NL

MR.SATO

cocktails & food

FOOD MENU

WELKOM BIJ MR. SATO

Het is met plezier en tederheid dat de chef-kok Takehito Sato zijn creaties heeft gecreëerd, durf ze ontdekken en ontmoet een nieuw palet van Japanse smaken.

FOLLOW US ON @MRSATOGENT

STARTERS

Gemaakt denkend aan de ideale apero.

GELAKTE AUBERGINE 8,5

Miso | aubergine

VEGETARISCHE GYOZA 9

Japanse dumpling | ponzu vinaigrette | 6 stuks

KARA-AGE 9,5

Japanse gebakken kip | zoet-zure vinaigrette | 6 stuks

MAINS TO SHARE

Proef 4 à 5 Japanse gerechten per 2 personen op Belgische grond.

VIS

SASHIMI — 18 (6st tonijn) | 17 (6st zalm) | 20 (8st mix)

Rauwe tonijn of zalm | gember | wasabi | radijs

Serveersuggestie: verse wasabi **3,5**

TATAKI VAN TONIJN — 26

Licht spicy tonijn | filodeeg
pasta met Umeboshi (gepekelde vrucht van Japanse pruimenboom)

NIGIRI DEGUSTATIE — 18,5

Tonijn | gebrande makreel | zalm | sushirijst | wasabi
daikon vinaigrette | 6 stuks

Serveersuggestie: verse wasabi **3,5**

CHIRASHI SUSHI — 28

Losse sushi | tonijn | krab | zalm | coquille | avocado

Serveersuggestie: verse wasabi **3,5**

CRISPY ZALM ROLL — 19

Gepocheerde zalm | avocado | wasabi | umami mayonaise | 8 stuks

AGEBITASHI MET COQUILLE — 24

Bouillon op basis van soja | gefrituurde en geweekte groenten
daikon| gember | lente-ui | tempura van coquille | 2 stuks

VLEES

YAKITORI — 14,50

Gemarineerde kipsaté op de BBQ | Oosterse saus | 2 stuks
takikomi-gohan (Japanse rijstbereiding met bonito)

OYAKODON — 20

Japanse rijstbereiding in cocotte | BIO kip | ui | rauw ei
koriander | sansho peper | kombu zeewier

WAGYU PICANHA (CAT. 5) — 27

Picanha op de BBQ | miso crème | kalfjus | gegrilde shishito
takikomi-gohan (Japanse rijstbereiding met bonito)

VEGETARISCH

TOFU SATÉ 13,50

Gemarineerde tofu op de BBQ | Oosterse saus
takikomi-gohan (Japanse rijstbereiding) | 2 stuks

TRADITIONELE AGEBITASHI 20

Gefrituurde en geweekte groenten in bouillon op basis
van soja | daikon | gember | lente-ui

VEGGIE OKAYODON 18

Japanse rijstbereiding | ui | rauw ei | koriander
sansho peper | kombu zeewier

OKONOMIYAKI 23,5

Tamagoyaki (Japanse omelet) | aubergine gelakt met miso
lente-ui | spitskool

SIDES

Geeft een meerwaarde aan onze specialiteiten.

TAKIKOMI-GOHAN 5

Japanse rijstbereiding met bonito | lente-ui

PASTA MET UMEBOSHI 5

Gepekelde vrucht van Japanse pruimenboom | wortel

VERSE WASABI 3,5

Lichte zoete smaken | vers geraspt | pikant

ZOETE AARDAPPEL 4

Gebakken zoete aardappel uit de oven

MENU VAN DE CHEF

Chef Takehiko neemt u tijdens het menu mee op Japanse ontdekking en verbaast u met zijn creaties.

5 gerechten €89 | 6 gerechten €109 (per 2 personen)

SASHIMI

Rauwe tonijn en zalm | gember | wasabi | radijs

YAKITORI

Gemarineerde kipsaté op de BBQ | Oosterse saus
takikomi-gohan (Japanse rijstbereiding met bonito) | 2 stuks

Bijpassende wijn CASAL CAEIRO Albarinõ Rias Baixas, Spanje **8,5 per glas**

AGEBITASHI MET COQUILLE

enkel bij 6 gerechten

Bouillon op basis van soja | gefrituurde en geweekte groenten
daikon| gember | lente-ui | tempura van coquille | 2 stuks

Bijpassende wijn SLICE OF PARADISE Riesling, Duitsland **10 per glas**

WAGYU PICANHA (CAT. 5)

Picanha op de BBQ | miso crème | kalfjus | gegrilde shishito
takikomi-gohan (Japanse rijstbereiding met bonito)

OYAKODON

Japanse rijstbereiding in cocotte | BIO kip | ui | rauw ei
koriander | sansho peper | kombu zeewier

Bijpassende wijn ZENSA PRIMITIVO Primitivo Puglia, Italië **8,5 per glas**

SATO'S DEEZATO

Pompelmoes | gembercrumble | lychee-ijs

Bijpassende Japanse likeur UMESHU YUZU **12 per glas**

DESSERTS

Om uw avond in stijl af te sluiten.

SATO'S DEEZATO — 12

Pompelmoes | gembercrumble | lychee-ijs

MOCHI — 5 (1st) | 8 (2st)

IJs | rijstdeeg | sesam

GLUTEN | LACTOSE | SOJA | VIS | EI

VEGETARISCH | BIO BIOLOGISCH PRODUCT

MR.SATO
cocktails & food