



## SAKES

### ALS APERITIEF... VOOR TWEE



Sparkling dry FUTSUSHU ..... 25 €

*Bruisende sake met een verfrissende en subtiel fruitige smaak.*

### BIJ VISGERECHTEN



Miyamizu No Hana  
TOKUBETSU JUNMAI ..... 28 €

*Fruitige toets door een hoog mineraalgehalte.*

### BIJ GROENTE GERECHTEN



Dream JUNMAI GINJO ..... 21 €

*Lichte en zoete smaak gebrouwen met Yumeyama-water.*

### BIJ PITTIGE GERECHTEN



Kotobuki JUNMAI GINJO ..... 23 €

*Profiel dat varieert van exotisch fruit tot banaan en ananas.*

Tomio JUNMAI GINJO ..... 39 €

*Sterk expressieve fruitige aroma's.*

### BIJ VLEESGERECHTEN



Bonds well with beef  
JUNMAI GINJO (KIMOTO) ..... 23 €

*Een sake vol karakter, krachtig en verfrissend.*

### VOOR DE KENNERS



Koi JUNMAI DAIGINJO ..... 200 €

*Robuuste, droge en pure sake.*

## DRANKEN

We bieden het volledige assortiment aan dranken van het restaurant *l'Atelier du Sélys* naast zijn Japanse specialiteiten:

### JAPANS BIER

Asahi 33cl ..... 4.40 €

### UMESHU (Pruimenlikeur)

Umeshu ..... 9 €

Umeshu + shizo ..... 9 €

Umeshi + yuzu ..... 9 €

Umeshu + mango ..... 9 €

### GIN S

Roku ..... 12 €

Jinzu ..... 12 €

Tonic supplement ..... 2 €

### WHISKIES

Suntory Toki ..... 10 €

Nobushi ..... 12 €

Hibiki Harmony ..... 18 €

Nikka from the barrel ..... 14 €

The Yamazaki ..... 18 €

*Geserveerd klassiek of in mizuwari-stijl*

## COCKTAILS

Ume Spritz ..... 15 €

*Umeshu / Champagne  
klassiek, yuzu, shiso, mango-smaken*

Geisha Negroni ..... 14 €

*Jinzu-gin / Martini Rosato / Campari /  
koriander & yuzu*

Ichogo Ichie ..... 13 €

*Roku-gin / jasmijnlikeur / Lillet /  
matcha & kaffirsiroop*

Soleil Levant ..... 15 €

*Nikka from the barrel / umeshu / kokoswater /  
pandan siroop*

*Ook kunt u onze wijnkaart opvragen.*

 Volg ons op  
 sociale media

# SHISU FUSION

## HET MENU





Menu  
en sake  
combinatie  
30 €

### Menu 6 gangen 57 €/pers.

(min 2 personen)  
De beste keuze  
om onze keuken  
te ontdekken

Baby spinazie, truffelolie, garnalen,  
Kriek azijn, prei chips

Krokante rijst, tonijn tartaar, andalouse saus

In nori gewikkelde kabeljauw,  
witte miso bouillon, ingelegde komkommer

Dashi, shiitake, varkensvlees met citroeninfusie

Wagyu geflambeerd met sake,  
spitskool, koboï en Luikse siroop

Dorayaki, cuberdon, yuzu sorbet

Vegetariër? Onze chef biedt  
vegetarische specialiteiten op aanvraag.

Informatie nodig over allergenen? Onze  
manager helpt u graag verder.

Menu  
en sake  
combinatie  
38 €

### Menu 8 gangen 90 €/pers.

(min 2 personen.)  
Voor de liefhebbers  
van lekker eten

Baby spinazie, truffelolie, garnalen,  
Kriek azijn, prei chips

Zalm en inktvis sashimi,  
wakame béarnaise

Krokante rijst, tonijn tartaar, andalouse saus

In nori gewikkelde kabeljauw,  
witte miso bouillon, ingelegde komkommer

Wagyu geflambeerd met sake,  
spitskool, koboï en Luikse siroop

Kreeft gyoza, kalfszwezerik, peperkoek

Dorayaki, cuberdon, yuzu sorbet

lers-Tokyo stijl

## K O U D

Zalm en inktvis sashimi .....	16 €
Baby spinazie, garnalen, truffelolie, en Kriek azijn .....	15 €
Krokante rijst, tonijn tartaar, en andalouse saus .....	19 €
Kreeft loempia's .....	23 €

## W A R M

In nori gewikkelde kabeljauw, witte miso bouillon, en ingelegde komkommer .....	24 €
Wagyu geflambeerd met sake, spitskool, koboï en Luikse siroop .....	45 €
Kreeft gyoza, kalfszwezerik, peperkoek .....	30 €
Rundvleesfilet (tijger die huilt) .....	27 €
Varkensvlees met citroeninfusie, dashi en shiitake .....	21 €

## B I J G E R E C H T E N

Soba-noedels .....	5 €
Jasmijnrijst .....	5 €
Gebakken shiitake paddenstoelen .....	5 €
Edamame .....	5 €

## S U S H I S 6 stuks

Zalm .....	18 €
Tonijn .....	21 €
Unagi (paling) .....	24 €
Wagyu .....	40 €

## M A K I S 6 stuks

Tonijn of pittige tonijn .....	21 €
Zalm of pittige zalm .....	18 €
Unagi (paling) .....	24 €
Takuan (ingelegde daikon radijs) .....	12 €

## S I G N A T U R E S R O L L S

6 stuks

Vulcano .....

*Rijst / pittige zalm tartaar / koriander / komkommer /  
avocado / gebakken uien*

Tuna rolls .....

*Rijst / halfgare tonijn / nori / yuzu sojasaus /  
Koreaanse chilipasta*

Principauté .....

*Rijst / zalm / avocado / komkommer /  
gebakken uien / viskuit*

Label rouge .....

*Rijst / zalm / avocado / jalapeño / sriracha*

Bali .....

*Rijst / tonijn / mango / avocado / unagi-saus /  
geflambeerde zalm*

Dragon eyes .....

*Rijst / tempura-garnalen / avocado  
Met: paling, pittige mayonaise,  
teriyaki saus / komkommer*

Longchamps .....

*Rijst / knapperige kip / wortel / pindasaus /  
kokosnoot / sesamzaad / koriander*

Shizu .....

*Rijst / mango / kreeft / tobiko / gebakken uien /  
pittige mayonaise / koriander*

Rainbow roll .....

*Rijst / tonijn / zalm / avocado /  
takuan (ingelegde daikon radijs)*

Termai thon .....

*Rijstbol / avocado / sesampasta / tonijn / jalapeño*

Termai scampis .....

*Rijstbol / scampi's / mango / koriander*

Termai groenten .....

*Rijstbol / komkommer / gember / avocado*

## S U S H I S C H O T E L S

Classic • 10 stuks .....

Deluxe • 20 stuks .....

Royal • 30 stuks .....

## D E S S E R T S

Dorayaki, cuberdon, sorbet yuzu .....

lers-Tokyo stijl .....

Mochi .....

Pandancake, groene thee-ijs .....

Jasmijncake .....