

# Senzai

## voorgerechten / appetizer

### EDAMAME

japanse sojabonen - *japanese soy beans* € 5,00

### GYOZA YASAI

groenten pasteitjes - *vegetable dumplings* € 7,50

### GYOZA TORI

kip pasteitjes - *chicken dumplings* € 7,50

### GYOZA EBI

garnalen pasteitjes - *shrimp dumplings* € 8,50

### YAKITORI

gegrilde kipspiesjes teriyaki - *grilled chicken skewers* € 9,50

### SOFT SHELL CRAB TEMPURA

gefrituurde blauwe krab - *deep friend blue crab* € 13,50

### IKA TEMPURA

gefrituurde sepia inktvis - *deep fried sepia squid* € 13,50

### EBI TEMPURA XL

gefrituurde jumbo garnalen - *deep fried jumbo prawns* € 15,00

### YASAI TEMPURA

gefrituurde groenten in tempurabeslag - *deep fried vegetables* € 12,50

### AGE DASHI DOFU

tofu tempura - *deep fried tofu* € 8,50

## Sarada

### salade / salad

### YASAI SARADA

groenesalade en sesamdressing - *green salad and sesame dressing* € 5,00

### MAGURO SARADA

groenesalade, rauwe tonijn en sesamdressing  
*green salad with raw tuna and sesame dressing* € 8,50

### KANI-AVOCADO SARADA

krab-avocadosalade - *crab-avocado salad* € 10,50

### CHUKA WAKAME

zeewiersalade - *seaweed salad* € 8,50

Heeft u een allergie? Meld het aan onze medewerkers.

# Teppanyaki Menu's

## SENDAI

### combinatie menu of vis menu / combination menu or fish menu

misosoep	<i>miso soup</i>
st. jacobsschelpen	<i>scallops</i>
inktvisjes, groene asperge & knoflook	<i>squid, green asparagus &amp; garlic</i>
halve zeekeeft	<i>half sea lobster</i>
gebakken rijst & groenten	<i>fried rice &amp; vegetables</i>
<u>rib eye rol &amp; ossenhaas</u>	<u><i>rib eye roll &amp; fillet of beef</i></u>
<u>of</u>	<u><i>or</i></u>
<u>zeebaarsfilet &amp; tarbot</u>	<u><i>sea bass &amp; turbot</i></u>
pannenkoekje met vanille ijs,	<i>pancake with vanilla ice cream,</i>
vers fruit en warme chocoladesaus	<i>fresh fruit and hot chocolate sauce</i>

€ 83,50 p.p.

## SAPPORO

### combinatie menu / combination menu

misosoep	<i>miso soup</i>
st. jacobsschelpen	<i>scallops</i>
zalm	<i>salmon</i>
halve zeekeeft	<i>half sea lobster</i>
gebakken rijst & groenten	<i>fried rice &amp; vegetables</i>
rib eye rol	<i>rib eye roll</i>
ossenhaas	<i>fillet of beef</i>
pannenkoekje met vanille ijs,	<i>pancake with vanilla ice cream,</i>
vers fruit en warme chocoladesaus	<i>fresh fruit and hot chocolate sauce</i>

€ 72,50 p.p.

## TOKYO

### vlees menu / meat menu

gefilleerde kippenbout	<i>chicken cutlet</i>
lams carré's	<i>lamb racks</i>
gebakken rijst & groenten	<i>fried rice &amp; vegetables</i>
rib eye rolletjes	<i>gyu rib rolls</i>
hert filet	<i>filet of deer</i>

€ 59,50 p.p.

## SUPPLEMENTS

gebakken ramen noodles ipv. gebakken rijst + € 5,00	sushi starter (4st.) € 9,50
<i>fried ramen noodles instead of fried rice</i> + € 5,00	sashimi starter (3kinds) € 12,50

### **AKASAKA**

#### **vlees menu / meat menu**

misosoep	<i>miso soup</i>
eendeborst	<i>duckbreast</i>
lams carré's	<i>lamb racks</i>
gebakken rijst & groenten	<i>fried rice &amp; vegetables</i>
ossenhaas	<i>fillet of beef</i>

€ 53,50 p.p.

