

Bites to share

Tempura Asperges	8	Otoro Tartaar	35
Tempura asperges - huisgemaakte truffelmayo		Bluefin Otoro tartaar - zeewier krokant - kwartelei - soja - Imperial Gold Kaviaar (+€30)	
Asian Oester (1)	5	Kantonese Garnalen Toast (4)	14
Ierse MOR oester - soja - kizami		Garnalentoast - sesam	
Roku Signature Oester (1)	7	Tataki Beef	20
Ierse MOR oester - hamachi - japanse sesam - passievrucht		Licht geschroeide beef - ponzu - soja - krokantje	
Roku Rock Shrimps (8)	16	Gyoza (6)	14
Tempura garnalen - spicy kimchi - sesam		Kipdumpling - furikake - teriyaki	
Crispy Rice - Zalm of Bluefin Akami	14	Mini Taco - Zalm of Bluefin Akami (2)	12
Krokante rijst - zalm of bluefin Akami (+ €8)		Krokante taco - zalm of bluefin akami (+8)	
Dim Sum Ha Kau (4)	15	Eendenflensjes	35
Gestoomde garnalen dumpling - chili olie		Authentiek Kantonees recept - 48 uur gemarineerd - Hoi-Sin dressing - flensjes	
Kantonese Coquille (1)	10	Edamame	6
Gestoomd - glasnoodles - soja - knoflook		Sojabonen - spicy of zeezout	
Truffel Parmezaan Coquille (1)	10		
Truffelsaus - parmezaan			

Nigiri (per st.)

Akami	7
Bluefin tonijn	
Chutoro	8
Bluefin tonijn - medium vettig	
Otoro	9
Bluefin tonijn - vettige buikgedeelte	
Sake	4
Zalm	
Sake Toro	6
Buikgedeelte zalm	
Hamachi	4
Yellowtail	
Hotategai	5
Japanse coquille	
A5 Wagyu	9
Japanse rund	

Sashimi (per 4 st.)

Sashimi Mix (8 of 16)	28
Sake - Bluefin Akami - Hamachi - Hotategai	50
Sake	12
Zalm	
Akami	18
Bluefin toro	
Chutoro	20
Bluefin tonijn- medium vettig	
Otoro	22
Bluefin tonijn - buikgedeelte	
Hamachi	15
Yellowtail	
Hotategai	15
Japanse coquille	

Rolls (per 8 st.)

Roku Special Roll	38
Unagi - avocado - foie gras - unagisaus	
Ebi Salmon Roll	25
Tempura garnaal - geschroeide zalm	
Akami & Hamachi Roll	36
Bluefin Akami - Hamachi yellowtail - avocado - asperge - yuzu mayo	
Hamachi Jalapeno Roll	25
Geschroeide hamachi yellowtail - jalapeno - avocado - komkommer	
Bluefin Otoro Roll	38
Bluefin Otoro tartaar - avocado - groene asperge - wakame - komkommer	
Softshell Avocado Roll	25
Tempura softshell krab - avocado	

Robata to share

Robata gerechten worden bereid op Binchotan (Japanse houtskool)

Asperges (2) Asperges op spies - japanse sesamdressing	10
Enoki Beef Roll (2) Enoki Paddenstoelen - dungseden beef	18
Gyuniku (2) Rundvlees op spies - shishito	16
Yakitori (2) Kip op spies - lente ui	14
A5 Wagyu Spies (2) Japanse A5 wagyu rund op spies	28
Stone Axe Wagyu Spies (2) Australische A5 wagyu rund op spies	24
Jumbo Miso Garnaal (1) Reuzengarnaal - 48-uur miso gemarineerd	30
Lamskotelet (2) Lamskotelet - Spicy Koreaanse marinade	20

A5 Wagyu Roll Geschroeide Japanse A5 Wagyu - avocado - wakame - groene asperge - aan tafel geschroeid	38
Scallop Roll Tempura maki - geschroeide coquille	25
Salmon Roll Zalm - avocado - asperge - forelkuit - sesam	25
Buddha Roll Vegetarische rol - avocado - wakame - komkommer	22
Lobster Special* Één hele kreeft verdeeld over 3 rollen: - furikake topping - geschroeide zalm topping - avocado topping * Optioneel één van de rollen vervangen voor A5 Wagyu topping (+ €25)	95

Meat from the robata grill

Japanse Wagyu A5 +/- 200gr Japanse A5 Wagyu Striploin - Yakiniku saus	120
Porterhouse (dry-aged) +/- 800gr* Porterhouse - Weiderund - 2 sauzen naar keuze	95
Ossenhaas +/- 250gr* Ossenhaas - saus naar keuze	38
Ribeye +/- 300gr* Ribeye - USA creekstone farm - Winnaar world-best steak challenge - saus naar keuze	55
Robata Chicken Gegrilde kippendij - Japanse sesamsaus	32
* saus naar keuze: - Asian chimichurri - Japanse shiitake roomsaus - Chinese honing-zwarte pepersaus (pittig) - Japanse teriyaki-knoflooksous	

Fish

Kantonesee Zeebaars Soja - gember - lenteui - paksoi	34
Teriyaki Salmon Gebakken zalm - teriyaki glaze - furikake	
Hele kreeft Japanse wijze - soja - knoflook - lenteui of Hong Kong stijl - gembersaus - lenteui	55
Miso Black Cod Kabeljauw - 48 uur in miso gemarineerd	34

Sides

Friet - Truffelmayo - Parmezaan	8
Friet - mayonaise	6
Wagyu gebakken rijst	15
Jasmijn Rijst (witte rijst)	6