Robata Menu

NIKU ROBATA Menu

Minimaal 2 personen | 47 per persoon

VOORGERECHTEN	Langzaam gegaard rundvlees met sesamsaus
	Wagyu gyoza
VAN DE ROBATA GRILL	Runderrol met frisse sla | Runderspies | Gemarineerde lamspies | Gegrilde balletjes van gekruid kipgehakt | Ontbeende kippenbout van de grill | Seizoen groente
BIJGERECHTEN	Miso soep | Salade | Witte rijst
NAGERECHT	Koffie of thee

SHINO ROBATA Menu

Minimaal 2 personen | 59.50 per persoon

VOORGERECHTEN	Zalm tatare met avocado met creamy wasabi saus
	Nagai Aburi Tuna Nigiri
	Wasabi Edamame (to share)
	Krokant gefrituurde gamba's met wasabi mayonaise (to share)
VAN DE ROBATA GRILL	Ossenhaas | Zeebaars | Kip | Gamba | Seizoen groente
BIJGERECHTEN	Miso soep | Salade | Witte rijst
NAGERECHT	Chef's Dessert

ROBATA Group Menu

Minimaal 8 personen | 49.95 per persoon

VOORGERECHTEN	Tonijn met avocado en pittige mentaiko-saus.
	Sushirol met rundercarpaccio en speciale topping
	Wasabi Edamame (to share)
	Krokant gefrituurde gamba's met wasabi mayonaise (to share)
VAN DE ROBATA GRILL	Ossenhaas | Zeebaars | Kip | Mais | Seizoen groente
BIJGERECHTEN	Miso soep | Salade | Witte rijst
NAGERECHT	Chef's Dessert

Course Menu

MATSU Menu (Yakiniku)

Minimaal 2 personen | 54.50 per persoon

Upgrade naar A5 Wagyu 25,- p.p

VOORGERECHT	Japanse Carpaccio
TUSSENGERECHT	Kippendijfilet spies en spies met Japanse gehaktballetjes van kip
YAKINIKU GRILL	Ossenhaas | Entrecote | Franse Maiskip | Iberico Short Rib
BIJGERECHT	Wafu Salade | Miso soep | Witte rijst
NAGERECHT	Bingsu Schaafijs

TATSUMI Menu (Hotpot)

Minimaal 2 personen | 69 per persoon

VOORGERECHT	Voorgerecht van de week
VOOR DE HOTPOT	Mr. Bear / Hello Kitty Hot Pot bouillon | A5 Wagyu Striploin Gehaktballetjes van kip | Zeeduivel | Garnalen | Coquilles | Corvinafilet | Shiitake Paddenstoelen | Enoki Paddenstoelen | Lente ui | Wortel | Chinese Kool | Udon
NAGERECHT	Chef's Dessert

Sukiyaki Beef Menu (Hotpot)

Minimaal 2 personen | 49 per persoon

Upgrade naar A5 Wagyu 25,- p.p

VOORGERECHT	Voorgerecht van de week
SUKIYAKI HOTPOT	Entrecote | Zoete sojasaus | Chinese kool | Shiitake | Enoki | Shirataki | Tofu | Uien | Prei | Lente ui | Wortel
BIJGERECHT	Miso soep | Witte rijst
NAGERECHT	Chef's Dessert

Sushi / Sashimi

1. Wagyu No Temari Sushi (6 pc) 26
Bolvormige sushi met Japanse Wagyu

2. Nagai Aburi Salmon Nigiri (2 pc) 11
Royale plak geflambeerde zalm met sushirijst

3. Nagai Aburi Tuna Nigiri (2 pc) 15
Royale plak geflambeerde tonijn met sushirijst

4. Nagai Wagyu Nigiri (2 pc) 20
Royale plak Japanse Wagyu met sushirijst

5. Salmon and Tuna Sashimi 10
Zacht gesneden plakjes verse zalm en tonijn

6. TATSUMI Tiger Roll 19
Sushirol met tonijn, zalm , unagi, komkommer, tobiko en geroosterde sesamzaadjes

7. Salmon Ikura Uramaki 11
Sushirol met zalm en zalmkaviaar

8. Shake - Shake Sushi 10
Een interactieve sushi-ervaring voor de kleintjes! Schud de verse vis, rijst en smakelijke saus samen voor een smaakvolle verrassing

