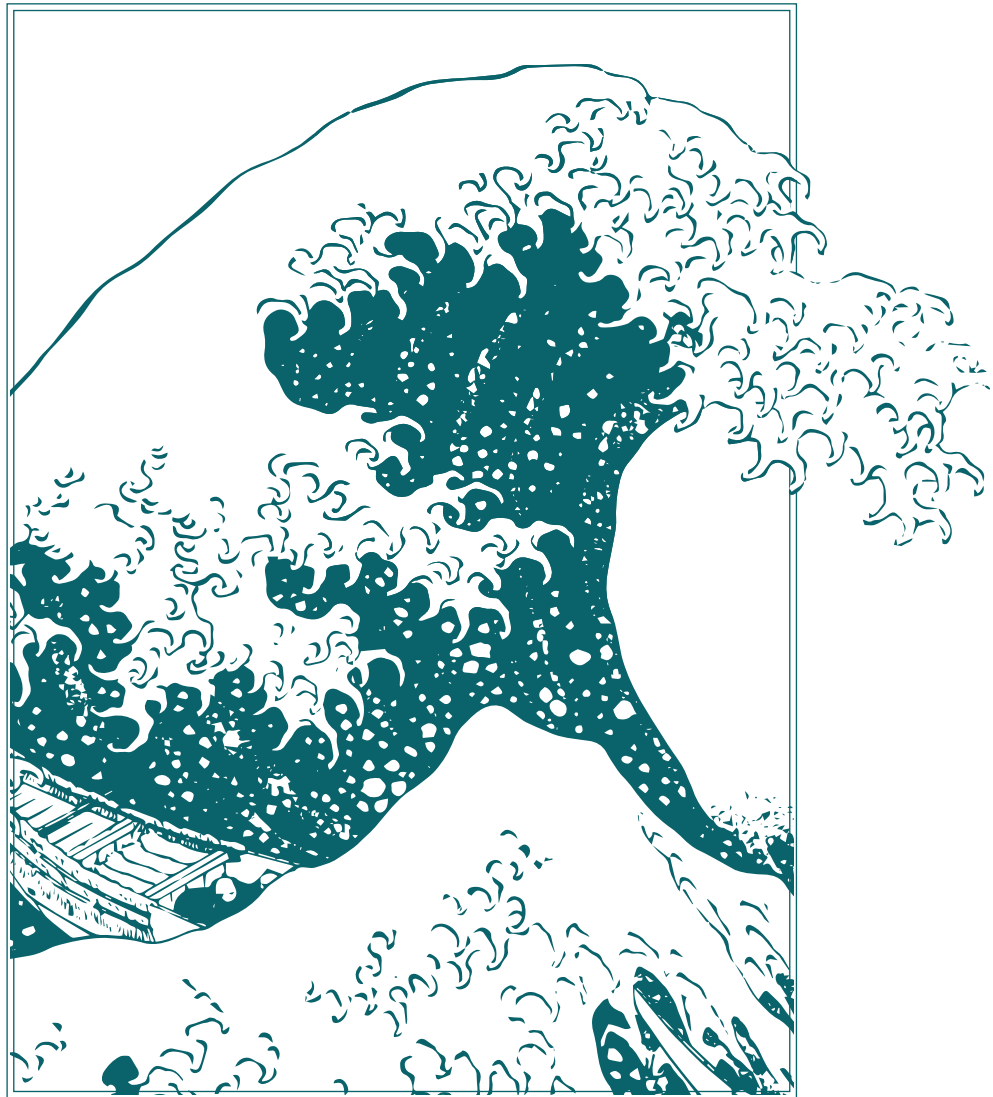


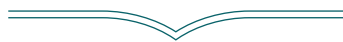
DINNERANT

JAPANESE FUSION CUISINE



THE GREAT WAVE COLLECTION

BY CHEF YUKI AZUMA





**“Voor mij is koken een taal zonder grenzen –
een manier om culturen te verbinden,
verhalen te vertellen en
mensen samen te brengen.”**



Met trots presenteert Dinnerant chef-kok Yuki Azuma. Geboren in Chiba, Japan, en gevormd in de toonaangevende keukens van Londen, ontwikkelde hij een unieke stijl waarin traditionele Japanse technieken samensmelten met internationale invloeden. Zijn jarenlange ervaring heeft hem gevormd tot een meester in verfijnde fusion cuisine.

Bij Dinnerant vertaalt Yuki zijn passie naar gerechten die de essentie van Japan eren en verrassen met moderne accenten. Elk bord vertelt een verhaal van cultuur en smaak, samengebracht in harmonie.