### **EDO**

#### **vis menu / fish menu**

misosoep	<i>miso soup</i>
zalm	<i>salmon</i>
st. jacobsschelpen	<i>scallops</i>
koningsgarnaal	<i>king prawn</i>
gebakken rijst & groenten	<i>fried rice &amp; vegetables</i>
dorade	<i>dorade</i>

€ 53,50 p.p.

### **KEUZE MENU**

#### **choice menu**

##### 2 keuze's uit:

zalm  
dorade  
koningsgarnaal  
gefileerde kippenbout  
rib eye rolletjes  
entrecote steak  
misosoep, gebakken rijst & groenten

##### 2 choices out of:

salmon  
dorade  
king prawn  
chicken cutlet  
rib eye rolls  
entrecote steak  
*miso soup, fried rice & vegetables*

€ 45,00 p.p.

### **KINDER MENU**

#### **children menu**

vooraf: yakitori spiesjes	<i>starter: yakitori skewers</i>
hoofdgerecht één keuze uit: zalm, garnaal, kippenbout of ossenhaas	<i>maincourse one choice out of: salmon, prawn, chicken cutlet or fillet steak</i>
gebakken rijst & groenten	<i>gebakken rijst &amp; groenten</i>
dame blanche	<i>dame blanche</i>

€ 30,00 p.p. t/m 10 jaar

# Teppanyaki A La Carte

## **TORI**

kippenbout met teriyaki - *chicken cutlet with teriyaki sauce* € 25,00

## **KAMO HIRENIKU**

eendenborst met gembersoja - *duck breast with ginger soy* € 27,50

## **DEER**

hertfilet met knoflook - *fillet of deer with garlic 200gr* € 27,50

## **GYU RIB ROLLS**

rib eye rolletjes, knoflook, lenteui - *rib eye rolls, garlic, scallion* € 31,50

## **GYU ENTRECÔTE**

mrij entrecote steak, knoflook - *entrecote steak, garlic 250gr* € 28,50

## **BIFU HIRENIKU**

mrij ossenhaas met knoflook - *filet of mignon with garlic 200gr* € 32,00

mrij ossenhaas met knoflook - *filet of mignon with garlic 300gr* € 45,00

## **RAM HIRENIKU**

lams racks met teriyaki - *lamb racks with teriyaki* € 32,00

## **GOOSE LIVER**

ganzenlever van de bakplaat - *goose liver teppanyaki* € 35,00

## **GYU RIB ROLLS & GOOSE LIVER**

mrij rib eye rolletjes gevuld met ganzenlever en lente-ui € 45,50

*mrij rib eye rolls filled with goose liver and scallion*

## **WAGYU ENTRECÔTE**

wagyu entrecôte steak 250gr € 75,00

## **WAGYU RIB EYE ROLLS**

wagyu rib eye rolletjes gevuld met knoflook en lenteui € 78,50

*wagyu rib eye rolls filled with garlic and scallion*

## **WAGYU RIB EYE ROLLS & GOOSE LIVER**

wagyu rib eye rolletjes gevuld met ganzenlever & lenteui € 92,50

*wagyu rib eye rolls filled with goose liver & scallion*

## **KOBE BEEF**

kobe entrecôte steak grade a - 10/12 250gr € 195,00

### **SUPPLEMENTS**

sushi starter (4st.) € 9,50

sashimi starter (3kinds) € 12,50

<b>IKA</b>		
inktvisjes, knoflook en asperges	- squid, garlic and asparagus	€ 26,00
<b>SAMON</b>		
zalmfilet	- fillet of salmon	€ 26,00
<b>DORADE</b>		
doradefilet op de huid gebakken	- fillet of dorade	€ 27,50
<b>SUZUKI</b>		
zeebaarsfilet op de huid gebakken	- fillet of sea bass	€ 27,50
<b>MAGURO</b>		
tonijnsteak met teriyakisaus	- tuna steak with teriyaki sauce	€ 28,50
<b>HIRAME</b>		
tarbotfilet	- fillet of turbot	€ 35,00
<b>HOTATEGAI</b>		
sint jacobsschelpen	- scallops	€ 32,00
<b>KURUMA EBI</b>		
black tiger garnalen	- black tiger prawns	€ 29,50
<b>ISE EBI</b>		
zeekreeft 800gr	- sea lobster 800gr	€ 69,50
<b>UNAGI</b>		
zoetwaterpaling in kabayakisaus	- freshwater eel in kabayaki sauce	€ 38,00
<b>KING CRAB</b>		
king krab gestoomd met sake	- king crab steamed with sake 300gr	€ 55,00
<b>GIANT KING PRAWN</b>		
reuze koningsgarnaal per stuk	- giant king prawn per piece	€ 35,50

