

### **SMALL DISHES**

#### **Sushi platter "Izkaya" 6,50**

**Selection of Nigiri & Maki sushi with soy sauce and wasabi.**

**Een combinatie van Nigiri & Maki sushi met soja saus en wasabi.**

#### **Pork Ribs 6,50**

**Pork Ribs marinated in soja saus, kaneel, chilli peper en sinaasappel.**

**Pork Ribs gemarineerd in soja sauce, kaneel, chilli peper en sinaasappel.**

#### **Oysters (4 pieces) 14,50,-**

**Oysters served with beetroot espuma and borage cress.**

**Oesters geserveerd met een espuma van rode biet en borage cress.**

#### **Tuna tatiki 12,50**

**Tuna filet rolled in sesame seeds with a sweet sake marinade and pickled ginger.**

**Tonijn filet gerold in sesam met een zoete sake marinade en ingelegde gember.**

### **SMALL DISHES**

#### **Chatpate channe (Veggie) 6,50**

**Salad made of chickpeas, yoghurt, chilli pepper and mint.**

**Salade van kikkererwten met yoghurt, rode peper, komijn en munt.**

#### **Gamba tempura 8,50,-**

**Shrimp tempura marinated in garlic, lime, ginger and chilli pepper.**

**Tempura van gamba gemarineerd in knoflook, limoen, gember en rode peper.**

#### **Thai fishcakes 6,50**

**Fishcakes made of codfish with coriander, chilli pepper and homemade tomato ketchup.**

**Viskoekjes van kabeljauw met koriander en rode peper en huisgemaakte tomatenketchup.**

#### **Chicken kara-age 8,50**

**Chicken marinated in ginger, sake and soy sauce with nori and Kewpie mayonnaise.**

**Kip gemarineerd in gember, sake en soja saus met nori en Kewpie mayonaise.**



## SMALL DISHES

### **Smoked filet of duck 9,50**

**Smoked filet of duck with a salad made with pear, cucumber, mint and date.**

**Gerookte filet van eend, met een salade van peer, komkommer, munt en dadel.**

### **Marinated beef tenderloin 10,50**

**Marinated beef tenderloin with a wasabi dressing and served with a watercress and grapefruit salad.**

**Gemarineerde ossenhaas met een wasabi dressing, geserveerd met een salade van waterkers en grapefruit.**

### **Grilled green asparagus salad (Veggie) 7,50**

**Grilled green asparagus salad with a poached egg and curry mayonnaise.**

**Gegrilde groene asperge salade met een gepocheerd ei en kerrie mayonaise.**

## SMALL DISHES

### **Five spices pork belly 8,-**

**Pork belly marinated in five spices, with plums and spring onion.**

**Varkensvlees gemarineerd in vijf kruiden met pruimen en lente ui.**

### **Asari Sake mushi 9,50**

**Soup made from sake and dashi with hard clams and spring onions.**

**Soep van sake and dashi en sake met venusschelpen en lente ui.**

### **Eguru Kosumalli 10,-**

**Crab salad made with spring onion, chilli pepper, mint and mango.**

**Salade van krab met lente ui, rode peper, munt en mango.**

## MEDIUM DISHES

### **Grilled scallops 15,-**

**Grilled scallops with soba noodles, mizuna pesto, wasabi and rocket salad.**

**Coquilles van de grill met soba noedels, mizuna pesto, wasabi en rucola.**

### **Pan fried duck breast 15,-**

**Duck breast served on a stir-fry of fennel, orange, coriander, five spices and red chilli pepper.**

**Eendenborst geserveerd op een bedje van venkel, sinaasappel, koriander, 5 spices en rode peper.**

### **Yakiudon 12,50**

**Udon noodles with chicken, shiitakes, fresh vegetables and tonkatsu sauce.**

**Udon noedels met kip, shiitakes, verse groenten en tonkatsu saus.**

### **Chicken Yakitori 12,50**

**Chicken marinated in yakitori with red pepper and red onion.**

**Kip gemarineerd in yakitori met rode paprika en rode ui.**

## MEDIUM DISHES

### **Stewed cheek of veal 15,50**

**Marinated cheek of veal with sukiyaki, soy sauce and lime with a stir-fry made with fresh vegetables and udon noodles.**

