

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



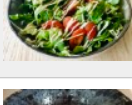


U heeft de keuze uit de onderstaande bereidingswijzen.
You can choose from the toppings below

| | |
|--|-----------|
| 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> | Koude Cold Sake 180 ml | 10,0 € |
| Shochikubai Sake 14,5° Alc kruik - <i>Jar</i> | Warme Hot Sake 180 ml | 11,0 € |
| Shochikubai Sake 14,5° Alc kruik - <i>Jar</i> | Koude 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> |  | 4,9 € |
| Hijiki salade (o.a. zeewier met lotuswortel) <i>Hijiki salad (seaweed and lotus root)</i> |  | 5,5 € |
| Wakame - Zeewier salade <i>Seaweed Salad</i> |  | 5,0 € |
| Japane Pickles (Takuan), gecombineerd met zeewier <i>Japanese Pickles, combined with seaweed (wakame)</i> |  | 4,5 € |
| Veggy salade met Japane 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) 海老天ぶら 2個 |  | 6,0 € |

Onze selectie "Izakaya" Japane 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 Keuze vulling - Choose filling : 1) Met groenten / with vegetables 2) Kip / Chicken 3) Varkensvlees / Pork 4) Eend / Duck 5) Garnaal / Shrimps |  | 4 pieces : 6 € 8 pieces : 10 € 12 pieces : 14 € |
| 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 (Japane gerolde gezoeten omelet) <i>Tamagoyaki (rolled sweet omelet)</i> |  | 4,5 € |
| 2 sticks met gehakt kippevlees 2 sticks with minced chicken |  | 5,5 € |
| Gebakken aubergine met zoete miso saus. Baked aubergine with sweet miso sauce. |  | 5,5 € |
| 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) |  | 4,9 € |
| 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 |  | 6,0 € |

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 - Japane pruimendrank 10° Alc, plum based drink | 6,0 € |
| Yuzu - Japane 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 € |
| Macha green tea zonder suiker/ no sugar 33cl blik - Pokka | 3,5 € |
| Macha green tea zonder suiker/ no sugar 50cl Pet - Pokka | 4,9 € |
| Chaudfontaine Water Bruis fles - Sparkling or still water bottle 1/2 l | 4,5 € |

| | |
|--|-------|
| Chaudfontaine Water (Bruis, plat) glas - Sparkling or still water glass 25cl | 2,5 € |
| Fuze Tea Green Thee Mango Chamomile (400 ml) | 3,0 € |
| Ice Tea Lipton | 3,5 € |
| 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