



# HAPPY HOLIDAYS MENU

**4-gangen menu / courses menu** 69  
Voorgerecht – Tussengerecht van de bakplaat – Hoofdgerecht – Dessert  
*Appetizer – Starter from the teppanyaki – Main course – Dessert*

**Speciaal voor onze jonge gasten t/m 11 jaar – Een 3-gangen menu** 38  
Voorgerecht **of** Tussengerecht (+3,5) i.p.v. voorgerecht – Hoofdgerecht – Dessert  
*Appetizer **or** Starter (+3,5) from the teppanyaki – Main course – Dessert*

## VOORGERECHT / APPETIZER

*Extra gang/course - €6,50 per gerecht/dish (ex. toeslag/surcharge)* *losse gerecht*

**Lobster & Crab – Sushi rol | kreeftenvlees | koningskrab | komkommer | avocado +5** 21  
*Lobster & Crab – Sushi roll with lobstermeat | Kingcrab | cucumber | avocado +5*

**Salade | Tataki zalm & tonijn sashimi | Furikake kruiden | pijnboompitten | sesam** 14  
*Salad | Tataki salmon & tuna sashimi | Furikake herbs | pine nuts | sesam*

**Carpaccio van Wagyu rundvlees | mesclun sla | winter truffel | pijnboompitten** 16  
*Carpaccio of Wagyu Beef | mesclun salad | winter truffle | pine nuts*

**Tempura – Soft-Shell krab & Black tiger gamba's | soja-gember dipsaus** 16  
*Tempura – Soft-Shell crab & Black tiger prawns | soy-ginger dip*





### **TUSSENGERECHTEN van de Teppanyaki / Starter from the Teppanyaki**

*Extra gang/course - €9,50 per gerecht/dish excl. supplement*

*losse gerecht*

<b>Blacktiger gamba's &amp; Japanse coquilles   frisse limoen-dille saus</b> <i>Blacktiger prawns &amp; Japanese scallops   fresh lime dill sauce</i>	<b>19</b>
<b>Wagyu Ribeye rolletjes   knoflook   bosui   Japanse Enoki Gold paddestoelen</b> <i>Wagyu Rib Eye rolls   garlic   spring onion   Japanese Enoki Golden needle mushrooms</i>	<b>24</b>
<b>Hert racks   smaakvol   mals   Japanse Eryngii koningsoesterzwammen   rozemarijn</b> <i>Dear racks   tasteful   tender   Japanese Eryngii kings oyster mushrooms   rosemary</i>	<b>24</b>
<b>Tonijn Tataki   Japanse Shimeji paddenstoelen   rode miso saus</b> <i>Tuna Tataki   Japanese Shimeji mushrooms   red miso sauce</i>	<b>21</b>
<b>Magret de canard   eendenborst   Japanse Yuzu citrus saus</b> <i>Magret de canard   duck breast   Japanese Yuzu citrus sauce</i>	<b>19</b>

### **HOOFDGERECHTEN geserveerd met gestoomde groenten en gebakken rijst of udon noodles**

*Main course, served with steamed seasonal vegetables and fried rice or udon noodles*

*losse gerecht*

<b>Winterkabeljauw   witte miso saus   bosui</b> <i>Winter Cod   white miso sauce   spring onion</i>	<b>28</b>
<b>Heilbot   soja-sesam dressing   gember   bosui</b> <i>Heilbot   soya sesame dressing   ginger   spring onion</i>	<b>28</b>
<b>Grain Fed lendebeefstuk ±150gr.   mals   goed gemarmerd   geflambeerd met cognac</b> <i>Grain Fed striploin   well marbled   flambé with cognac</i>	<b>38</b> (250kgr.)
<b>Japanse Wagyu Picanha ±120gr.   zeer smaakvol   met cognac geflambeerd +12</b> <i>Picanha of Japanese Wagyu   very tasteful   flambé with cognac +12</i>	<b>52</b> (200gr.)

### **NAGERECHTEN**

<b>X-mas dessert – een proeverij van zoete lekkernijen</b> <i>X-mas dessert – a tasting of sweet delicacies</i>	<b>17</b>
--	-----------

