

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 de onderstaande bereidingswijzen.**  
**You can choose from the toppings below**

Vegetarisch, zonder topping - <i>Plain, no topping</i>	12,0 €
Fijngesneden varkensvlees - <i>Sliced Pork</i>	13,5 €
Zeevruchten - <i>Sea food</i>	15,0 €
Fijngesneden kipfilet - <i>Sliced Chicken Breast</i>	14,0 €
Optioneel met kaas - <i>Optionally with cheese</i>	extra 1,0 €

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 de onderstaande bereidingswijzen.**  
**You can choose from the toppings below**

Vegetarisch, zonder topping - <i>Plain, no topping</i>	11 €
Fijngesneden varkensvlees - <i>Sliced Pork</i>	12,5 €
Zeevruchten - <i>Sea food</i>	14 €
Fijngesneden kipfilet - <i>Sliced Chicken Breast</i>	13 €

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>	13 €
Met tempura garnalen (4 st) (ebitendon) - <i>Shrimps</i>	14 €

Desserts - vraag de kaart - Ask for our rich offer of desserts

Probeer onze lekkere desserts met Japans ijs en zoveel meer!

Try our tasty desserts with Japanese ice cream and many more!



Curry Soba - カレーそば

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



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

Vegetarisch, zonder topping - <i>Plain, no topping</i>	11,0 €
Fijngesneden varkensvlees - <i>Sliced Pork</i>	12,5 €
Zeevruchten - <i>Sea food</i>	13,5 €

Curry rijst - カレーライス

Licht pikante curry met rijst  
 Slightly spiced curry with rice



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

Vegetarisch, zonder topping - <i>Plain, no topping</i>	11,0 €
Fijngesneden varkensvlees - <i>Sliced Pork</i>	12,5 €
Zeevruchten - <i>Sea food</i>	13,5 €
Optioneel met kaas - <i>Optionally with cheese</i>	extra 1 €

Japanse Sake / Shochu

Sake Tokubetsu Junmai 180 ml 14,5° Alc (flesje, <i>bottle</i> )	Well balanced, rich and soft taste. Served cold.	10,0 €
Sake Kimoto Junmai 180 ml 15,5° Alc (flesje, <i>bottle</i> )	Well balanced, rich and soft taste. Served cold.	12,0 €
Sake Sierra Cold 300 ml 15,5° Alc (fles, <i>bottle</i> )	Als aperitief of tijdens de maaltijd, licht en rijk van smaak. Koud of kamertemperatuur - Drink as aperitif or during the meal. Rich taste!	15,0 €
Shochikubai Sake 14,5° Alc kruik - <i>Jar</i>	<b>Koude</b> Cold Sake 180 ml	10,0 €
Shochikubai Sake 14,5° Alc kruik - <i>Jar</i>	<b>Warme</b> Hot Sake 180 ml	11,0 €
Shochikubai Sake 14,5° Alc kruik - <i>Jar</i>	<b>Koude</b> Cold Sake 130 ml	8,0 €
Sparkling Junmai 150 ml 5° Alc (flesje, <i>bottle</i> )	Sprankelende, zachte aangename koude sake. <i>Sparkling soft cold sake.</i>	12,5 €
Nigori 240 ml 10,5° Alc (flesje, <i>bottle</i> )	Strong body with fine and misty sake rice particles. Rich taste	14,0 €
Shochu Kurokirishima 25° Alc	Rijst gedistilleerd. Aardappel Aroma	7,5 €
Shochu Unkai 25° Alc	Boekweit gedistilleerd (soba aroma)	7,5 €

**Izakaya : Japanese "tapas" stijl kleine verfijnde hapjes**  
**Izakaya : Japanese "tapas" style refined small dishes**

Edamame - Gekookte Soyabonen - <i>Boiled Soybeans</i>		4,4 €
Hijiki salade (o.a. zeewier met lotuswortel) <i>Hijiki salad (seaweed and lotus root)</i>		5,0 €
Wakame - Zeewier salade <i>Seaweed Salad</i>		4,0 €
Japane Pickles (Takuan), gecombineerd met zeewier <i>Japanese Pickles, combined with seaweed (wakame)</i>		4,0 €
Veggy salade met Japanse dressing, mayo en katsuobushi <i>Veggy salad with Japanese dressing, mayo and katsuobushi</i>		8,0 €
Gebakken Daikon (radijs) in yuzu miso saus <i>Baked Daikon (radish) in yuzu miso sauce</i>		6,0 €
Fijn gesneden varkensvlees met yuzu miso saus <i>Fine cut pork meat served with a yuzu miso sauce</i>		4,5 €
Tempura garnaal (2 stuks) Tempura shrimps (2 pieces) 海老天ぷら 2個		5,5 €

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!

