



Welkom

ようこそ

NIKU MENU 肉 (Vlees menu)

47,50 per persoon

Miso	Miso soep
Gyūnikunotataki	Beef tataki (koud)
Yasai	Groenten
Gyoza	Gebakken kippasteitjes
Yakitori	Kipspies met teriyaki saus
Ushi maki	Runder-rolletje met knoflook en lente-ui
Butaniku	Varkenshaas
Sarada	Salade met omelet, avocado en komkommer
Gyuniku	Ossenhaas
Chāhan	Japanse gebakken rijst
Koohii-Sakai	Koffie of thee

SAKANA MENU 魚 (Vis menu)

57,50 per persoon

Miso	Miso soep
Sashimi	Mix van plakjes rauwe vis
Yasai	Groenten
Ebi	Koningsgarnaal
Sake	Zalmfilet
Hotategai	Coquille
Ika	Inktvis
Sarada	Salade met omelet, avocado en surimi
Shībasu	Victoriabaarsfilet
Chāhan	Japanse gebakken rijst
Koohii-Sakai	Koffie of thee

HIBACHI MENU 肉魚 (Vis & vlees menu)

57,50 per persoon

Miso	Miso soep
Sushi mix	Mix van sushi
Yasai	Groenten
Ushi maki	Runder-rolletje met knoflook en lente-ui
Sake	Zalmfilet
Rūdobāru	Roodbaarsfilet
Yakitori	Kipspies met teriyaki saus
Ebi	Koningsgarnaal
Sarada	Salade met omelet, avocado en surimi
Gyuniku	Ossenhaas
Chāhan	Japanse gebakken rijst
Koohii-Sakai	Koffie of thee

ONIKU MENU お肉 (Premium vlees menu)

85,- per persoon

Optie: A5 wagyu ribeye in plaats van Black Angus ribeye meerprijs van 25,-.

Gyūnikunotataki	Beef tataki (koud)
Kamo Gyōza	Gestoomde eendpasteitjes
Yasai	Groenten
Ramuchoppu	Lamskotelet
Iberiko sekureto	Ibérico varkensschouder
Kamo muneniku	Eendenborst
Rokuniku	Hertenhaas
Sarada	Salade met omelet, avocado en komkommer
Ribuaisutēki	Black Angus Ribeye
Chāhan	Japanse gebakken rijst
Koohii-Sakai	Koffie of thee

JASMIN MENU 家メ

85,- per persoon

*In verband met het serveren van een hele kreeft vragen wij u dit menu in een even aantal te bestellen.
Bij een oneven aantal bereken wij een meerprijs van 20,- voor de 'extra' halve kreeft.*

Sushi & Sashimi	Mix van sushi en plakjes rauwe vis
Ebi Tempura	Tempura garnalen (2 stuks)
Yasai	Groenten
Hotategai	Coquille
Hirame	Heilbot
Abaraniku	Lamskotelet
Ilse-ebi	Halve kreeft
Sarada	Salade met omelet, avocado en surimi
Gyuniku	Ossenhaas
Chāhan	Japanse gebakken rijst
White Sakura	White Sakura (flensje met vanille-ijs en met Safari geflambeerd fruit)
Koohii-Sakai	Koffie of thee

ODOROKI MENU 驚きのメ (Verrassingsmenu)

65,- per persoon, minimaal 2 personen

NIBAN MENU ベジタリアン (Vegetarisch menu)

40,- per persoon

KODOMO MENU 子どもたち (Kindermenu)

25,- per persoon

- Japanse kipnuggets • groententorentje
- zalmfilet • kipspies met teriyaki saus • gebakken rijst
- Kinderijsje

SASHIMI 刺身

Dun gesneden plakjes rauwe vis.

