

207 MENU BARA

Sushi & Sashimi *Plakjes eersteklas rauwe vis met Japanse rijst & Diverse plakjes eerste klas rauwe vis
Slices of first class raw fish with Japanese rice & Assorted slices of first class raw fish*

Dobin Mushi *Heldere vissoep uit een theepot
Clear fish soup served from a tea pot*

Ise Ebi *Australische halve Kreeft start met Japanse crème-mayonaise saus
Lobster*

Yaba Niku *Lamskoteletten
Lamb chops*

Shiromi Sakana *Botervis gekruid met Misoyaki
Butterfish marinated with Misoyaki*

Usu Yaki *Dunne plakjes rib-eye steak met knoflook en lente-uitjes
Thinly sliced rib-eye steak filled with garlic and shallots*

Sarada *Salade
Salad*

Gyu Niku *Ossenhaas
Beef*

Yaki Meshi *Gebakken rijst
Fried rice*

Yasai Itame *Assortiment groenten
Mixed vegetables*

Ocha of koffie *Kopje Japanse thee of koffie
Cup of Japanese green tea or coffee*

€ 59,90 p.p.

Meerprijs gebakken Japanse udon (mie) i.p.v. rijst € 1,50 p.p.
Extra costs for fried Japanese udon (noodles) i.s.o. rice € 1,50 p.p.

Speciaal aanbevolen dessert: € 8,50 p.p. Op de bakplaat voorbereide Kokos-Crêpe met vanille-ijs en gebakken banaan geflambeerd met likeur.

Special recommended dessert: € 8,50 p.p. Coco-Crepe prepared on the baking tray with vanilla ice-cream, fried bananas and liqueur.