

## MAAND MENU MEI (vanaf 2 personen €45,00 pp)

chef's amuse-kalfs zwezerik traag gegaard in rijstwijn-sojasaus \*gluten, sesaamzaad, soja

fijne gevogelte cordyceps consommé, goji bessen, \*gluten, ei, sesaamzaad, soja

teriyaki zalm op zeekraal, bonito flakes \*gluten, vis, sesaamzaad, soja

3st gambas (13-15) met gezouten eierdooiers \*ei, gluten, schaaldieren

assortiment sushi met sashimi st. jacobs zeevruchten \*vis, schaaldieren, sesaamzaad, soja, ei, mosterd

de groene pannenkoek, tempura banaan, assortiment van mix vruchten \*ei, gluten, melk  
of koffie of jasmine thee

## SHARING MENU (vanaf 2 personen €35,00 pp)

amuse van de chef

eda mamae boontjes \*soja

met scampis gevulde wonton soep \*gluten, schaaldieren, ei,

grote dim sum mix (5 stuks pp) \*gluten, schaaldieren, vis, ei, sesaamzaad,

combo 16 (8 st sushi met 4 st sashimi zalm & tonijn pp) \*vis, schaaldieren, sesaamzaad, soja, ei, mosterd

de groene pannenkoek, assortiment van mix vruchten \*ei, gluten, melk of koffie of jasmine thee

## DIM SUM MENU (vanaf 2 personen €35,00 pp)

amuse van de chef

eda mamae boontjes \*soja

met scampis gevulde wonton soep \*gluten, schaaldieren, ei,

een assortiment van 10 diverse gestoomd en gefritt dim sums per persoon

\*gluten, vis, ei, schaaldieren, sesaamzaad, soja, mosterd, selderij

de groene pannenkoek, assortiment van mix vruchten \*ei, gluten, melk of koffie of jasmine thee