Zalm (6 plakjes)	10,-
Tonijn (6 plakjes)	12,-
Zalm en tonijn (6 plakjes)	11,-
Mix (vijf soorten vis)	18,-

NIGIRI SUSHI 握り寿司

Klein bolletje rijst met topping; prijs per stuk

Tamago (Japanse omelet)	2,-
Sake (Zalm)	2,60
Maguro (Tonijn)	2,90
Saba (Makreel)	2,20
Suzuki (Zeebaars)	2,40
Hotategai (Coquille)	3,-
Unagi (Gegrilde paling)	3,-

MAKI SUSHI 巻き寿司

Sushi rol gesneden in 8-9 stukjes

Vega (avocado, komkommer, pistache, mayo saus)	8,-
Mango Summer (mango, avocado, komkommer)	12,50
Zalm en Avocado	9,50
Spicy Tuna (pittige tonijn, avocado)	10,50
Fiery Salmon (zalm, avocado, chillipoeder en scherpe saus)	9,50
Futo Maki (zalm, tonijn, rettich, komkommer)	13,-
Reverse Futo (zalm, tonijn, rettich, komkommer)	13,50
California (surimi, zoete omelet, avocado, rettich)	13,50
Smokey (gerookte zalm, komkommer, roomkaas)	14,-
Samurai (gegrilde paling, avocado, zoete omelet)	18,-
Avocado Dragon (avocado, surimi, zeewier, komkommer)	14,-
Crunchy Crab (crunchy tempura krab, zoete omelet, avocado)	16,-
Rainbow (zalm, tonijn, surimi, komkommer, avocado)	15,50
Beef-Carpaccio (ossenhaas, asperge, carpaccio en knoflookchips)	18,-
Crispy Duck (krokante tempura eend met teriyakisaus)	15,-
Chicken Teriyaki (krokante kip met teriyakisaus)	14,-
Sesame Chicken (krokante kip met zoete sesamsaus)	14,-
Wakadori (extra grote rol malse kip met zoete sesamsaus)	16,-
Sweet Ribs (zoet varkensvlees, komkommer, zoete sesamsaus)	14,-
Tempura Ebi (crunchy tempura garnaal met Japanse mayonaise)	16,-
Avocado Ebi (crunchy tempura garnaal met avocado)	18,-
Surf 'N Turf (ossenhaas, groene asperge, geflambeerde zalm)	18,50
Flamed Ebi (tempura garnaal, avocado, geflambeerde zalm)	21,-
Triple Threat (tempura garnaal, carpaccio, geflambeerde zalm)	21,-
Sushi Mix (mix van 12 stuks nigiri en maki sushi)	16,50

À LA CARTE

U kunt zelf uw menu samenstellen door te kiezen uit onderstaande gerechten.

(Gelieve minimaal 5 gerechten per persoon)

Miso	Miso soep	5,-
Gyōza	3 Gestoomde kippasteitjes	4,50
Karaage	Krokante Japanse kipnuggets	7,50
Tempura wakadori	Malse Japanse tempura gepaneerde kippendij	7,50
Ebi Tempura	Tempura garnalen (2 stuks)	10,-
Gyūnikunotataki	Beef tataki (koud)	7,-
Kamo Kaisen	Duck hoisin (eend met Hoisin-miso saus (koud))	8,-
Gyūniku-maki	Runder-rolletje met knoflook en lente-ui	4,50
Yakitori	Kipspies met teriyaki saus	5,-
Butaniku	Varkenshaas	5,50
Ramuchoppu	Lamskotelet	6,50
Kamo niku	Eendenborst	10,-
Iberiko sekureto	Ibérico varkensschouder	11,-
Gyūniku	Ossenhaas	12,-
Ribuaisutēki	Black Angus Ribeye	22,50
Wagyū	A5 Wagyu Ribeye (100g)	50,-
Hotategai	Coquille	6,-
Sake	Zalmfilet	7,-
Ika	Inktvis	8,-
Ebi	Koningsgarnaal	7,50
Ohyō	Heilbot	8,-
Shībasu	Zeebaars	11,50
Ushinoshita	Sliptong	13,50
Isēbi	Kreeft	dagprijs
Sarada	Salade met omelet, avocado en surimi	7,-
Chāhan	Japanse gebakken rijst	5,-