Welkom bij een culinaire reis.

°AMUSE

TASTING STYLE CREATIONS BY THE CHEF.
REFINED BITES THAT AWAKEN THE SENSES.

N°01 · CHEF SELECTION | 7 pcs

12

Japanse fusion-amuses met zeebaars, Wagyu-gnocchi, Nikkei-kroket en Peruaanse aardappel met pickled ají amarillo

N°02 CRISPY · WHITE FISH ROLL | 4 pcs

6

Zeebaars gerold in rijstcracker en zeewier, geserveerd met huisgemaakte kimchi.

N°03 · WAGYU GNOCCHI | 4 pcs

14

Zachte gnocchi gevuld met een mix van gerookte Wagyu-plakjes en ragù.

N°04 · SARDINE ESCABECHE JAPONAIS | 4 pcs

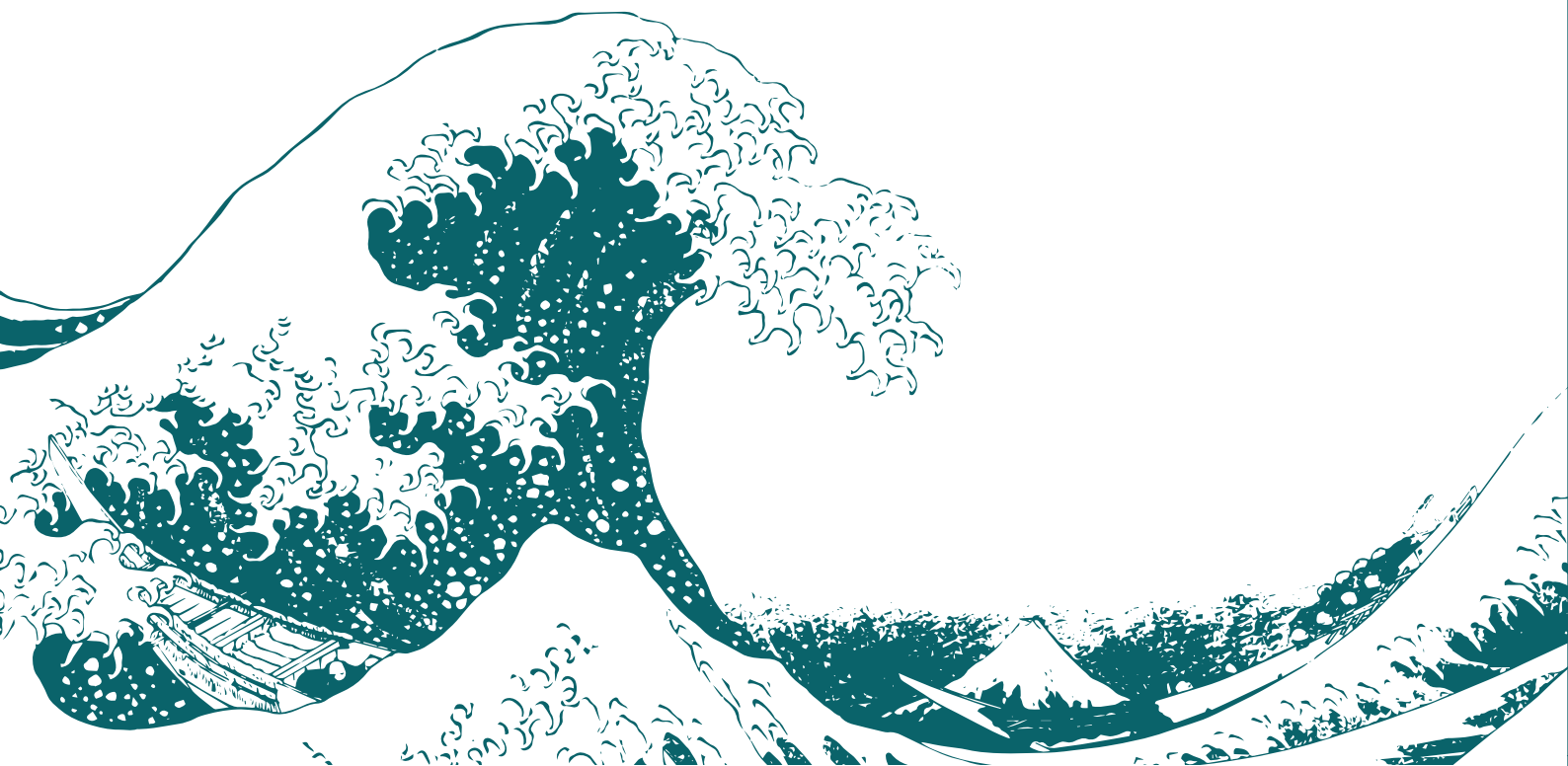
6

Sardine karaage in frisse Japanse-fusion escabeche met paprika.

