

Yumenishiki

Premium Rice

Traditionally grown for authenticity.

Great Japanese cooking requires great Japanese rice, and Yumenishiki is more than ready for the challenge. Cultivated in Italy, this rice is a new variety of Koshihikari (a type of Japonica rice), produced under the watchful eye of Japanese rice-growing professionals with traditional growing methods. A fluffy, slightly sticky rice perfect for using every day as a side dish to a Japanese meal, or for moulding into sushi and onigiri rice balls.



Allergeneninformatie? Vraag het ons!

SUSHI


1. Sake
Zalm


2. Sake
Geflambeerd zalm


3. Maguro
Tonijn


4. Geflambeerde Tonijn


5. Ebi
Garnaal


6. Ika
Octopus


7. Unagi
Paling


8. Kani
Krab


9. Avocado


10. Tamago
Zoete omelet


11. Inari
Zoete tofu

GUNKAN


12. Masago
Viseitjes


13. Maïs


14. Wakame
Zeewier

TEMAKI (Handrol)


15. California


16. Maguro
Tonijn


17. Sake
Zalm


18. Crispy Sake
Zalm


19. Tamago
Zoete omelet


20. Avocado


21. Ebi
Garnaal


22. Unagi


23. Krokante Kip

MAKI


24. Sake
Zalm
3 st.


25. Tekka
Tonijn
3 st.


26. Kappa
Komkommer
3 st.


27. Avocado
3 st.


28. Kip Maki
2 st.


29. California
2 st.


30. Spicy Sake
Zalm & avocado
2 st.


31. Crispy Sake
Zalm & avocado
2 st.


32. Garnaal Maki
2 st.


33. Vegetarische Maki
2 st.


34. Futo Maki
2 st.


35. Hachi Jumbo Maki
Gebakken garnalen, zalm
2 st.


36. Spicy Mango Garnaal Maki
2 st.

KUSHI


37. Ebitori
Garnalen spies


38. Yakitori
Kipspies

39. Gegrilde Vleesbal Spies

40. Lamp

41. Rund

VEGETARISCH

* VERSPILLING VAN VOEDSELWORDT NIET GEWAARDEERD!

* FOTO'S IN HET MENU ZIJN PUUR INDIACATIEF

APPITIZER (Warm)

42. Miso Soep

43. Tom Kha Kai
Thaise kippensoep met kokosmelk

44. Tom Kha Koeng
Thaise garnalensoep met kokosmelk

45. Agedashi Tofu
Gefrituurde Tofu
2st.

46. Groenten

47. Zoet Broodje
Met gepaneerde kip

48. Peking Eend
Met Hoisin Saus

49. Vleesbal
Met Kerrysaus

50. Geb. Wan Tan
Met kippenvlees

51. Mini loempia
Vegetarisch
3 st.

52. Banana Loempia
Met chocolade saus

53. Sesamballen
Met rode bonen

54. Rijstbal
Met zwart sesam

55. Mini Zoet Broodje

56. Potato Chizuboru
Aardappel-koekjes

57. Yasai Tempura

58. Tempura Garnalen

59. Gefrituurde Garnalen

60. Gebakken Inktvis Ring

61. Tako Yaki
Gebakken inktvisbal

62. Gebakken Witvis

63. Gefrituurde Kippenvleugel

64. Gebakken Krokante Kip

65. Gebakken Kip Dijfilet Met Huid

66. Malaysian Curry Kip

67. Spicy Tomate Kip

68. Thaise Groen Curry Kip

69. Jerk Kip

APPITIZER (Koud)

70. Koffie & Kokos Pudding

71. Kokosmelk
Met vruchten en tapioca parels

72. Vers Fruit

73. Zeewier Chips

74. Edamame
Sojaboontjes

75. Zuur Komkommer

76. Kimchi

77. Wakame Salade

78. Zalm en Tonijn Salade

79. Yam Kai
Thaise kipsalade met mint, uien & citroen

80. Gegrilde Ossenhaas

81. Dungesneden Lenden Biefstuk

TEPPANYAKI

82. Kinoko Yaki
Geb. Champignons

83. Zukkini Yaki
Gebakken courgette

84. Gyoze
Gebakken kippastei

85. Gegrilde Ribe Eye

86. Gyu Yaki
Ossenhaas

87. Usuyaki
Biefrol

88. Usuyaki Kaas

89. Lamskotelet
1st.

90. Kip Zwarte Peper

91. Zalm

92. Inktvis

93. Garnalen

94. Botervis

95. Pangafilet

BIJGERECHTEN

96. Geb. Rijst

97. Geb. Udon
Japans bami

98. Witte Rijst
Met kip kerrie

99. Patat

EXTRA

100. Dragon Maki
+ € 6,50 (8 st.)
Tempura ebi, unagi en avocado

101. Spider Maki
+ € 6,50 (8 st.)
Softshell krab, avocado en viskuitjes

102. Butterfly Maki
+ € 6,50 (8 st.)
Zalm , komkommer, soft crab,surimi

103. Zalm sashimi
+ € 3,00 (4 st.)

104.Tonijn Sashimi
+ € 3,50 (4 st.)

105.Tonijn Tataki
+ € 4,00 (4 st.)

106. Duo Sashimi
+ € 7,25 (8 st.)
Zalm & Tonijn

107. Sashimi Mix
+ €12,00 (33 st.)
4 Zalm , 4 Tonijn ,
2 Inktvis, 3 Garnalen

108. Hele Kreeft
Op teppanyaki
+ €25,00

IJS

1 item per persoon, extra bolletje € 1,50

109. Vanille

110. Chocolade

111. Groene Thee

112. Zwarte Sesam

113. Witte Sesam