



Oisri

CLASSIC OYSTER 1 STUKS Met citroen, rode wijnazijn en sjalot	€ 4,50
MANGO OYSTER 1 STUKS Verschillende mango bereidingen	€ 5,50
KIMCHEE OYSTER 1 STUKS Gegaard in wagyu vet met kimcheesaus	€ 5,50

Sushi-licious

SALMON SASHIMI 4 STUKS Zalm, rauw of geflambeerd	€ 9,50
TUNA SASHIMI 4 STUKS Tonijn met ponzusaus, sjalot, bieslook en sesam	€ 14,50
KING CRAB VOLCANO URAMAKI ROLL 4 STUKS Kingcrabsallade met komkommer, avocado en tempura-crunch	€ 13,50
SPICY TUNA URAMAKI ROLL 4 STUKS Tonijn met komkommer, kimchee en bieslook, geserveerd met een pittige mayo	€ 8,50
TORCHED SALMON URAMAKI ROLL 4 STUKS Geflambeerde zalm met komkommer avocado en tanuki	€ 7,50
VEGETARIAN ROLL  4 STUKS Beschikbaar op uw verzoek	€ 6,50
BEEF TATAKI NIGIRI 1 STUKS Licht gebakken bief gelakt met een hot yuzu teriyaki saus	€ 3,50
WAGYU A4 NIGIRI 1 STUKS Wagyu bief in een koffie-rub geserveerd met een koffie-crème en julienne van prei	€ 7,50
SALMON NIGIRI 1 STUKS Zalm geserveerd met mangodressing en jalepeño	€ 3,50
TUNA NIGIRI 1 STUKS Tonijn met nikirisaus en foie gras rasp	€ 4,50

Omakase Boats

2 PERSONEN 32 STUKS Chef's choice sushiboot	€ 50,00
3 PERSONEN 48 STUKS Chef's choice sushiboot	€ 75,00
4 PERSONEN 64 STUKS Chef's choice sushiboot	€ 100,00

Starters

ENTRECOTE CARPACCIO 80 GRAM Entrecote carpaccio met eendenlever krullen, zwarte olijvenrumble, brunoise van groenten en truffelmayonaise	€ 14,50
BRUSCHETTA  3 STUKS Krokant broodje met topping van huisgemaakte tomatensalsa	€ 6,50
SALMON ASPARAGUS ROLL 3 STUKS Koudgerookte zalm met groene asperges en yuzu-crème	€ 13,00
PEKING DUCK PANCAKES 4 STUKS Huisgemaakte mini pancakes met peking duck, hoisinsaus en bosui	€ 12,50
NACHO'S PULLED CHICKEN 200 GRAM Nacho's met topping van kaas, tomatensalsa en yuzu-avocado-crème	€ 8,50
BONELESS RIBS 6 STUKS Langzaam gegaarde ribfingers uit de oven	€ 12,50
STICKY CHICKEN BITES 8 STUKS Malse stukjes kip in een sticky-saus	€ 10,00
SPICY SHRIMPS 3 STUKS Grote garnalen in een hot chipotlesaus, geserveerd met zoetzure daikonsalad	€ 12,50

Meat

ENTRECOTE SHIO KOJI 200 GRAM Gegrilde entrecote gemarineerd in een rijstmarinade, bosui en rode peper geserveerd met een frisse komkommersalade	€ 29,00
BEEF TENDERLOIN 200 GRAM Gebakken ossenhaasmedaillon met een miso demi-glace saus en geroosterde asperges	€ 36,50
BEEF RENDANG TACO 200 GRAM Zacht gegaarde runder rendang geserveerd in een tempura-taco	€ 22,50
CRISPY CHICKEN PARMESAN 200 GRAM In broodkruimels gebakken kipfilet met een parmezaanse kaassaus en topping van rucolasalade en radijs	€ 19,50

Fish


DOVER SOLE 400 GRAM Zeetong gebakken in gerookte boter met een citroen-doperwtten crème	€ 49,75
TUNA STEAK 200 GRAM Gegrilde tonijn met yuzu-honing, tomaatjes en crème van sesam	€ 33,50
SALMON TERIYAKI 200 GRAM Gebakken zalm met teriyakisaus met gebakken bosui en taugé	€ 27,50
TURBOT 200 GRAM Gebakken tarbot met een zoete aardappelpuree groene asperges en sauce vierge	€ 28,50
CATCH OF THE WEEK Vraag naar de mogelijkheden aan de bediening	

Signature Dishes

VEAL CHEEK 200 GRAM Zacht gegaarde kalfswang met rode wijnjus en een shiitake risotto	€ 24,50
KING CRAB 100 GRAM Gegrilde kingkrab met avocado yuzu-crème en een togarashi krokantje	€ 25,00
TRUFFLE SCALLOP 4 STUKS Gebakken coquille met een schuim van parmezaan en truffel	€ 19,00
WAGYU A3 KATSU SANDO 4 STUKS Wagyu A3 op een toast van briochebrood met umamisaus geserveerd met zoetzure groenten	€ 30,00
VEGETARIAN RENDANG  200 GRAM Indonesische groentenstoof met rode peper gember en kokos	€ 22,50
TAGLIATELLE  200 GRAM Tagliatelle met gebakken shiitake en truffelroomsaus	€ 17,50

Sides

EDAMAME  200 GRAM Sojabonen geserveerd in onze huisgemaakte knoflookmayonaise	€ 5,50
BRAVAS BLUE STYLE  200 GRAM Gebakken krieltjes met huisgemaakte aioli en een pikante paprikasaus	€ 5,75
PARMESAN TRUFFLE FRIES  200 GRAM Krokante frietjes met gesmolten parmezaanse kaas en truffelmayonaise	€ 6,75
FRIED RICE  200 GRAM Gebakken rijst afgeblust met sojasaus en sriracha	€ 5,50

 Geschikt om te delen

 Vegetarisch

Heeft u een allergie? Vraag dan om onze allergenenkaart!