## Side Dishes

<b>MISO SHIRU</b>	misosoep - misosoup	€ 4,30
<b>YAKIMESHI</b>	gebakken rijst - fried rice	€ 5,50
<b>YAKIMESHI NO NINIKU</b>	gebakken rijst met knoflook - garlic fried rice	€ 6,50
<b>YAKI RAMEN</b>	gebakken ramen noodles - fried ramen noodles	€ 11,00
<b>GOHAN</b>	witte rijst - steamed rice	€ 3,00
<b>TAKUWAN</b>	Japans ingemaakte rettich – Japanese pickled raddish	€ 4,50
<b>YASAI ITAME</b>	gebakken groenten - fried vegetables	€ 12,50

# Nori Maki Sushi

inside out sushi rol gevuld met azijnrijst en verschillende vis of groenten  
inside out sushi roll filled with vinegar rice and different kinds of fish or vegetables

## SAPPORO MAKI

specialiteit van het huis, bedekt met paling, gevuld met zalm, krab, avocado en viskaviaar  
*specialty of the house, covered with grilled eel, filled with salmon, crab, avocado and flying fish roe*

1 rol van 8 stuks	€ 19,50
(temaki-handrol)	€ 9,50

## SPIDER MAKI

sushi rol gevuld met gefrituurde soft shell crab (zachte krab) viskaviaar en avocado aan de buitenkant  
*fried soft shell crab, fish roe and avocado outside*

1 rol van 8 stuks	€ 17,50
(temaki-handrol)	€ 8,50

## TEMPURA SHRIMP ROLL

tempura garnaal, krab, avocado en omhuld met viskaviaar  
*fried shrimp, crab, avocado and covered with fish roe*

1 rol van 8 stuks	€ 16,00
(temaki-handrol)	€ 8,00

## CATERPILLAR MAKI

sushi rol met avocado aan de buitenkant, gevuld met paling en komkommer  
*sushi roll covered with avocado slices on the outside, filled with grilled eel and cucumber*

1 rol van 8 stuks	€ 15,50
(temaki-handrol)	€ 7,50

## SPICY SCALLOP MAKI

st. Jacobschelp, viskaviaar, zwarte sesam en chilli saus  
*Scallops, fishroe, black sesame and japanese chili sauce*

1 rol van 8 stuks	€ 17,50
(temaki-handrol)	€ 8,50

## NEGIMAGURO SPICY MAKI

tonijn tartaar, komkommer, lente uitjes, sesam en chilli  
*tuna tartare, cucumber, scallion, sesame and chili*

1 rol van 8 stuks	€ 14,50
(temaki-handrol)	€ 7,50

## SAMON AVOCADO MAKI

zalm, avocado, mayo & sesam  
*salmon, avocado mayo & sesame*

1 rol van 8 stuks	€ 13,50
(temaki-handrol)	€ 7,00

## VOLCANO SPICY MAKI

tonijn, zalm, avocado, mayo en shichimi chilipeper  
*tuna, salmon, avocado, mayo and shichimi chilli pepper*

1 rol van 8 stuks	€ 13,50
(temaki-handrol)	€ 7,00

## CALIFORNIA MAKI

avocado, krabstick, komkommer, sesam en viskaviaar  
*avocado, crab stick, cucumber, sesame and fish roe*

1 rol van 8 stuks	€ 13,50
(temaki-handrol)	€ 7,00

# Nori Maki Sushi

inside out sushi rol gevuld met azijnrijst en verschillende vis of groenten  
inside out sushi roll filled with vinegar rice and different kinds of fish or vegetables

## FUTO MAKI

vegetarische gevulde grote sushirol 1 rol van 8 stuks € 19,50  
*vegetarian filled thick sushi roll* (temaki-handrol) € 7,00

## TEKKA MAKI

sushi rol gevuld met tonijn 1 rol van 6 stuks € 8,50  
*sushi roll filled with tuna* (temaki-handrol) € 5,50

## SAKE MAKI

sushi rol gevuld met zalm 1 rol van 6 stuks € 7,50  
*sushi roll filled with salmon* (temaki-handrol) € 5,00

