



LUNCH

12.00 uur tot 16.00 uur

BROODJES

Biologisch broodje van Bakkerij Driekant in Zutphen.

Keuze uit:

Artisettepuntje

Een wit broodje op basis van licht verteerbaar spelt

Of Landbonk

Een bruin broodje op basis van zuurdesem.

Gezond

7,75

Rijkelijk belegd met kaas, ham en rauwkost

Brie

8,75

In de oven gesmolten brie met honing en walnootjes

Zalm

9,50

Gerookte schotse zalm met crème fraîche en kappertjes

Maguro

9,25

Tonijnsalade met kappertjes, bieslook en tomaat

Ryo smijt kan eruit

8,50

Uitsmijter met tomaat, pesto, olijven en pijnboompitten

BROOD SUSHI

Temaki Sushi

9,75

In Japanse kruiden gebakken kip, geserveerd in een puntzak van Zweeds tunnbrod met salade en krokante uitjes

Sushi zalm

9,75

Met de hand gerolde Sushi van Zweeds tunnbrod, met gerookte zalm, komkommer, tomaat en crème fraîche

SOEPEN

Romige courgette feta soep

5,25

Soep van bospaddestoelen en gepofte knoflook

5,25

Japanse bouillon van soja en kombu, hierin noedels, groente en stukjes vis

7,25

MAALTIJDSALADES

Tonijn

15,75

Oosters gemarineerde Sashimi tonijn, kort gebakken met een Gember-yuzu-limoen mayonaise

Rund

15,25

Dun gesneden rundvlees van de achtermuis met een crème van Japanse mosterd mayonaise, nootjes en geschaafde Comté

Kip

15,00

Stukjes gebakken kipfilet bepoederd met Togarashi kruiden, soja, sesam en krokante uitjes

Geitenkaas

15,00

Gekarameliseerd met honing, aceto balsamico en walnootjes

Gamba's

15,25

Gebakken in sesamololie met lente uitjes, oestersaus en iets chili



DINER

17.00 uur – 21.00 uur

SOEPEN

- | | |
|--|------|
| Romige courgette feta soep | 5,25 |
| Soep van bospaddestoelen en gepofte knoflook | 5,25 |
| Japanse bouillon van soja en kombu, hierin noedels, groente en stukjes vis | 7,75 |

MAALTIJDSALADES

- | | |
|---|-------|
| Tonijn | 15,75 |
| Oosters gemarineerde Sashimi tonijn, kort gebakken met een Gember-yuzu-limoen mayonaise | |
| Rund | 15,25 |
| Dun gesneden rundvlees van de achtermuis met een crème van Japanse mosterd mayonaise, nootjes en geschaafde comté | |
| Kip | 15,00 |
| Stukjes gebakken kipfilet bepoederd met Togarashi kruiden, soja, sesam en krokante uitjes. | |
| Geitenkaas | 15,00 |
| Gekarameliseerd met honing, aceto balsamico en walnootjes | |
| Gamba's | 15,25 |
| Gebakken in sesamololie met lente uitjes, oestersaus en iets chili | |

HOOFDGERECHTEN

- | | |
|--|-------|
| Op de huid gebakken parelhoender met pastinaakaardappelpuree, gekarameliseerde schorseneren en een krachtige jus | 20,25 |
| Gebakken filet van vis van de dag op verse pasta met truffel, fijne peultjes en een schuim van knoflook | 19,50 |

SUSHI

- | | |
|--|-------|
| 6 stukjes Sushi met verschillende verse vis- en vleessoorten | 14,75 |
| Sushi menu bestaande uit 8 stukjes Sushi met verschillende verse vis- en vleessoorten met een Japanse maaltijd soep van miso | 23,50 |

VERRASSINGSMENU

Het verrassingsmenu is samengesteld uit producten van het seizoen. We bereiden dit alles à la minute, zodat we rekening kunnen houden met uw wensen.

- | | |
|--------------------------|-------|
| 3-gangen Verrassingsmenu | 32,50 |
| 2-gangen Verrassingsmenu | 27,50 |
| Verrassingsvoorgerecht | 11,50 |
| Verrassingshoofdgerecht | 19,75 |
| Verrassingsdessert | 8,50 |