

SUSHI

Sushi is een populair Japans gerecht dat altijd bestaat uit afgekoelde sushirijst, op smaak gebracht met rijstazijn, zout en suiker. De rijst wordt gecombineerd met andere ingrediënten zoals rauwe vis, zeevruchten, groenten of ei.

Le sushi est un plat japonais populaire composé de riz à sushi refroidi, assaisonné de vinaigre de riz, de sel et de sucre. Le riz est associé à d'autres ingrédients tels que du poisson cru, des fruits de mer, des légumes ou de l'œuf.

PLATTER 32 PCS - €67

PLATTER 20 PCS - €42

Keuze van onze sushichef:
een assortiment volgens het marktaanbod van de volgende sushi's.

Sélection de notre maître sushi :
un assortiment selon l'offre du marché des sushis suivants.



MAKI (GEROLD / ROULÉ)

De klassieke sushi. Een vulling (zoals vis, krab of komkommer) wordt samen met rijst strak opgerold in een vel nori (zeewier)

Le sushi classique. Une garniture (comme du poisson, du crabe ou du concombre) est enroulée fermement avec du riz dans une feuille de nori (algue)



NIGIRI (GEKNEPEN / PRESSÉ)

Een ovaalvormig bolletje handgeperste sushirijst met daarop een dun laagje wasabi en een plakje verse vis, omelet of zeevruchten

Une petite boule ovale de riz à sushi pressée à la main, recouverte d'une fine couche de wasabi et d'une tranche de poisson frais, d'omelette ou de fruits de mer



HOSOMAKI (DUNNE ROL / PETIT ROULEAU)

Een dunne, kleine rol met slechts één vulling

Un petit rouleau fin contenant une seule garniture



GUNKAN (MARINESCHIP / LE NAVIRE DE GUERRE)

Een stevig rolletje nori met rijst dat aan de bovenkant wat hoger is opgetrokken, waardoor er een soort 'bakje' ontstaat

Un petit rouleau de nori bien serré, dont le riz est légèrement relevé sur le dessus, formant ainsi une sorte de 'coupelle'



FUTOMAKI (DIKKE ROL / GROS ROULEAU)

Een dikke sushirol met meerdere ingrediënten

Un gros rouleau de sushi contenant plusieurs ingrédients



SASHIMI (RAUWE VIS / POISSON CRU)

Strikt genomen geen echte sushi (omdat er geen rijst in zit), maar wel een vaste waarde op de menukaart. Het bestaat uit dunne, superverse plakjes rauwe vis of schaaldieren

À proprement parler, ce n'est pas du vrai sushi (car il ne contient pas de riz), mais c'est un incontournable de la carte. Il se compose de fines tranches de poisson cru ou de crustacés ultra-frais



URAMAKI (INSIDE-OUT / ROULEAU INVERSÉ)

De 'binnenstebuiten'-rol. Hierbij zit de rijst aan de buitenkant en het zeewier (nori) aan de binnenkant

Le rouleau 'à l'envers', ici le riz se trouve à l'extérieur et l'algue (nori) à l'intérieur



WAGYU URAMAKI + TRUFFLE

6 PCS. | €25 - €31

Een inside-out rol met wagyu rund, komkommer en lente-ui, afgewerkt met truffelmayonaise en truffelschaafsel (in supplement) en sesam

Un rouleau inversé avec du wagyu, concombre et oignons nouveaux, garni de mayonnaise à la truffe et de copeaux de truffe (en supplement) et de sésame



VEGGIE URAMAKI

6 PCS. | €16

Een inside-out rol met avocado, komkommer, asperge en bimi, afgewerkt met Japanse mayonaise en sesam

Un rouleau inversé avec avocat, concombre, asperges et bimi, garni de mayonnaise japonaise et de sésame



CHICKEN URAMAKI

6 PCS. | €19

Een inside-out rol met krokante kip, avocado en komkommer, afgewerkt met Japanse mayonaise en sesam

Un rouleau inversé avec poulet croustillant, avocat et concombre, garni de mayonnaise japonaise et de sésame



SASHIMI ZALM / SAUMON

6 PCS. | €16

Verse plakjes zalm, rijk van smaak en boterzacht van textuur
Tranches de saumon frais, riches en goût et à la texture fondante



SASHIMI TONIJSN / THON

6 PCS. | €18

Verse plakjes tonijn, stevig van structuur en vol van smaak
Tranches de thon frais, fermes et pleines de saveur