## KAPPA MAKI

sushi rol gevuld met komkommer 1 rol van 6 stuks € 5,00  
*sushi roll filled with cucumber* (temaki-handrol) € 4,00

## KANPYO MAKI

sushi rol gevuld met halfgedroogde kalebas (soort pompoen) 1 rol van 6 stuks € 5,00  
*sushi roll filled with dried pumpkin* (temaki-handrol) € 4,00

## OSHINKO MAKI

sushi rol gevuld met ingemaakte rettich 1 rol van 6 stuks € 5,00  
*sushi roll filled with pickled horse radish* (temaki-handrol) € 4,00

## AVOCADO MAKI

sushi rol gevuld met avocado 1 rol van 6 stuks € 5,00  
*sushi roll filled with avocado* (temaki-handrol) € 4,00

## AVOCADO - KAPPA MAKI

sushi rol gevuld met avocado & komkommer 1 rol van 6 stuks € 5,00  
*sushi roll filled with avocado & cucumber* (temaki-handrol) € 4,00

# Nigiri Sushi

plakje rauwe of gekookte vis filet op azijnrijst  
*slice of raw or boiled fish fillet on vinegared rice*

<b>MAGURO NIGIRI</b>	tonijn - <i>tuna</i>	€ 3,20
<b>SAKE NIGIRI</b>	zalm - <i>salmon</i>	€ 2,90
<b>SABA NIGIRI</b>	makreel - <i>mackerel</i>	€ 2,60
<b>TAI NIGIRI</b>	dorade - <i>seabream</i>	€ 2,90
<b>HIRAME NIGIRI</b>	tarbot - <i>turbot</i>	€ 3,20
<b>SUZUKI NIGIRI</b>	zeebaars - <i>seabream</i>	€ 2,90
<b>KANI NIGIRI</b>	krabstick - <i>crab stick</i>	€ 2,50
<b>IKURA NIGIRI</b>	zalmkaviaar - <i>salmon roe</i>	€ 4,00
<b>TOBIKO NIGIRI</b>	vliegende viskaviaar - <i>flying fish roe</i>	€ 2,80
<b>AMA EBI NIGIRI</b>	zoete garnaal - <i>sweet prawn</i>	€ 2,80
<b>EBI NIGIRI</b>	gekookte garnaal - <i>cooked prawn</i>	€ 3,50
<b>HOKKIGAI NIGIRI</b>	surfmossel - <i>surf clam</i>	€ 3,30
<b>HOTATEGAI NIGIRI</b>	st. jacobschelp - <i>scallop</i>	€ 4,00
<b>UNAGI NIGIRI</b>	zoetwater paling - <i>freshwater eel</i>	€ 4,50
<b>TAKO NIGIRI</b>	octopus - <i>octopus</i>	€ 2,60
<b>IKA NIGIRI</b>	inktvis - <i>squid</i>	€ 2,70
<b>TAMAGO NIGIRI</b>	omelet - <i>omelette</i>	€ 2,50
<b>HAMACHI NIGIRI</b>	geelstaart - <i>yellowtail king fish</i>	€ 4,80
<b>NIGIRI MIX</b>	6 st. nigiri sushi samengesteld door de chef <i>6 pcs. nigiri sushi chosen by our chef</i>	€ 21,00
<b>SASHIMI MIX</b>	tonijn, zalm en coquille sashimi 18stuks <i>tuna, salmon and scallop sashimi 18pcs.</i>	€ 32,50



# Sashimi

**plakjes rauwe of gekookte vis filet**  
*slices of fresh or boiled fish filet*

<b>MAGURO SASHIMI</b>	tonijn - <i>tuna</i>	€ 12,50
<b>SAKE SASHIMI</b>	zalm - <i>salmon</i>	€ 9,50
<b>SABA SASHIMI</b>	makreel - <i>mackerel</i>	€ 8,50
<b>TAI SASHIMI</b>	dorade - <i>seabream</i>	€ 9,50
<b>HIRAME SASHIMI</b>	tarbot - <i>turbot</i>	€ 11,50
<b>SUZUKI SASHIMI</b>	zeebaars - <i>seabream</i>	€ 9,50
<b>TAKO SASHIMI</b>	octopus - <i>octopus</i>	€ 8,50
<b>IKA SASHIMI</b>	inktvis - <i>squid</i>	€ 8,50
<b>TAMAGO SASHIMI</b>	omelet - <i>omelette</i>	€ 7,50
<b>KANI SASHIMI</b>	krabstick - <i>crab stick</i>	€ 7,50
<b>AMA EBI SASHIMI</b>	zoete garnaal - <i>sweet prawn</i>	€ 8,50
<b>HOKKIGAI SASHIMI</b>	surfmossel - <i>surf clam</i>	€ 11,50
<b>HOTATEGAI SASHIMI</b>	st. jacobschelp - <i>scallop</i>	€ 14,50
<b>HAMACHI SASHIMI</b>	geelstaart - <i>yellowtail king fish</i>	€ 18,00

