plum wine with yuzu

Op zoek naar een lekkere maaltijd? Kijk op de
andere kaart in de houder voor onze kleine- en
hoofdgerechten.
Looking for a nice meal? Look at the other card in the
holder for our small and main dishes.



Alle prijzen BTW inbegrepen

Welkom bij Yamato - Welcome - 大和によこそ



Gecombineerd met Japans ijs
Combined with Japanese ice cream

Opgerolde “Fuji” pannenkoek met ijs (keuze vanilla of macha), slagroom, bloedsuiker. <i>Rolled up “Fuji” pancake with ice (vanilla or Macha), whipped cream, fine sugar.</i>		8 €
 Macha en vanille ijs <i>Macha and Vanilla ice-cream</i>	2 bollen/ scoops	7 €
 Kurogoma (zwarte sesame) en vanille ijs <i>Kurogoma (black sesame) and vanilla ice- cream</i>	2 bollen/ scoops	7 €
 Kurogoma (zwarte sesame) en Macha ijs <i>Kurogoma (black sesame) and Macha ice- cream</i>	2 bollen/ scoops	7 €
 Kurogoma, Macha en Vanille ijs (3 bollen ijs) mix <i>Kurogoma, Macha and Vanilla ice- cream mix</i>	3 bollen / scoops	10 €
Kinderijsje bolletje vanille / Ice cream 1 scoop Vanilla		4 €
Extra slagroom - Extra Whipped cream		1 €
Een bol vanille-ijs overgoten met warme sake! Een te ontdekken combinatie, geserveerd in een originele sake houten cup! <u>En wij voegen er nog een extra verrassing aan toe! Wees avontuurlijk en probeer het uit!</u> <i>A scope of vanilla ice combined with hot sake! A combination to discover, served in an original wooden sake cup! And we add a small surprise, so be adventurous and try it out!</i>		7 €



Yamato 大和