Tofu met/with Soya sauce en/ and Katsubushi		5,0 €
Dashi Takoyaki (octopus bol bereid met deeg, opgediend in een saus) <i>Dashi Takoyaki (octopus prepared in a flour ball served in a sauce)</i> — だし たこ焼き		5,0 €
Karaage Gefrituurde kip Fried Chicken から揚げ		6,0 €
Gyouza — Dumplings — 餃子 <b>Keuze vulling - Choose filling :</b> 1) Met groenten / with vegetables 2) Kip / Chicken 3) Varkensvlees / Pork 4) Eend / Duck 5) Garnaal / Shrimps		4 pieces : 5 € 8 pieces : 9 € 12 pieces : 13 €
Takokaraage Gefrituurde Octopus, licht pikant Fried Octopus, somewhat spicy. タコからあげ、ちょっと辛い		6,0 €
Portie rijst - Rice portion - ご飯		4,5 €

Gebakken tofu met "shimeji" champignons en ponzu saus <i>Baked Tofu with brown beech mushroom and ponzu sauce</i>		7,0 €
Tamagoyaki (Japanse gerolde gezoeten omelet) <i>Tamagoyaki (rolled sweet omelet)</i>		4,0 €
2 sticks met gehakt kippevlees 2 sticks with minced chicken		5,5 €
Gebakken aubergine met zoete miso saus. Baked aubergine with sweet miso sauce.		5,0 €
Yakitori, kip op (2) sticks Yakitori, chicken, 2 sticks 焼鳥、2本		5,5 €
Mini okonomiyaki stick (2 stuks) Mini okonomiyaki stick (2 pcs)		4,5 €
Yakiniku Cheese (Rundsvlees op Stick met kaas, 2 sticks) <i>Yakiniku Cheese (beef on a stick with cheese, 2 pcs)</i> 焼肉チーズ		5,0 €
4 Loempia (met groenten, pikant) 4 Spring rolls vegetables, spicy Met zoete chili saus - with sweet chilli sauce		5,0 €

**Cocktails & Aperitieven - Aperitifs**

Cocktail 🍷 Tokyo-Tail : Ume chu (pruim), Ramune Pruim	9,0 €
Cocktail 🍷 Osaka-Tail : Imo Chochu, Soda, Cassis	9,0 €
Cocktail 🍷 Kyoto-Tail : Soba Chochu, Ramune, Yuzu	9,0 €
Cocktail 🍷 Yokohama-Tail : Soba Chochu, Ramune, Cassis	9,0 €
Umeshu - Japanse pruimendrank 10° Alc, plum based drink	6,0 €
Yuzu - Japanse Yuzu (citrus type of fruit) 12,1° Alc	7,0 €
Cava glas	6,0 €
Nikka Japan(e)se Whisky from the Barrel	7,8 €
Whisky Johnny Walker Red Label	6,5 €
Gordon's london dry Gin	6,0 €

**Warme dranken - Hot beverages**

Koffie/Deca	2,5 €
Lait-Russe (koffie verkeerd)	2,9 €
Latte Macchiato (koffie, melk, melkschuim)	2,8 €
Cappucino (coffee, steamed and foamed milk)	2,8 €
Espresso (sterke koffie, strong coffee)	2,8 €
Lipton Thee	2,8 €
Cream Liquer Coffee (alcohol based, met slagroom)	7,5 €
Genmaicha of Sencha kopje thee - Tea cup	3,8 €
Genmaicha of Sencha thee set (kannetje) met youkan (zoete bonen) <i>Genmaicha or Sencha set (jug) served with yokan (sweet beans)</i>	5,5 €
Jasmijn kopje thee - Jasmine Tea cup	3,8 €

**Bieren - Beers**

Kirin Japanese 33cl	Japans pils bier. Light pils beer	3,9 €
Duvel 33cl	Licht fruitig, droog aroma, bittere nasmaak. Light, fruity, bitter aftertaste	3,5 €
Vedett Extra Blond 33cl	Premium lager, pleasant hoppiness, slight malty aroma	3,2 €
Vedett Extra White 33cl	Fresh, subtle citrus-like with spicy aromas	3,2 €
Vedett Ipa 33cl	blond, fris en dorstlessend. Blond, fresh	3,5 €

**Wijnen - Cava : vraag onze wijnkaart voor meer keuze**  
**Ask our wine list for more choices of nice wines!**

		Fles Bottle	Glas Glass
Huiswijn Wit Glas. Glass white/red	Selectie Yamato Selected	18 €	4,5 €
Fernway 2016 - New Zealand Wit	Verse kruidige aroma's en fruitig.	25 €	6,5 €
Visiega - Cava Brut	Mooi aroma van appel, geel fruit, bloesems	19 €	6,0 €
Portaceli - Cava Brut	Premium cava.	25 €	

**Frisdranken - Cool beverages**

Ramune Japan(e)se Soft drink 30cl - standaard smaak / normal taste of eveneens meloen, lychee, pruim smaken. Also melon, lychee, melon, plum tastes	3,5 €	Chaudfontaine Water (Bruis, plat) glas - Sparkling or still water glass 25cl	2,5 €
Macha green tea zonder suiker/ no sugar 33cl blik - Pokka	3,5 €	Fuze Tea Green Thee Mango Chamomile (400 ml)	3,0 €
Macha green tea zonder suiker/ no sugar 50cl Pet - Pokka	4,9 €	Ice Tea Lipton	3,5 €
Chaudfontaine Water Bruis fles - Sparkling or still water bottle 1/2 l	4,5 €	Coca Cola/light/Zero 20cl	2,7 €

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