**Gemarineerde kalfswang met sukiyaki, soja en limoen met roergebakken van verse groenten en udon noedels.**

### **Lambcurry Gosht Pasanda 15,-**

**Lambcurry with almonds and basmati rice.**

**Lamscurry met amandel en basmati rijst.**

### **Sambhar (Veggie) 12.50**

**Curry made with red lentils, potato, carrot and pepper seasoned with Sambhar masala.**

**Rode linzen curry met aardappel, wortel en paprika op smaak gebracht met Sambhar masala.**

### **Thai pandan chicken 12,50**

**In pandan leaves fried chicken with lemon grass, garlic, shallot and honey. (Unwrap and enjoy!).**

**In pandan bladeren gefrituurde kip met citroengras, knoflook, sjalot en honing. (Afwikkelen en genieten!)**

## MEDIUM DISHES

### **Crepes with preserved duck 16,50**

**Preserved duck with Hoi sin sauce, crepes and thinly sliced raw vegetables.**

**Gekonfijte eend met Hoi sin saus, pannenkoekjes en fijn gesneden rauwe groenten.**

### **Salmon Sake no hosho mushi 15,-**

**Salmon steamed in sake with Chinese chives, enoki, shiitake and Chinese cabbage.**

**Zalm gestoomd in sake met Chinese bieslook, enoki, shiitake en paksoi.**

### **Beeftataki with wasabi pesto 14,-**

**Thin sliced beef tenderloin (served lukewarm) with minze salad and a pesto made with coriander, garlic and wasabi.**

**Dunne plakjes runderlende (lauwwarm geserveerd) met minze salade en een pesto van koriander, knoflook en wasabi .**

### **Moyashi itame (Veggie) 12.50**

**Stir-fry with bean sprouts, shiitake, ginger, chilli pepper, green asparagus and basmati rice.**

**Roerbak van taugé met shiitake, gember, rode peper, groene asperges en basmati rijst.**

## MEDIUM DISHES

### **Hotstone beef tenderloin 17,50**

**Beef tenderloin marinated in black bean sauce served with eggplant in vintage vinegar.**

**Ossenhaas gemarineerd in zwarte bonen saus, met aubergine in een vintage azijn.**

## SIDE DISHES

### **Rice 3,50**

**Bowl with natural cooked rice.**

**Kommetje met naturel gekookte rijst.**

### **Edamame 4,-**

**Cooked soybeans with sea salt flakes.**

**Gekookte sojabonen met grof zeezout.**

### **Freshly fried prawn crackers 3,50**

**Kommetjes met vers gebakken pittig gekruide kroepoek.**

### **Side salad 3,50**

**Fresh green salad with pine nuts and wasabi croutons.**

## DESSERTS

### Strawberry delight 6,50

**Fresh strawberries on meringue and a yuzu (Asian citrus) crème with a vanilla crumble.**

**Verse aardbeien op meringue en een crème van yuzu (Aziatische citrus) met een vanilla crumble.**

### Chocolate mousse 5,50

**Chocolate mousse made with pure chocolate and Indian chai tea**

**Mousse van pure chocolade en Indian chai thee**

### Crème brûlée 5,50

**Crème brûlée perfumed with orange lemon-lime tea**

**Crème brûlée geparfumeerd met sinaasappel citroen-limoen thee**

### Almond-cherry pie 7,-

**Pie made with marinated cherry's and almonds with pistachio ice cream.**

**Taartje van gemarineerde kersen en amandel met pistache roomijs.**

## DESSERTS

### L<sup>50,50</sup>ychée sorbet 7,50

**In orange marinated lychees with a lychee sorbet.**

**In sinaasappel gemarineerde lychees met een sorbet van lychee.**

### Lime parfait 7,50

**Lime parfait with a black currant coulis.**

**Limoen parfait met een coulis van zwarte bessen.**

### Marinated Pineapple 7,50

**Marinated pineapple with a vanilla “hangop” (curds).**

**Gemarineerde ananas met een vanille hangop.**