

NIGIRI

- 1 Sake zalm
- 2 Maguro tonijn
- 3 Spicy Ebi Cheese pikante garnaal & kaas
- 4 Saba makreel
- 5 Kani krab
- 6 Unagi gegrilde paling
- 7 Gyu Tataki gegrilde beef
- 8 Tamago zoete omelet
- 9 Inari tofu
- 10 Sake Cheese geflambeerd zalm & kaas
- 11 Smoked Sake gerookte zalm
- 12 Sake Shizen zalm & viskuit

GUNKAN

- 13 Unagi gegrilde paling & courgette
- 14 Sake zalm
- 15 Maguro tonijn & tofu
- 16 Wakame zeewier & tofu
- 17 Spicy Tuna pikante tonijnsalade

TEMAKI

- 18 Wakame zeewier
- 19 California krab & avocado
- 20 Sake zalm
- 21 Maguro tonijn

MAKI

- 22 Sake zalm
- 23 Tekka tonijn
- 24 Kappa komkommer
- 25 Avocado avocado

MAKI

- 26 California krab & avocado
- 27 Spicy Tuna Salad pikante tonijnsalade
- 28 Spicy Maguro tonijn & avocado
- 29 Crunchy California krab, avocado & gebakken uifjes
- 30 Sake Avocado roomkaas, zalm & avocado
- 31 Ebi garnaal
- 32 Tamago omelet & avocado
- 33 Ebi Wakame garnaal & zeewier
- 34 Tori Maki gefrituurde kip
- 35 Unagi Maki gegrilde paling met ei
- 36 Crispy Maki avocado & tempura
- 37 Mango Sake Maki mango & zalm

STARTERS

- 38 Miso Soep sojabonen soep
- 39 Ebi Udon Soep tomatensoep met garnalen
- 40 Cassave pittige kroepoek
- 41 Wakame zeewier salade
- 42 Sashimi sashimi salade
- 43 Tori krokante kip salade
- 44 Kani krab salade
- 45 Sunomono zoetzure komkommer
- 46 Beef Salade biefsalade
- 47 Carpaccio teriyaki carpaccio

PRIJZEN ALL YOU CAN EAT

DINNER	
Ma t/m Do	€ 27,00
Vr t/m Zo	€ 29,00
(incl. feestdagen)	
Kind 4 - 10 jaar	€ 15,50

* Met kerst gelden er andere prijzen

GRILL

- 48 Yakitori kipspies
- 49 Gyu Kushi biefspies
- 50 Kohitsujji Kushi lamspies
- 51 Tori Teriyaki kippendij met teriyaki
- 52 Gyuniku Yaki biefstukjes met teriyaki
- 53 Gyaza Japanese kippasteltjes
- 54 Sake Yaki zalm
- 55 Shiomisakana witvis
- 56 Usuyaki biefrolletjes
- 57 Usuyaki Cheese biefrolletjes met kaas
- 58 Ramu Choppu lamskotelet
- 59 Ahirue eendenborstfilet
- 60 Ebi Yaki gamba's
- 61 Murukai mosselen
- 62 Suzuki Yaki zeebaars

ALLERGENEN LEGENDA

- Vegetarisch
- Eieren
- Gluten
- Smaakversterkers
- Vis
- Soja
- Schelpdieren
- Melk
- Sesam
- Ongeschikt voor Zwangeren

PRIJZEN DINNER DELUXE

(incl. deluxe gerechten)	
Ma t/m Do	€ 33,00
Vr t/m Zo	€ 35,00
(incl. feestdagen)	
Kind 4-10 jaar	€ 17,50

* Met kerst gelden er andere prijzen

FRIED

- 63 Chippu frietjes
- 64 Harumaki mini loempia's
- 65 Ebi Tempura garnalen met tempurabeslag
- 66 Ika Panko inktvisringen met pankomeel
- 67 Tori Kaaga gepaneerde kipfilet
- 68 Tebasaki gemarineerde kipvleugels
- 69 Ebi Korokke garnalenkroketten
- 70 Jagaimo Kokki aardappelkoeken
- 71 Spareribs gemarineerde varkensribben
- 72 Ebi Panko gepaneerde garnalen
- 73 Sieuw Mai gefrituurde varkenspasteltjes

WOK

- 74 Yaki Udon gebakken udon
- 75 Yaki Meshi gebakken rijst
- 76 Edamame sojabonen
- 77 Kinoko champignons
- 78 Zukini courgette
- 79 Yaki Yasai groente mix
- 80 Black Pepper Beef biefstukjes zwarte pepersaus
- 81 Thai Spicy Chicken pikante Thaise kip
- 82 Szechuan Chicken zoetpikante kip
- 83 Crispy Beef krokante zoetzure biefstukjes
- 84 Ebi Sesam garnalen met vruchten
- 85 Asian BBQ Beef biefstukjes met barbequesaus
- 86 Caramel Chicken gekaramelliseerde kip

DELUXE (tegen meerprijs)

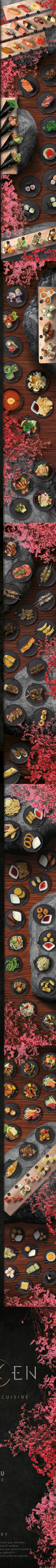
- 87 Sake Sashimi + € 1,50 zalm
- 88 Maguro Sashimi + € 2,00 tonijn
- 89 Sashimi Mix + € 3,50 zalm & tonijn
- 90 Hotategai Yaki + € 2,00 gegrilde coquilles
- 91 Denbu Sarada + € 1,50 gedroogde vis salade
- 92 Bacon Tamago + € 1,70 omelet, bacon & smeerkaas
- 93 Gyu Maki + € 1,70 carpaccio & rundvlees
- 94 Fried Chicken + € 2,00 gefrituurde kip sushi
- 95 Spicy Sake + € 2,00 pikante zalm
- 96 Denbu Kani + € 2,00 gedroogde vis, krab & komkommer
- 97 Kalbi + € 2,00 Koreaanse T-Bone steak
- 98 Hirami Yaki + € 1,00 gegrilde slibfong

SWEETS

- 99 Banana Katsu gepaneerde banaan
- 100 Sesam Delight sesamballen rode bonenpasta
- 101 Sweet Bun zoete puddingbroodje
- 102 Kudamono Sarada verse vruchten

DESSERTS (max 2 p.p.)

- 103 Vanilla vanille schepijs
- 104 Black Sesame zwarte sesam schepijs
- 105 Green Tea groene thee schepijs
- 106 Mango mango schepijs
- 107 Lychee gepelde lychees
- 108 Crème Brûlée gekaramelliseerde custard
- 109 Spekkoek Indonesische cake
- 110 Chocolate Cake chocolade cake
- 111 Rabarber Crumble Cake rabarber crumble cake



SHIZEN

FINE ASIAN CUISINE

MENU DINNER

CONCEPT

U kunt per ronde max. 4 gerechten p.p. bestellen
 De servertijd kan per gerecht variëren
 Verspilling wordt niet gewaardeerd, per gerecht wordt
 € 2,00 extra in rekening gebracht
 Laatste bestelling 15 min. voor sluitingstijd doorgeven