

MENUKAART DINEREN



Japans Restaurant
Amatsu
あまつ

NL

Voor een extra beleving proef onze bijpassende sake die zijn geselecteerd op hun hoge kwaliteit en unieke smaken.

Starter 前菜

Sashimi Starter	Chef's keuze	19
Tempura Starter	(garnaal en groenten)	19
Nimono	(speciaal suddergerecht)	17
Ebifurai	(gefrituurde scampi)	13
Wakame Su	(zeewiersalade)	12
Chicken gyoza	(gebakken ravioli)	10
Vegetarische Gyoza	(gebakken ravioli)	10
Miso soep		6

Warme hoofdgerechten 主菜

Kip met Teriyaki saus	23
Japanse vegetarisch curry	24
Eend met mosterd soya saus	29
Zalm met Teriyaki saus	32
Tempura Vegetarisch	26
Tempura (garnaal, vis en groenten)	29
Tonkatsu (gepaneerde varkensvlees)	29
Unadon (gegrilde paling)	38

Hoofdgerecht wordt geserveerd met rijst, salade en pickles

Sushi / Sashimi Assortiment

Sushi	Medium	- Chef's keuze	15 stuks	29
Sushi	Groot	- Chef's keuze	21 stuks	42
Sashimi	Starter	- Chef's keuze		19
Sashimi	Medium	- Chef's keuze		42

Dessert デザート

Mochi	(3 stuks)	8
Mochi Icecream	(3 stuks)	14
IJs van Groen Thee, Sesam of Rode Bonen		12
Groene Thee Creme Brulee		12

Sushi Menu / Sashimi Menu

* Zeewiersalade & Ebifurai (gefrituurde scampi)	
* Chicken Gyōza	
* Keuze uit hoofdgerecht :	
~ Sushi (mix nigiri en sushirol)	59
~ Sashimi (plakjes rauwe vis)	72
Bij Hoofdgerecht : Rijst en Miso soep	
*Dessert	
+ € 25 met bijpassende Sake	

Degustatie Menu

* Zeewiersalade & Ebifurai (gefrituurde scampi)	
* Sashimi Starter (plakjes rauwe vis)	
* Tempura Starter (garnaal en groenten)	
* Hoofdgerecht : Sushi (mix nigiri en sushirol)	95
Bij Hoofdgerecht : Miso soep	
* Dessert	
+ € 29 met bijpassende Sake	

Traditioneel Japans Menu

* Zeewiersalade & Nimono (suddergerecht)	
* Chicken Gyōza (gebakken ravioli)	
* Keuze uit hoofdgerecht :	
~ Kip met Teriyaki saus	53
~ Eend met mosterd soya saus	59
~ Zalm met Teriyaki saus	62
~ Tonkatsu (gepaneerde varkensvlees)	57
~ Tempura (garnalen, vis en groenten)	59
~ Unadon (gegrilde paling)	68
Bij Hoofdgerecht : Rijst en Miso soep	
*Dessert	
+ € 23 met bijpassende Sake	

Vegetarisch Menu

* Zeewiersalade & Nimono (suddergerecht)	
* Vegetarisch Gyōza (gebakken ravioli)	
* Keuze uit hoofdgerecht :	
~ Japanse vegetarisch curry	54
~ Vegetarische tempura	56
Bij Hoofdgerecht : Rijst en Miso soep	
* Dessert	
+ € 23 met bijpassende Sake	