9. Cucumber maki V 3.75
Een klassieke makirol met komkommer

10. Salmon maki 4.95
Een klassieke makirol met verse zalm

11. Tuna maki 4.95
Een klassieke makirol met verse tonijn

12. Tuna Tartare on nori 13
Tonijn tartaar met zeewier

13. Shrimp Marinated with Wasabi 15
Sakura garnalen sashimi met wasabi bladeren

14. Marinated Salmon with Miso 11
Gemarineerde zalm met miso

Small Plates to share

15. Wagyu gyoza (5 pc) 9.5
Gebakken dumplings met Japanse Wagyu

16. Gamba Wasabi Karaage 12.5
Krokant gefrituurde gamba's, geserveerd met een romige wasabi mayonaise

17. Edamame V 5
Licht gezouten sojabonen

18. Wasabi Edamame V 6
Licht pittige sojabonen, gemarineerd in wasabi

19. Cucumber with Plum sauce V 5
Komkommer met huisgemaakte pruimensaus

20. Homemade Fried Chicken 9
Huisgemaakte gebakken kip

21. Homemade Spicy Fried Chicken 9
Huisgemaakte gebakken kip met pittige saus

22. Avocado with Aubergine Sesame V 10
Avocado met aubergine en sesamdressing

23. Spicy Soft Boiled Eggs (2pc) 5.5
Gemarineerde zachtgekookte ei

24. Avocado Ponzu Tartare V 6.5
Avocado op smaak gebracht met een frisse ponzu dressing

25. Aburi Scallop with Citrus Ponzu 9.8
Licht gegrilde coquille met citroensaus

Robata yaki

26. Chicken Yakitori skewer 4.5
Traditioneel gegrilde kipspies

27. Tsukune skewer 4.5
Gegrilde kipgehaktspies

27a. Grilled Chicken leg 8.9
Perfect gegrilde kippenbout, zonder bot

28. Grilled Chicken Winglets skewer 4.5
Gegrilde kipvleugeltjes

29. Japanse Wagyu skewer 15
Gegrilde A5 kwaliteit wagyu

30. Tenderloin skewer 8
Gegrilde ossenhaas op spies

31. Beef Tongue skewer 9
Gegrilde Rundertong

32. Grilled Lamb Breast 8
Gegrilde lamsborst

33. Duck Breast 9
Gegrilde eendenborstfilet

34. Sweetcorn skewer V 3.9
Gegrilde zoete maïs

35. Eggplant skewer V 3.9
Geroosterde aubergine

36. Yam Potato skewer V 3.9
Japanse berg yam

37. Shiitake skewer V 3.9
Gegrilde shiitake-paddenstoelen

38. Asperagus skewer V 3.9
Gegrilde groene asperges

39. Grilled Tofu skewer V 3
Gegrilde tofu met subtiele rooksmaak

40. Giant Black Tiger Prawn skewer 9.25
Gegrilde zwarte tijgergarnaal

41. Sepia skewer 7.5
Gegrilde sepia

42. Grilled Oyster 6
Gegrilde oesters

43. Butter-Grilled Scallops 7.5
Gegrilde sint-jakobsschelpen met botersaus

44. Grilled Seabass skewer 11.5
Gegrilde zeebaars

45. Grilled Salmon skewer 10.8
Gegrilde zalm

46. Robata-Grilled Eel 12
Gegrilde paling

Japanese Robata Grill Experience

Ontdek de unieke smaakbeleving van de Robata Grill – een traditionele Japanse kooktechniek waarbij vlees, vis en groenten langzaam worden gegaard boven gloeiend houtskool. ‘Robata’ betekent letterlijk ‘rondom het vuur’ en staat voor een ambachtelijke bereidingswijze die zorgt voor een intense hitte en een verfijnde, rokerige smaak. Terwijl onze chefs met zorg elk gerecht grillen, komen de pure smaken optimaal tot hun recht. Laat je verrassen door malse texturen en authentieke aroma’s in een ontspannen, culinaire setting.

Yakiniku grill

	SALTED	GLAZED
47. "Ninja" Wagyu Tenderloin (200g) A5-grade Wagyu uit de Japanse Mie prefectuur	100	100
48. Furano Wagyu Striploin (100g) A5-grade Wagyu uit de Japanse Hokkaido-prefectuur	39	39
49. Furano Wagyu Short-Rib (100g) A5-grade Wagyu uit de Japanse Hokkaido prefectuur	31	31
50. Beef Tongue Thick Sliced (7 pc) Rundertong grove snedes	20	20
51. SASHI Beef Sirloin (100g) Exclusief gemarmerd entrecote uit Europa	19	19
52. Black Angus Tenderloin (100g) Black Angus Ossenhaas	19	19
52a. Black Angus Sirloin (100g) Black Angus Entrecote	17	17

Wat is Yakiniku ?