# Dessert

<b>SAPPORO ICE</b>	pannenkoekje met vanille ijs, grand marnier en warme chocoladesaus <i>pancake filled with vanilla ice cream, grand marnier and chocolate sauce</i>	€ 10,50
<b>KUDAMONO</b>	vers fruit bouquet - <i>fresh fruit bouquet</i>	€ 9,50
<b>AZUKI ICE</b>	rode bonen ijs - <i>red bean ice cream</i>	€ 5,50
<b>MATCHA ICE</b>	groene thee ijs - <i>green tea ice cream</i>	€ 5,50
<b>KURO GOMA ICE</b>	zwarte sesam ijs - <i>black sesame ice cream</i>	€ 5,50
<b>YUZU ICE</b>	japans citrusvrucht ijs - <i>japanese lemon ice cream</i>	€ 7,00
<b>MOCHI ICE</b>	vanille ijsje gehuld in rijstmeel <i>vanilla ice cream coated with rice flower</i>	€ 6,50

# Dranken

## SODA

coca cola, coca cola zero, sprite	€	2,90
fanta, ice tea sparkling, cassis	€	2,90
bitter lemon, tonic, ginger ale, fristi	€	2,90
red bull	€	4,40

## WATER

spa blauw / rood	€	2,90
natia / ferrarelle fles 750ml	€	5,50

## JUICE

appelsap	€	2,90
verse jus d'orange	€	3,80
mango, lychee, aloë vera	€	3,50

## BEER

sapporo beer, asahi beer	€	4,80
iki beer	€	5,50
heineken - small	€	3,30
heineken - large	€	5,90
amstel malt 0,0%	€	3,00

## HOUSE WINES PER GLASS

sauvignon (white)	€	5,00
chardonnay (white)	€	5,50
(demi sec)	€	5,00
rioja (red)	€	5,50
uibel rosaret (rosè)	€	5,00

## SAKE & PLUM WINE

hakutsuru – hot draft sake	small	€	5,00
	large	€	9,50
hakutaka bottle	300ml	€	15,00
	720ml	€	29,50
hakutaka junmai ginjo	300ml	€	20,00
kizakura junmai ginjo	720ml	€	42,50
sparkling sake - hana awaka	250ml	€	18,00
choya umeshu – plum wine	720ml	€	29,50
	glass	€	6,00

## COFFEE & TEA

koffie, espresso	€	3,00
cappuccino, caffè latte	€	3,00
dubbel espresso	€	4,90
japanese green tea, jasmin tea	€	2,60
verse munt thee	€	3,20
irish coffee, brazil coffee	€	7,80
french coffee, spanish coffee	€	7,80

## APERITIF

martini white/red, campari	€	3,90
kopke porto red, sherry	€	3,90

## LIQUOR

amaretto, 43 cuarenta y tres	€	4,80
baileys, sambuca, tia maria	€	4,80
dom bénédictine, drambuie	€	4,80
cointreau, grand marnier	€	4,80
vieux, jenever ketel 1	€	3,80
smirnoff, absolut vodka	€	4,80
bacardi dry light / lemon	€	4,80
malibu, gin	€	4,80

## WHISKY & COGNAC

j.w. red label, jack daniels,	€	4,80
jameson	€	4,80
ballentines, southern comfort	€	4,80
famous grouse	€	5,90
j.w. black label,	€	5,90
dimple, chivas regal,	€	5,90
bushmills 10yr	€	5,90
yamasaki 12yr	€	14,00
hibiki 17yr	€	17,00
calvados vs	€	5,50
grappa di chardonnay	€	5,50
hennessy vsop, martell vsop	€	5,90
remy martin vsop	€	5,90
remy martin xo	€	18,50