

ZEN RESTAURANT LOUNGE

Zen Specials

VOORGERECHTEN

Oester	5,50
Gestoomd en afgeblust met soya en zwarte bonen	
Coquille XO	9
Gestoomd met knoflook, gedroogde garnaltjes en glasnoodles	
Wan tan soep	11
Heldere bouillon met dumplings van vlees en seizoensgroenten	
Tartaar van tonijn (koud)	15
Gemarineerd met soya en sesamolie	
Rainbow kani salade	17
Frisse salade van 3 verschillende soorten sashimi (zalm, tonijn, zeebaars) en krab	
Thai beef salade	20
Salade van gegrilde Angusbeef en Thaise knoflookdressing	
Heung so garnalen (4 stuks)	22
Garnalen licht gefrituurd in kataifideeg met een dressing van sesam	

HOOFGERECHTEN

Wagyu beef (+/- 70g, bereidingstijd 30 min)	36
"Kaviaar" onder het rundvlees, exclusief en van zeer hoge kwaliteit. Licht gebakken op de teppanyaki.	
Fu pak	25
Licht gepaneerde ossenhaaspuntjes met gekarameliseerde cashewnoten en honing-pepersaus	
Garlic ginger shrimps	29
Garnalen gewokt met met gember, knoflook en lente-ui	
Zeetong (+/- 350g)	32
Gebakken met champignons, uitjes en soya	
Verse kreeft (halve)	dagprijs
Gewokt met gember en lente-ui op een bedje van Japanse noodles	

Sushi & Sashimi

Blue fin tuna sashimi (per plakje, min. 2 plakjes *)	5
Sashimi mix van 4 soorten (16 plakjes)	27
Sashimi duo van zalm en tonijn (10 plakjes)	23
Sushi mix 7 stuks verschillende soorten sushi's	21
Sushi en Sashimi mix (1 persoon) met misosoep	27
4 soorten sashimi van 2 plakjes, 4 stuks sushi, zeewier	

*Vraag naar onze
Sushi Specials!*

* Vraag naar beschikbaarheid

<i>Inside out rolls</i>	Per 4	Per 8	Maki - Keuze uit:	6st	9
Softshell crab	14	23	Zalm, tonijn, avocado, komkommer		
Tempura ebi	12	21			
Mango tuna	14	23	Nigiri sushi's Keuze uit:	2st	7
California	11	19	Zalm, tonijn, zeebaars, garnaal		
Zalm avocado	12	21			
Spicy tuna	12	21	Nigiri sushi's - Paling gegrild	2st	11
Flamed entrecôte	14	23	Nigiri sushi's - Flamed salmon	2st	7

Dim Sum

Ha kau - gestoomde garnalenpastei	4st	11
Sieuw mai - gestoomde vleespastei	4st	10
Heung sai kau - kip-garnalenpastei met koriander	4st	11
Mini loempia - vegetarische loempia	4st	7
Cantonese pangsit - krokantje van wantan met vleesvulling	4st	12
Garnalen toast - toastje van garnalen en sesam	4st	12
Kip loempia - loempia gevuld met kip en groenten	4st	10
Nam kuen - Vietnamese loempia met vleesvulling	4st	11
Chicken wings - gewokt met 5 kruiden en pepertjes	6st	18
Seafood roll - loempiaatjes van krab en garnaal met een peterseliedressing	4st	9
Zeewier rol - vegetarische zeewier rol in tempura gevuld met noodles	4st	8

Fingerfoods

Chukawakame - gemarineerde zeewier		7
Edamame - Japanse soyaboontjes (gezouten)		7
Misosoep en edamame		9
Spieringvisjes - krokant gebakken met terriyakisau		15
Yakitori - spiesje van kip met terriyakisau	2st	9
Yaki beef - spiesje van beef met terriyakisau	2st	10
Gyoza - gestoomd pasteitje met kip	4st	10
Ebi furai - gefrituurde garnaal in een paneerjasje met chilisaus	2st	7

Main Course

Eenden flensjes - flensjes gevuld met krokante eend	4st	19
Lemon chicken - krokante kipstukjes met citroendressing		23
Sizzling beef - Angusbeef met zwarte peper geserveerd op een hete plaat		26
Pekinggeend - geroosterde pekingeend en hoisin saus		25
Zeebaars - gestoomd met gember en lente-ui, afgeblust met soya		19
Grote gamba's - licht gepaneerd, gewokt met 5 kruiden, pepertjes en knoflook		26
Three in harmony - harmonische combinatie van kip, beef en gamba's, gewokt met licht pikante Szechuan saus		27
Usuyaki - ribeye rolletje met knoflook en lente-ui		16
Kip terriyaki - kippendijenfilet bereid op de teppanyaki		20
Sweet & Sour chicken - Krokante kipstukjes in zoetzuur en ananas		23
Zalmfilet teppan - zalm gebakken op de teppanyaki		23
Tempura ebi mix - garnalen en groenten in een dun beslag van tempura		22
ZEN Tempura rockshrimps - garnalen in tempura met een saus van Japanse cocktail, sake en 7-spices		26
Tonijnsteak - dunne plakjes tonijn, rosé van binnen, licht geschroeid en afgeblust met een dressing van Japanse gember		26
Teppan ossenhaas - Angusbeef bereid op de teppanyaki geflambeerd met cognac		22

BIJGERECHTEN

Yaki Meshi (gebakken rijst)	6
Chow Mien (dunne mie)	6
Lotus fan (gestoomde rijst in lotusblad)	7
Yaki Udon (Japanse dikke noodles)	7
Chow Tjoy (gewokte seizoensgroenten)	6
Shanghai Pakchoy	9

Wist u dat...

wij ook catering verzorgen op locatie?
Voor grote en kleine groepen stellen wij een
smaakvolle catering voor u samen.