



SAKURA

VOOR & BIJGERECHTEN

GYOZA Kleine pasteitjes met speciale vleesvulling.	€4,20	AHIRU* Tamme eendenborst, op de teppanyaki bereid.	€24,00
IKA Inktvis op de teppanyaki bereid.	€7,35	TATAKI AHIRU KANZOU* Tataki van eendenborst met gebakken eendenlever op de teppanyaki bereid	€34,50
EBI Grote garnaal op de teppanyaki bereid.	€5,95	EBI* Jumbo garnalen, op de teppanyaki bereid.	€24,00
WAKAME SALADE Japanse salade met huisgemaakte appel-uiendressing.	€3,15	SAKE* Zalm, op de teppanyaki bereid.	€21,00
MISO SHIRU Soep op basis van soja geserveerd met rauwe dun gesneden ossenhaas.	€4,55	SUZUKI* Zeebaars, op de teppanyaki bereid.	€21,00
TEMPURA EBI Per 2 garnalen Per 3 garnalen Per 4 garnalen	€8,05 €11,55 €14,70	SHITABIRAME* Filet van zeetong, op de teppanyaki bereid.	dagprijs
TEMPURA YASAI Seizoensgroenten	€8,05	ISE-EBI* Canadese Kreeft, op de teppanyaki bereid.	dagprijs
TORI Dungesneden kip op de teppanyaki bereid met daarbij een gebakken asperge in teriyakisaus.	€5,60	<i>*De a la carte gerechten worden geserveerd met amuse, soep, groenten en gebakken rijst. Bij de gerechten met een ster bieden wij de mogelijkheid een bijpassende sake of wijn te nuttigen, vraagt u gerust naar de kaart.</i>	
YAKITORI Aan een spies geregen stukjes kipfilet, in de speciale Yakitori saus.	€4,55	DESSERTS	
YAKI AHIRU Spies van tamme eendenborst met een lichte frisse saus op basis van ananas.	€8,05	MUSA BUSJOO Vanilleroomijs met banaan en Pisang Ambon likeur	€5,50
AHIRU KANZOU Gebakken eendenlever op Japanse wijze.	€9,45	BARA AISU Huisgedraaide rozen/citroen sorbetijs	€8,25
YAKI EBI Spies van garnalen in knoflookgebakken Soya saus.	€5,95	KAPPA AISU Huisgedraaide komkommer sorbetijs	€8,25
UNAGI Paling gemarineerd op Japanse wijze.	€8,05	LYCHEE BLESSING Huisgedraaide Lychee sorbetijs	€8,25
À LA CARTE TEPPANYAKI		YELLOW DRAGON Dun gepaneerde banaan, op de teppanyaki bereid en geflambeerd met likeur	€6,50
WAGYU STEAK* <i>Een `Wagyu` is een runderras, dat bekend is door het zeer exclusieve en smaakvolle rundvlees Wagyu steak (150 of 180 gram) op de teppanyaki bereid.</i> 150 gram 180 gram	€37,50	WHITE SAKURA Met likeur geflambeerd ijs, gewikkeld in een Japans flensje bereid op de teppanyaki	€8,50
HIBACHI STEAK* Ossenhaas steak, ong. 220 gr, op de teppanyaki bereid. Ossenhaas steak, ong. 180 gr., op de teppanyaki bereid.	€24,00 €21,00	FRUIT BOUQUET Mix van verse vruchten	€6,00
USUYAKI* Gevulde rolletjes van ossenhaas, op de teppanyaki bereid.	€23,00	YUKUMI IJS Japans roomijs, gewikkeld in rijstdeeg en geserveerd met verse vruchten	€6,50
HITSUJI USUYAKI* Gevulde rolletjes van lam, op de teppanyaki bereid.	€24,00	OCHA IJS Roomijs van groene thee	€6,50
TORI* Gefleerde kippendijen, op de teppanyaki bereid.	€21,00	KURO GOMA IJS Roomijs van zwarte sesam	€8,25
BOTANIKU* Varkenshaas op de teppanyaki bereid.	€21,00	SHIRO GOMA IJS Roomijs van witte sesam	€6,50
HITSUJI* Lamskotelet, op de teppanyaki bereid.	€24,00	SHIRO CHOKORE Bonbon van tempura gevuld met sushirijst en witte chocolade	€8,00
		MOKKASERVIES JAPANESE STYLE Onberperkt koffie of thee geserveerd op Japans stijl.	€8,50