

## **EERSTE PAUZE**

*SUSHIS lauw-warme: Sushi met plakjes gebakken Ganzenlever  
op "OKI's" wijze 18,50 €*

*SUSHIS froids :Sushi met plakjes Zalm met sesamzaad-olie "Aburi"stijl 16,50 €*

*SUSHIS lauw-warme:Sushi met "Wagyu" Rundvlees  
van citrusvruchten op z'n Japans 22,50 €*

*SUSHI lauw-warme:Sushi met plakjes gegrilde Paling-filet  
en gesmolten Mascarpone 18,50 €*

*Krokant Krokette van Grijs Garnaal,  
Vinaigrette- Kerrie-Honing Saus 20,50 €*

*Chawanmushi- Japanse Gestoomde: Flan van Mechelse koekoek, Groenten,  
Ganzenlever, Palingfilet karamelli-Sojasaus 21,50 €*

*Zalmtaartje gevuld met een Daikon- Kruimeltaart,  
Gelée "Dashi Wasabi" Saus 20,50 €*

## **TWEEDE PAUZE**

*Sashimi : "Palet met zeevruchten" Vismarkt en een  
bol Japanse rijst 27,50 €*

*Tempura (Japanse gefrituurde deegbereiding) Ombervis,  
Geserveerd met Soja bouillon en lichte Curry 27,50 €*

*Krokante Zeebaarsfilet Rôti met Pesto Rouge van Rucola, Serranoham  
Crumble Panko en Pistache 26,50 €*

*Mozaïek van "Blue-fin" Tonijn op "tataki" wijze, Arrabbiata  
Vinaigrette met wasabi (pikante tomatensaus) 28,50 €*

*Tamme eendenborst "Miso Marineren" een Lage Temperatuur 68°C  
met een « Hatcho Miso » Saus 27,50 €*

*"Wagyu" Entrecote met een acacia honing saus en een oosterse smaak 39,50 €  
(gezien de kwaliteit van het vlees is er maar een bak wijze mogelijk)*

C  
h  
e  
z  
O  
K  
I