Prijzen inclusief BTW

Meastro (Bancontact), Mastercard, Visa, cash

Huiswijn per glas		Glas	0,5L	Fles
w1. Wit	Sauvignon	7,5	21	28
w2. Wit	Verdejo	7,5	21	28
w3. Wit	Chardonnay	7,5	21	28
e1. Rosé	Les	8,5	23	31
r1. Rood	Terra de Lobos	7,5	21	28
r2. Rood	Pinot Noir	7,5	21	28
d1. Zoet	Otonel	9,0	26	40
Sprankelend		Glas	Fles	
s1.	Japane Sparkling Sake 300ml	12	28	
s2.	Hugues d'Orfeuille – Champagne	14	65	
s3.	Dibon – Cava	9	40	
Witte wijn				
<i>Fris en fruitig</i>				
w4.	Haut Poitou	Sauvignon Blanc	28	
w5.	Lucien Meyer & fils	Pinot Gris	32	
w6.	Grace Vineyards	Koshu "Kayagatake"	49	
<i>Droog en mineraal</i>				
w7.	Dockner Tom	Grüner Veltliner	32	
w9.	Jacob Schneider	Riesling	37	
<i>Vol en rijk</i>				
w10.	Marqués De Irún	Verdejo	28	
w11.	Les Tamarins	Chardonnay	28	
w12.	Elise	Sauvignon Blanc	48	
w13.	Chablis 1er Cru, Fourchaume	Chardonnay	65	
Rode wijn				
<i>Fris en frivool</i>				
r1.	Terra de Lobos	Tricadeira, Castelao,...	28	
<i>Zacht en sappig</i>				
r2.	Les Tamarins	Pinot Noir	28	
r4.	Bogle	Pinot Noir	42	
<i>Krachtig en kruidig</i>				
r6.	Bogle	Merlot	42	
r7.	Chateau Haut La Grace Dieu, Saint Emilion Grand Cru	Merlot, Cabernet Franc	57	
r8.	Chateau Neuf-Du Pape, Domaine Berthet-Rayne Bio	Syrah, Grenache,...	65	
Rosé wijn				
e1.	Domaine La Croix Belle	Grenache noir, Syrah, Carbernet-Sauvignon	31	
e2.	Sancerre, Domaine Michel Thomas	Pinot Noir	38	
Warme Dranken				
Warme sake (karaf)			7,5	
Koffie (/Decaf)			3,5	
Espresso (/Decaf)			3,5	
Groene Thee			4,5	
Geroosterde Groene Thee			4,5	
Jasmijn Thee			4,5	
Gember Thee			5,5	
Verse Munt Thee			5,5	

Mocktail / Non-Alcoholisch Aperitief		
Matcha & Yuzu		9,5
Gin & Gember		9,5
Aperitief / Digestief		
Aperitief Maison		9,5
Japane Pruiwijn		8,0
Warme Sake (karaf)		7,5
Japane Sparkling Sake		12,0
Champagne		14,0
Cava		9,0
Gordon's Gin		
Gordon's Gin		9,0
Hendrick's Gin		12,0
Ricard		9,5
Bacardi		11,0
Campari		11,0
Picon Vin blanc		12,0
Kirr		12,0
Sherry		
Sherry		9,0
Pineau des Charentes		9,0
Martini Rood/Wit		9,0
Porto Rood/Wit		9,0
Amaretto		9,0
Poire William		9,0
Wodka		9,0
Whisky		
– Japanese Nikka Barrel		15,0
– Japanese Nikka Blended		17,0
– Japanese Nikka Malt		19,0
– Japanese Nikka Grain		19,0
– Johny Walker Red Label		9,0
– Glenlivet 12 Jaar / Year / An		14,0
Bier		
– Asahi		5,5
– Kirin		5,5
– Maes		4,5
– Leffe blond / bruin		5,0
– Duvel		5,5
Water en Frisdranken		
Water Plat/Bruisend (250ml)		3,0
Water Plat/Bruisend (500ml)		5,5
Japane Limonade Ramune		
Japane Limonade Ramune - Original		5,5
Japane Limonade Ramune - Matcha		5,5
Japane Limonade Ramune - Strawberry		5,5
Tonic		
Tonic – Fever Tree		5,0
Tonic - Schweppes		3,5
Cola /Cola zero		3,5
Fanta		3,5
Ice tea		3,5
Appelsap		3,5
Sinaasappelsap		3,5



Japan Restaurant
Amatsu
あまつ

NL

Warme sake

Amatsu - Warme sake

€ 7,5 per karaf (150 ml)

Alcohol 15%



Lekkere sake die breed inzetbaar is. Mooie volle smaken met een stoer karakter. Ook bij warme gerechten zeer geschikt.

