

  
**LUNCH**  
VAN 12 TOT 16 UUR

**BENTO BOX**

**SEA BENTO BOX** 18  
Gegrilde zalm, gyoza, salade,  
gebakken rijst

**LAND BENTO BOX** 19  
Biefstuk, tonijn tataki, salade,  
gebakken udon noedels

**SUSHI BENTO BOX** 19  
Sashimi, nigiri,  
tonijn tataki, maki rol

**VEGETARISCHE  
BENTO BOX** 16  
Vegetarische maki, zeewier salade,  
seizoensgroenten, gebakken rijst

**SOEP**

**THAISE ZEEVRUCHTEN  
TOM KHA** 10.50  
Bouillon van kokos, zeebaars,  
coquilles, gamba

**SALADES**

**SIT&GO**

**STEAK SANDWICH** 15  
House steak, zuurdesem brood,  
truffel mayonaise

**DUO SANDWICH** 13  
Tonijn, gerookte zalm,  
zuurdesem brood, avocado

**KRAB BENEDICT** 13  
King crab, gepocheerde eieren,  
wasabi hollandaise

**KOREAANSE BIBIMBAP** 13  
Biefstuk puntjes, gemengde  
groenten, kimchi

**JAPANSE SHIRASHI  
POKE BOWL** 15  
Zalm, tonijn, avocado,  
Japanse rijst

**GAMBA SPINAZIE SALADE** 12.50  
Spinazie, knoflook gamba, sesam dressing

**JAPANSE TONIJN SALADE** 14  
Salade, tonijn, soja ponzu dressing

  
**SUSHI &  
SASHIMI**  
GEHELE DAG

**SPICY TONIJN MAKI ROL\*** 18.5  
Tonijn tartaar, komkommer,  
rode miso

**ZALM TORCH MAKI ROL\*** 16.5  
Zalm, avocado, teriyaki saus

**EBI MAKI ROL\*** 16.5  
Black tiger gamba, tonijn, zeewier,  
specerij, sriracha mayonaise

**CALIFORNIA MAKI ROL\*** 19  
King crab, avocado, zalm kaviaar

**SOFTSHELL KRAB MAKI ROL** 17  
Softshell krab, avocado, wasabi yuzu  
(5 stuks)

**HAMACHI MAKI ROL\*** 17  
Hamachi, chili, gekarameliseerde  
rode miso

**SURF & TURF MAKI ROL\*** 17  
Black tiger gamba, tonijn tartaar,  
beef tataki, teriyaki

**SUSHI & SASHIMI\*** 18  
Uramaki, nigiri, sashimi, ponzu

**NIGIRI SELECTION\*** 18  
Zalm, tonijn, hamachi, beef tartaar

**VEGETARISCHE MAKI\*** 15.50  
Keuze van de chef, vegetarisch, maki rol

**HOKKAIDO SASHIMI**  
Zalm, tonijn, hamachi, ponzu

**9 stuks** 20  
**18 stuks** 35

**8**

\*Alle sushi's  
komen per  
8 stuks



# DINER

VAN 17 TOT 22 UUR

## VOORGERECHT

### KOREAANSE STEAK TARTARE 16

80gr beef tartaar, geroosterde knoflook, kimchi dressing

### JAPANSE BEEF TATAKI 13

Ossenhaas, knoflook chips, tataki dressing

### ZEEBAARS CEVICHE 13

Zeebaars, grapefruit, cherry tomaatjes, chili limoen dressing

### MAGURO TATAKI 15

Tonijn, zeewier, komkommer dressing

### CRISPY PRAWN 13

Black tiger gamba, geroosterde ananas, gele kokos curry

### NIWATORI KUSHI 11.50

Kip spiesjes, zoetzuur, yakitori saus

### GYUNIKU KUSHI 13

Beef spiesjes, asperges, yakitori saus

### SHOAMAI 9.50

Varken & garnaal dumpling, kip, shitake, sjalot soja vinaigrette

### GYOZA 12.50

Kip gyoza, gember soja vinaigrette

### HAR KAU 11

Langoustine, zalm kaviaar, sjalot soja vinaigrette

### MONEY BAGS 9

Shitake, zoete mais, groene bonen, wortel, wasabi yuzu mayonaise

### LOEG KUUN 9.50

Black tiger gamba, wortel, wasabi citrus mayonaise

### TAI TJIEN KAU 10.50

Coquille, gedroogde gamba, sjalot soja vinaigrette

### LAKSA SUI KAU 13

Varken & garnaal dumplings, bonito, laksa saus

### VEGETARISCHE HAR KAU 9.50

Gemengde groenten in spinazie dumpling, sjalot soja vinaigrette

## SOEP

### THAISE ZEEVRUCHTEN TOM KHA 10.50

Bouillon van kokos, zeebaars, coquilles, gamba

## HOOFDGERECHT

### CHINESE SZECHUAN EEND 20

Magret, Szechuan peper, cashewnoot, granaatappel reductie

### LAMSRACK 25

Lamsrack, bloemkoolroosjes, Thaise chimichurri

### MASAMI HOUSE STEAK 24

Graan gevoerde Angus beef 180gr, paddestoel, asperges, Thaise chimichurri

### BEEF TENDERLOIN 27.50

200gr dry aged ossenhaas, asperges, truffel teriyaki foie gras saus

### GEGRILDE HAMACHI 21

Hamachi, seizoens paddestoelen, gekarameliseerde rode miso

### ROCK LOBSTER 29

Canadese kreeft, seizoens paddestoelen, spicy yuzu

### THAIS VIS POTJE 26

Zeebaars, coquille, king crab, gamba, rode curry

### JAPANSE WAGYU A4 55

100gr Wagyu entrecôte A4, seizoens paddestoelen, asperges, truffel teriyaki