NAGERECHTEN

Kinderijsje	5,-
Lychee-ijs met lychees / Dame Blanche	7,-
Moelleux au chocolat met vanille-ijs	7,-
White Sakura (flensje met vanille-ijs en geflambeerd fruit)	8,-
Yellow Dragon (banaan van de plaat met vanille-ijs en bananensiroop)	8,-
Mochi mix (3 stuks mochi)	8,50
Mochi-ijs per stuk:	3,-
<i>chocolade, framboos, karamel, kokosnoot, mango, matcha, tropical, vanille</i>	
Cookie dough mochi-ijs per stuk:	3,-
<i>black cookie, brownie, cheese cake, lemon pie, tiramisu</i>	
Per bolletje ijs:	2,50

aardbei, chocolade, citroen, groene thee, lychee, stracciatella, vanille, yoghurt-bosvruchten

Heeft u een allergie? Meld het ons!

© Jasmin Garden Borne

COFFEE SPECIALS

Espresso Martini (Vodka, Bébo en Kahlúa (koud))	10,50
Amarula Coffee	7,-
Baileys Coffee	7,-
D.O.M Coffee	8,20
French Coffee (Grand-Marnier)	7,80
Irish Coffee (Jameson)	7,50
Italian Coffee (Amaretto)	7,-
Kahlúa Coffee	7,30
Portuguese Coffee (Licor Beirão)	7,-
Spanish Coffee (Licor 43)	7,-
Tia Maria Coffee	7,-

GEDESTILLEERD

Ardbeg '10	Islay	9,-
Dalwhinnie '15	Highland	7,50
Glenfiddich '12	Speyside	6,-
Glenkinchie '12	Lowland	6,-
Lagavulin '16	Islay	15,-
Laphroaig '10	Islay	7,-
Maker's Mark	Bourbon	5,-
Monkey Shoulder	Scotch blend	5,-
Suntory Toki	Japanse blend	6,50
Talisker '10	Islands	6,50
Frapin V.S.O.P.	Cognac	8,-
Montifaud V.S.O.P.	Cognac	6,-
Remy Martin V.S.O.P.	Cognac	8,-
Remy Martin X.O.	Cognac	22,50
Tariquet Armagnac Folle Blanche '12	Franse brandy	7,-
Boulard Calvados X.O.	Franse brandy	8,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	Venezolaanse dark rum	6,50
Zacapa Centenario '23	Guatemalaanse dark rum	7,50
Diverse likeuren – Amaretto, D.O.M, Drambuie, Liqor 43, etc.		4,50

Online bier-, wijn- en cocktailkaart



<u>BIEREN</u>	ABV %	IBU	
Hertog Jan Pilsner (tap)	5,1	19	3,50
Franziskaner Hefeweizen (tap)	5,0	12	5,10
Vraag naar de wisseltap of scan de QR code			
Tsingtao [Chinese pilsner]	4,7	20	4,30
Asahi [Japanse pilsner]	5,2	25	5,00
Hertog Jan Bockbier	6,5	23	4,20
Leffe Blond	6,6	21,5	4,70
Tripel Karmeliet	8,4	18,6	5,30
Leffe Ruby [Fruitbier]	5,0	16,3	4,90
Hertog Jan 0,0	0,0	22	3,60
Leffe Blond 0,0%	0,0	18	4,30
Franziskaner Weissbier Alkoholfrei	< 0,5	15	4,20
Franziskaner Alkoholfrei Zitrone	< 0,5	–	4,20

WIJNEN

Vraag naar de wijnkaart of scan de QR code

Porta Leone Prosecco Piccolo	Italië	9,50
Cassagnoles Colombard	Frankrijk	4,80
Porta Leone Pinot Grigio	Italië	5,50
Saint-Peyre Chardonnay	Frankrijk	5,50
Passerel Rouge	Frankrijk	4,80
Boyer Rouge	Frankrijk	5,50
La Colombette Grenache Rosé	Frankrijk	4,80
Sake (120mL (warm))	Japan	5,10
Junmai Sake (flesje 180mL)	Japan	8,10