Aperitief, warme gerechten, Koffie.

Koude sake - Kleine flessen

Sparkling Sake

€ 28 per fles (300 ml)

€ 12 per champagneglas (120 ml)

Alcohol 13,5% - Sparkling Sake

Fantastisch elegant en licht zoete sake met bubbels. Fris met bouquet van kersenbloesem. In Champagneglas geserveerd om in een feestelijke Japanse atmosfeer te beginnen.

Aperitief.

Sho Chiku Bai - Tokubestu Junmai

€ 13 per fles (180 ml)

€ 4,5 per sakeglas (50 ml)

Alcohol 14,5% - Tokubetsu Junmai



Prachtige licht romige smaken met een zachte volle afdronk. Een sake met veel verfijning en diepgang. Stijgt ruim boven zijn klassering uit. Een aanrader!

Warme gerechten

Sho Chiku Bai - Taru

€ 22 per fles (300 ml)

€ 12 per karaf (150 ml)

€ 4,5 per sakeglas (50 ml)

Alcohol 15%



Een zachte lichtzoete sake met een aangename volle afdronk. Kruidig met toetsen van citrus en cederhout. Geeft extra diepgang bij warme gerechten.

Breed inzetbaar. Warme gerechten, Sushi, Sashimi.

Shirakabegura - Nigori

€ 21 per fles (240 ml)

€ 14 per karaf (150 ml)

€ 5,5 per sakeglas (50 ml)

Alcohol 10,5% - Junmai



Zoete sake met karakter. De witte kleur komt door de rijstwolkjes die niet zijn weggefilterd na het fermentatieproces, zoals gebruikelijk is voor sake. Zoet verfrissend, heerlijk om op zich te drinken.

Dessert

Koude sake - Grote flessen

Nabeshima - Tokubetsu Junmai

€ 88 per fles (720 ml)

€ 20 per karaf (150 ml)

€ 7,5 per sakeglas (50 ml)

Alcohol 15% - Tokubetsu Junmai



Frisse lichte neus en rijk aroma van appel, passievrucht en mango. Lage rijpingstemperatuur geeft de sake een gebalanceerde verfijning. Een sake die u aangenaam kan verrassen.

Aperitief, Sushi, Sashimi. Dessert

Rihaku - Dance of Discovery

€ 70 per fles (720 ml)

€ 16 per karaf (150 ml)

€ 6 per sakeglas (50 ml)

Alcohol 14,8% - Junmai



Zachte en ronde smaken met een lichte aciditeit maakt deze sake bij uitstek geschikt voor onze gebakken of gefrituurde gerechten. Bij sushi en sashimi voegt het er een aparte accent bij.

Warme gerechten, Sushi, Sashimi.

Ryujin - Oze No Yukidoke

€ 80 per fles (720 ml)

€ 18 per karaf (150 ml)

€ 7 per sakeglas (50 ml)

Alcohol 16% - Ohkarakuchi Junmai



Een droge sake met lichte aciditeit. Deze sake heeft veel diepgang waarmee het uitstekend past bij de warme gerechten met veel kruiding. Een favoriete drank onder de kenners.

Warme gerechten

Ryujin - Kakushi

€ 70 per fles (720 ml)

€ 16 per karaf (150 ml)

€ 6 per sakeglas (50 ml)

Alcohol 16% - Ginjo Genshu



Licht zoet met een licht romige smaak. Met hoge rijstpolijsting (Ginjo) en zonder pasteurisatie of extra water (Genshu) heeft deze sake een stijlvol karakter met iets meer alcohol.

Warme gerechten, Sushi, Sashimi.

Shirakabegura - Muroka

€ 85 per fles (640 ml)

€ 21,5 per karaf (150 ml)

€ 8 per sakeglas (50 ml)

Alcohol 17,5% - Daiginjo Genshu



Prachtig bouquet van smaken. Met de fijnste rijstpolijsting (Daiginjo) en zonder pasteurisatie of extra water (Genshu) heeft deze sake een vol karakter met iets meer alcohol.