### BBQ CHICKEN 19

Pak choi, gember, Japanse soya dressing

### VEGETARIAN 18

Chef's keuze vegetarisch gerecht

## BIJGERECHTEN

Gebakken rijst 6

Gebakken Japanse noedels 6

Geroerbakte groenten 6

## NAGERECHTEN

GEHELE DAG

### THAI STICKY RICE 9

Kleef rijst, gestoofde peer, pandan kokos, mango sorbet

### CAPPUCCINO

### CRÈME BRULEE 9

Aromatische koffie crème, kokos schuim, frambozen sorbet

### CHOCOLATE

### LEMON CRÈME 9.50

Melk chocolade, citroen crème, macadamia, limoen sorbet

### EXOTISCH FRUIT

9.50

Seizoensfruit, karamel ijs



# DRANKEN

## KOUDE DRANKEN

Coca-Cola	2.85
Coca-Cola light	2.85
Coca-Cola Zero	2.85
Fanta	2.85
Cassis	2.85
7 up	2.95
Appelsap	2.95
Bitter lemon	2.95
Lipton ice tea	2.95
Fever Tree tonic	3.30
Ginger Ale	2.95
Chocomel	2.95
Verse jus d'orange	4.25
S.Pellegrino 0.25	2.95
Acqua Panna 0.25	2.95
S.Pellegrino 0.75	6.25
Acqua Panna 0.75	6.25

## WARME DRANKEN

Espresso	2.75
Koffie	2.95
Cappucino	3.25
Dubbele Espresso	4.10
Latte Machiatto	4.50
Café au lait	4.50
Verse muntthee	3.75
Verse gemberthee	3.75

## KOFFIE SPECIAAL

Irish coffee (Jameson)	7.50
Spanish coffee (Tia Maria)	7.50
Italian coffee (Amaretto)	7.50
French coffee (Grand Marnier)	7.50

## BIER

Stella Artois-draft	3.75
Leffe Blond-draft	4.00
Corona	4.85
Sapporo	5.30
Becks Blue 0.0%	3.40
Leffe 0.0%	3.65

## LIKEUR

Sambuca	4.25
Baileys	4.25
Tia Maria	4.25
Licor 43	4.25
Amaretto	4.75
Cointreau	4.75
Grand Marnier	4.95

## SPIRITS

Passoa	3.75
Limoncello	4.05
Bacardi Carte Blanca	4.35
Bacardi Carte Negra	4.35
Absolut Vodka	4.35
Havana Club	4.95
Bombay Sapphire	4.95

## WHISKEY

Famous Grouse	3.95
Jack Daniels	5.35
J.Walker Black Label	5.75
Glenfiddich 12yr	6.50
Nikka from the barrel	7.25

## COGNAC

Remy Martin VSOP	8.25
Calvados	8.25
Remy Martin XO	20

## GIN & TONIC

### Fuji Sunset 7.95

Bombay Sapphire, sinaasappel, kaneelstokje, tonic

### Marry Me 10.95

Hendrick's, komkommer, rozemarijn, tonic

### Wanorn Forest 12.50

Monkey 47, koriander, limoen, citroengras, tonic

## COCKTAILS

### Litchini 6.95

Peer Wodka, Sake, lychee, limoen

### Asian Lover Mojito 7.95

Bacardi Carta Blanca, limoen, munt, bruine suiker, soda, gebrand kaneel stokje

### Mai Tai 8.95

Bacardi Carta Blanca & Negra, Orange Curacao, limoen, orgeat siroop

### Lotus Blossom 8.95

Absolut Vanillia, Passoa, passievrucht, eiwit siroop, champagne shot

### Singapore Sling 11.95

Gin, Benedictine, limoen, soda, kersenbrandewijn

## MOCKTAILS

### Virgin Pina Colada 7.50

Kokosmelk, Ananassap, crushed ice, Maraschino cherry (With Bacardi 8.50)

### Virgin Mojito 7

Lime, mint, brown sugar, Sprite or Gingerale (With Bacardi 8)

## THEE

Speciaal geselecteerd voor MASAMI door YUMCHATEA

### LONG JING

Groen

De bekendste geroosterde groene thee in China. Na de pluk bereid in een hete wok om een extra boost te geven aan de aroma's en smaken.

Vol, boterig, gepofte kastanje

### HUANG JIN GUI & ROZEN

Oolong + bloem

De rozenknopjes en de geoxideerde oolong thee bevat veel antioxidanten dat de productie van collageen stimuleert, ideaal voor een glanzend en gezonde huid.

Fris, bloemig en lichtjes gekruid.

### BAI MU DAN LAVENDEL

Wit + bloem

Witte thee bevat polyfenolen en flavonoiden die goed voor de gezondheid zijn, lavendel helpt om je lichaam en geest tot rust te laten komen.

Zacht, verkoelend, klein zoetje

### DRAKEN PAREL

Wit

Door de thee 8 keer te stomen met verse jasmijn bloesems, heeft de zachte witte thee alle prachtige aroma's kunnen absorberen.

Kruidig, bloemig, fris

### YUNNAN BLACK

Zwart

Een volledig geoxideerde wilde thee dat in de hoge Lincang gebergtes groeit. Een uniek karakter van rijk, zacht, boterig mondgevoel.

Fruutig, aards met tonen van cacao en karamel

280 ml = 3 kopjes

4.50

600 ml = 6 kopjes

6.75

Single estate, biologisch, direct trade