Yakiniku, oftewel Japanse barbecue, betekent "gegrild vlees" en biedt een unieke eetervaring. Alle ingrediënten worden in hapklare stukjes geserveerd, zodat je ze direct op de grill kunt leggen en meteen kunt genieten van een sappig gekarameliseerd stukje vlees of groente. Hoewel Yakiniku veel lijkt op Korean BBQ, wordt het vlees hier nauwelijks gemarineerd, waardoor de natuurlijke smaak van premium vlees zoals Wagyu optimaal tot zijn recht komt. Dit vlees heeft een intense smaak en malse textuur die geen marinade nodig heeft. Wil je het toch wat extra smaak geven? Gebruik dan onze huisgemaakte dipsauzen, die elke hap perfect aanvullen.

53. Japanese A5 Wagyu Beef Platter (180 g) 75
Ninja Wagyu Ossenhaas, Furano Wagyu Striploin en FuranpWagyu Short Rib

54. Meat & Seafood Platter (220 g) 48
Black Angus sirloin, Wagyu striploin, maïskip, gamba en coquille

55. Meat Platter (180 g) 33
Sashi Beef Sirloin, Black Angus Ossenhaas en maïskip

56. French Cornfed Chicken Thigh 7.5
Franse Maïskip dijfilet

57. Prawn 9.5
Gamba's

58. Monkfish 7.5
Zeeduivel

59. Scallop 11
Japanse Coquilles

60. Eggplant V 5.5
Aubergine

61. Shiitake Mushroom V 5.5
Shiitake paddenstoelen

62. Japanese Green Pepper V 5.5
Mild pittige groene peper

63. King Mushroom V 5.5
Oesterzwam

Kushiage *Per 2 spiesjes*

64. Prawn skewer 9
Gamba spies

65. Salmon skewer 8
Zalm spies

66. Seabass skewer 8
Zeebaars spies

67. Scallop skewer 10
Coquille spies

68. Beef Tenderloin skewer 10
Ossenhaas spies

69. Tsukune skewer 9
Spies met Japanse gehaktballetjes van kip

70. Chicken Thigh skewer 7
Kippendijfilet spies

71. Asparagus skewer V 6
Asperge spies

72. Yam Potato skewer V 5
Japanse bergyam spies

73. Cherry tomato skewer V 5
Cherrytomaten spies

74. Shishito skewer V 6
Japanse groene peper spies

Wat is Kushiage?

Kushiage betekent gefrituurde spiesjes in het Japans en is een populaire Japanse delicatesse. Deze heerlijke snacks zijn in talloze variaties te vinden op het menu van vele kleine restaurants in de wijk Shinsekai in Osaka. Elke spies wordt gedipt in een speciaal beslag en vervolgens goudbruin gefrituurd tot een knapperige lekkernij. Laat u verwennen door ons Kushiage-menu met een selectie van vlees, vis en groenten! Perfect als voor- of bijgerecht.

Side dish

75. Miso Soup V 4.5
Traditionele Japanse soep van sojabonenpasta

76. Homemade Kimchi V 6.3
Huisgemaakte kimchi van Chinese kool

77. Yaki Udon V 6
Gebakken udon

78. Yaki Meshi V 5
Gebakken rijst

79. Butter Corn Rice V 8.5
Romige rijst met zoete maïs en boter

80. Gohan V 3.5
Witte rijst

81. Onigiri Salmon 6.5
Japanse rijstbal gevuld met zalm

82. Onigiri Pickled Plum V 6.5
Japanse rijstbal gevuld met gepekelde pruim

83. Beef Sukiyaki Rice Bowl 18.5
Rundvlees met ei, uien en rijst

DESSERT

Kakigori Calpis 13.95
Calpis schaafijs, vanille-roomijs, gecondenseerde melk, seizoensfruit en een super schattige beertje.
Keuze uit: aardbei, mango of passievrucht

Taiyaki Ice Cream Dessert 9.5
Warme visvormige wafel met roomijs en karamelsaus.

Japanse Soufflé Cheesecake 11.9
Fluweelzachte cheesecake in Japanse stijl.
Licht van structuur, subtiel van smaak

Dame Blanche 8.95
Vanille-ijs geserveerd met chocoladesaus en afgewerkt met slagroom

Matcha Delight 8.95
Romige matcha-ijs met slagroom

Zwarte Sesam Delight 8.95
Romige zwarte sesam ijs met slagroom

Affogato 8.95
Vanille-ijs overgoten met een warme shot espresso.