Breed inzetbaar. Warme gerechten, Sushi

Shirakabegura - Junmai Daiginjo

€ 95 per fles (640 ml)

€ 24 per karaf (150 ml)

€ 9 per sakeglas (50 ml)

Alcohol 15,5% - Junmai Daiginjo



Een top sake met prachtig bouquet van smaken! Subtiële geur met groene thee, abrikoos en zoete accenten. Licht romige smaak en een vleugje frisheid. Top sake voor een zeer correcte prijs.

Breed inzetbaar. Warme gerechten, Sushi, Sashimi, Dessert.

Sake

Sake basisingrediënten

1. **Sake Rijst** onderscheidt zich van gewone rijst door het groter hoeveelheid zetmeel in de kern. Het zetmeel wordt door toevoeging van een koji-schimmel omgezet in suiker, waarna een gist zorgt voor omzetting van de suiker naar alcohol. Hoe meer de buitenkant van de rijst wordt weggepolijst tot de zetmeelkern, hoe hoger de kwaliteit van de sake. De betere sake wordt 35% tot 70 % van de rijst gepolijst. De sake rijst is veel duurder dan de normale rijst omdat er in kleinere volume wordt geproduceerd en een strengere selectie plaats vindt. Er zijn veel verschillende soorten sake rijst, ieder met zijn uitgesproken smaak en aroma.
2. **Koji-schimmel** zorgt ervoor dat het zetmeel wordt omgezet naar suiker. Er zijn bijna 3500 verschillende koji die meestal als een mix wordt aangeboden door een koji kin producent.
3. **Gist** zorgt voor de omzetting van de suiker naar alcohol. De gist is zeer bepalend voor de geur en aroma.
4. **Water** is zeer bepalend voor de smaak van de sake. Japan kent zeer veel bergen. De meeste sakebrouwers zitten dichtbij natuurlijke bronnen of pure bergwaterstroompjes.



Ongepolijst



55% gepolijst



45% gepolijst

Sake gradatie

De premium sake wordt geklasseerd op basis van de mate van polijsten van de rijst en of er additioneel alcohol is toegevoegd. Daiginjo is de hoogste klasse en kenmerk zich in een toename van kwaliteit, geur, complexiteit en prijs.

Zonder toevoeging alcohol	Met toevoeging alcohol	
Junmai	Honjozo	Minimum 70% gepolijst
Junmai Ginjo	Ginjo	Minimum 60% gepolijst
Junmai Daiginjo	Daiginjo	Minimum 50% gepolijst

Alcohol toevoeging in goedkope sake is meestal enkel om goedkoop meer alcohol te verkrijgen. In de premium sake wordt soms kleine hoeveelheden alcohol toegevoegd in de eindfase van het brouwproces om bepaalde aroma's en smaken die in alcohol oplosbaar zijn uit de fermentatie los te weken.

De bovengenoemde premium sake classificatie omvat slechts 20% van al het geproduceerde sake. **Futsuu-shu** is de normale sake die buiten de premium classificatie valt. Je zou deze tafel-sake kunnen noemen. Futsuu-shu omvat dus ongeveer 80% van de gemaakte sake in de wereld. Vaak wordt hierbij suiker en organische zuren toegevoegd om de smaak te "bevorderen". Belangrijk is te weten dat geen enkele sake conserveringsmiddelen bevat.

Er zijn echter nog veel meer andere soorten sake dan hierboven omschreven. **Nigori** sake kenmerk zich door de witte ongefermenteerde rijstbezinksel onderin de fles. Voor het schenken moet de fles licht geschud worden waardoor de sake wit wordt. Nigori sake wordt meestal minder gefermenteerd waardoor deze zoeter en lager van alcoholgehalte is.

Er wordt zeer veel vernieuwing gedaan in de sake, zoals **sparkling sake** en sake met yuzu. Sake is de laatste jaren bezig aan een intrigerende renaissance.

