

# A LA CARTE

## STARTER

Oysters 2st.	€8
Thai Beef Carpaccio	€10
Thai Salmon Ceviche zalm tartaar	€12
Scallop Salad coquilles	€8
Wakame Salad zeewier	€6
Tofu Salad	€8

## SASHIMI

Sake 3st. zalm/salmon	€12
Tuna 3st. tonijn	€12
Hamashi 3st. geelvismakreel/yellowtail	€12
Aburi Zalm 3st. geflambeerde zalm/salmon	€12
Tuna Tataki 3st. marinated & seared	€12
Sashimi Mix 3st.	€12

## SUSHI - NIGIRI

Sake Nigiri 2st.	€6
Tuna Nigiri 2st. tonijn	€6
Aburi Sake Nigiri 2st. geflambeerde zalm/flamed salmon	€6
Tuna Tataki Nigiri 2st. marinated & seared	€6
Sake & Tuna Nigiri 2st.	€6

## HANDROLL

Sake Handroll zalm/salmon	€5
Unagi Handroll gegrilde paling/grilled eel	€5
Vegetable Handroll	€4

Mini Loempia & Pangsit	€6
Edamame sojabonen	€6
Gyoza (chicken) 4st. dumplings	€7
Dim Sum Mix Siu Mai, Ha Kau & Siu Long Bao	€8
Lobster Soup	€10
Tom Kha Goong Soup	€10
Thaise soep met garnalen, kokosmelk, citroengras, kaffir limoenbladeren en een vleugje limoen. Pittig, zuur en romig.	

## SUSHI - MAKI

Sake Maki 6st. zalm/salmon	€6
Tekka Maki 6st. tonijn/tuna	€6
Kappa Maki 6st. komkommer/cucumber	€5
Avocado Maki 6st.	€5
Tamago Maki 6st. Japanse omelet	€5
Salmon Cream Cheese Maki 6st. zalm, tamago ei & roomkaas	€16
California Maki 6st. crab, avocado & komkommer	€14
Spicy Tuna Maki 6st. gegaarde tonijn & avocado	€14
Crispy Chicken Maki 6st. kip & komkommer	€14
Crispy Shrimp Maki 6st. ebi garnaal & avocado	€14
Shrimp & Unagi Maki 6st. ebi garnaal & Japanse gegrilde paling	€16
Beef Maki 6st. beef, crab, komkommer & avocado	€14

*Heeft u een voedselallergie of intolerantie meld het ons.*

# MAINS

## Salt & Pepper Tofu (fried) €8

Krokante, goudbruine tofu, perfect gekruid met zeezout en versgemalen peper. Gewokt in knapperige knoflook, chili en lente-ui.

## Fries & Crispy Chicken €7

Goudbruin gebakken friet & kip.

## Crispy Chicken €10

Perfect goudbruin gefrituurde kip, gekruid met aromatische specerijen.

## Thai Curry Chicken €12

Romige en kruidige groene curry met malse kip, verse groenten en kokosmelk, op smaak gebracht met Thaise kruiden.

## Salt & Pepper Chicken €12

Traditioneel Kantonees gebakken kip, krokant gewokt met kruiden, knoflook en chili.

## Duck Breast Fillet €10

Sappige, mals gebakken eendenborst fillet, geserveerd met zijdezachte jus. Zoet, hartig en umami.

## Peking Duck €10

Geroosterde eend met een malse binnenkant.

## Peking Duck with Pancakes €12

Een traditioneel Chinees gerecht met geroosterde eend, geserveerd met dunne pannenkoekjes, lente-ui, komkommer en een huisgemaakte hoisin saus.

## Crispy Pork €12

Mals varkensspek met een knapperige, goudbruine korst, langzaam geroosterd.

## Babi Pangang €10

Geroosterd varkensvlees, overgoten met een rijke, zoetzure saus en geserveerd met knapperige atjar. Een klassieker vol smaak en een favoriet van velen.

## Char Siu €10

Traditioneel Kantonees geroosterde varkensfilet, gemarineerd in een rijke, zoet-hartige saus. Perfect geroosterd voor een sappige, malse bite met een licht gekaramelliseerde buitenkant.

## Mix Grill €12

Kip, lams en garnalen spiesjes, gemarineerd en gegrild tot sappige perfectie. Geserveerd met een huisgemaakte Teriyaki saus.

## Lamb Chops €12

Gegrilde lamskoteletten, gekruid met aromatische kruiden en geserveerd met een selectie van verse seizoensgroenten. Afgewerkt met een huisgemaakte saus.

## Kids meal €7

Goudbruin gebakken friet, frikandel & kipnuggets.

## Usuyaki €12

Rosbief roletjes, licht gemarineerd en gegrild tot perfectie.

## Tipan Beef €12

Malse ossenhaas geserveerd op een hete ijzeren plaat, huisgemaakte honing saus. Sissend en vol aroma.

## Tenderlion Truffle Steak €12

Mals en sappig runderhaas, verrijkt met een verfijnde truffel jus en geserveerd met verse seizoensgroenten.

## Tenderlion Steak €12

Geserveerd met verse seizoensgroenten.

## Ebi Tempura €12

Knapperig gefrituurde garnalen in een luchtig tempura beslag, goudbruin gefrituurd met een huisgemaakte dipsaus.

## Salt & Pepper Shrimp €12

Traditioneel Kantonees gebakken garnalen, krokant gewokt met kruiden, knoflook en chili.

## Thai Curry Shrimp €12

Een romige en kruidige rode curry met sappige garnalen, kokosmelk, verse groenten en geurige Thaise kruiden.

## Thai Shrimp €12

Sappige, perfect gegrilde garnalen, gemarineerd in Thaise kruiden en geserveerd met onze huisgemaakte frisse limoensaus.

## Grilled Salmon €12

Geserveerd met verse seizoensgroenten.

## Grilled Scallops €12

Geserveerd met verse seizoensgroenten.

## Grilled Seabass €12

Geserveerd met verse seizoensgroenten.

## Softshell Crab €10

Krokant gefrituurde softshell krab, perfect gebakken tot een goudbruine crunch, geserveerd met onze huisgemaakte saus.

# SIDE

## Jasmine Rice €3

## Nasi €5

## Udon €5

*Heeft u een voedselallergie of intolerantie meld het ons.*

# JUDO

## DESSERT

Vanilla Ice Cream	€1,50
Matcha Ice Cream	€1,50
Chocolate Ice Cream	€1,50
Lava Cake with Ice Cream	€8
Een warm, zacht chocoladetaartje met een smeùige, vloeibare kern van gesmolten chocolade, geserveerd met vanille-ijs	
Mochi Ice Cream	€8
Zachte, chewy rijstdeegballetjes gevuld met ijs.	
Kinderijs	€6

*Heeft u een voedselallergie of intolerantie meld het ons.*