Daifuku Mochi 6.5
Zachte Japanse rijstcake geserveerd met slagroom

Kindersuprise 6.95
Een feestelijk dessert voor de kleintjes

SAKE

Warm Sake - Carafe 8.5

Sake Tasting Experience - Glasses 14.95
A selection of three premium sakes to compare and enjoy.

Mizubasho Sparkling Junma Ginjo - Bottle 13.95
Mixed fruit aromas of pineapple, passion fruits, quince, white pepper and nutmeg. Balanced acidity and a dry finish.

Amabuki Pink Lady Rose - Glass 9 | Bottle 51
Brewed with strawberry flower yeast and cactus flower yeast. Lightly sweet with a smooth aftertaste.

Sansha Josen Dry - Glass 6 | Bottle 30
Well balanced dry sake with tone of earthiness, rice porridge. Savory and spiciness on the palate, full-bodied with a smooth crisp finish.

Doro Doro Nigori Genshu - Glass 9 | Bottle 50
Rather dry nigori sake with very thick textures, rich flavours and a strong body.

Taiheizan Kimoto Junmai - Glass 7.50 | Bottle 41
Earthy aromas with a hint of fungi. This full-bodied Junmai, crafted using the Kaden Kimoto method, is rich in umami with balanced acidity. Best served at room temperature or warm.

Fudo Junmai Daiginjo - Glass 11 | Bottle 55
Brewed using Omachi rice with no charcoal filtering. It has a thick texture that finishes dry, a nice balance to the sweetness on the front of the palate.

Fudo Junmai Ginjo - Glass 9 | Bottle 47
Powerful yet elegant style Junmai Ginjo, polished to 55%. The dry flavour with firm acidity, delightful taste, clarity of structure and dry finish.

Hakkaisan Nigori Umeshu - Glass 6 | Bottle 96
Unique kiwi liquor. Good balance between acidity and sweetness.

Season Limited Sake - Bottle 96

FRISDRANKEN

Cola/Cola Zero/Fanta	3.95
Sprite/Cassis	3.95
Bitterlemon/Tonic	3.95
Ice Tea Sparkling	4.25
Ice Tea Perzik/Green	4.25
Fristi/Chocomel	4.25
Red Bull	5.25
Ginger Beer	3.95
Japanse Ginger Ale	5.25
Jus d'orange	5.50
Appelsap	4.10
Chaudefontaine Rood/Blauw	3.95
Chaudefontaine Groot	7.95
Japanse Limonada	4.50
Yuzu Limonada	5.95
Calpis Soda	5.95

WIJN PER GLAS

Huiswijn wit/rood	5.25
Huiswijn rose	5.75
Port wit/rood	4.10
Japanse pruimenwijn	5.50

WARME DRANKEN

Koffie	3.95
Espresso	3.50
Cappuccino	4.50
Koffie Latte	5.95
Thee	4.95
Japanse Thee	5.95
Verse munt Thee	4.95
Gember Thee	4.95
Irish/French/Spanish/Italian Coffee	10.5

BIEREN

Hertog-Jan vd Tap	3.95
Hertog-Jan groot glas	7.95
Japanse Rinji	6.75
Sapporo	5.10
Kirin	5.10
Kirin 0.0%	5
Radler 0.0%	4.15
Alcoholvrij bier 0.0%	4.15

COCKTAILS

Pornstar Martini 11.95
Vodka | Passievrucht | Vanille

Espresso Martini 11.95
Vodka | Kaluha | Vanille | Espresso

Paloma 9.95
Tequilla | Grapefruit | Limoen

Fubiki 12.5
Pina Colada | Sake | Malibu | Ananas

Midori Tropical 12.5
Midotri | Malibu | Ananas

Mojito 10.95
Rum | Limoen | Munt | Bruiswater

Gin-Tonic 13.95
Gin | Fever tree Tonic | Limoen

Yuzu Sour 9.50
Yuzu | Fever tree Soda water

Aperol Spritz 10.75
Aperol | Cava | Bruiswater

MOCKTAILS

Paloma 0.0% 7.95
Grapefruit | Limoen | Bruiswater

Lychee Nojito 0.0% 7.95
Lychee | Munt | Limoen | Bruiswater

Nojito 0.0% 7.95
Limoen | Munt | Bruiswater

Passion Fruit 0.0% 7.95
Passievrucht | Limoen | Munt | Bruiswater