N°05 · OYSTER IRISH MOR | 1 | 3 | 6 pcs

9

Oesters op ijs, geserveerd met Japanse dashi ponzu en frisse appelsorbet.



Vraag onze bediening naar de allergeneninformatie



°COLD FUSION

SELECTION OF FUSION SENSATIONS WHERE SMOKE,
CITRUS AND UMAMI MEET IN VIBRANT HARMONY.

N°06 · SMOKED SALMON TIRADITO	12
Lichtgerookte zalm op binchotan, geserveerd met een verfrissende dressing van yuzu en sinaasappel.	
N°07 · DASHI FLAMED TUNA	6
Frisse tonijn tataki van de robata, met dashi-tomaat, citrus en little gem.	
N°08 · CEVICHE NIKKEI	14
Nikkei-creatie met zoete aardappel, maïs, guacamole en umami.	
N°09 · YELLOW TAIL TIRADITO	6
Dungesneden yellowtail in tiradito-stijl, geserveerd met dashi, ponzu en limoen.	
N°09 · SMOKED WAGYU PROSCIUTTO	6
Gerookte Wagyu in prosciutto-stijl, geserveerd met honingfruit en noten.	

°HOT FUSION

SIGNATURE BITES WHERE HEAT, CRUNCH AND UMAMI
MEET IN SIZZLING HARMONY.

N°06 · SPICED CHICKEN KARAAGE	12
Krokante kippendij in karaage-stijl, geserveerd met chili-olie en geroosterde noten.	
N°07 · CRISPY REDFISH KATSU	6
Roodbaars in katsu-stijl, geserveerd met miso, geraspte daikon en ponzu.	
N°08 · CRISPY RED PRAWN TEMPURA	14
Grote rode garnalen onder een krokante aardappelkorst, geserveerd met zoet-pittige saus en tartaarsaus.	
N°09 · (V) AGEDASHI TOFU	6
Een twist op de Japanse klassieker, krokant gefrituurd en geserveerd met kombu- en paddenstoelensaus.	



° SASHIMI

A TIMELESS JAPANESE TRADITION. FRESH, DELICATE AND PRECISELY CUT.

° CHEF'S CHOICE

SASHIMI IN JAPANESE AUTHENTIC TRADITION, A TRUE CHEF'S SELECTION

N°01 ·

SASHIMI SELECTION 12
12 PCS

Een klassieke selectie van tonijn, zalm en yellowtail, met subtiel ingelegde groenten.

N°01 ·

SASHIMI CLASSIC 12
9 PCS

Dagverse sashimi, met de hand gekozen door de chef. Verfijnd, verrassend en in balans.

N°01 ·

BLUEFIN TORO USUZUKURI 12
8 PCS

Dagverse sashimi, met de hand gekozen door de chef. Verfijnd, verrassend en in balans.

YOUR CHOICE

3 PCS | PREMIUM CUTS, HAND-SLICED IN HIRAZUKURI STYLE.

N°28 · SALMON	12
N°29 · SEA BASS	12
N°30 · TUNA	12
N°31 · YELLOW TAIL	12
N°32 · SCALLOPS	12
N°33 · BLUEFIN TORO	12

°SUSHI

THE TRUE TASTE OF JAPAN, HAND-SHAPED WITH TRADITION.

° CHEF'S CHOICE

8 PCS: A TRUE CHEF'S CHOICE OF SUSHI, BLENDING CREATIVITY WITH JAPANESE PRECISION.

N°25 ·

SUSHI SELECTION 12

Een klassieke selectie van tonijn, zalm en yellowtail, met subtiel ingelegde groenten.

N°26 ·

SUSHI CLASSIC 12

Dagverse sashimi, met de hand gekozen door de chef. Verfijnd, verrassend en in balans.

N°27 ·

SUSHI BLUEFIN SELECTION 12

Een selectie van nigiri en rollen met de mooiste delen van blauwvintonijn. Van het diepe rood van Akami tot de smeltende zachtheid van Toro.

° NIGIRI SELECTIONS

2 PCS | TRADITIONALLY HAND-PRESSED, SERVED WITH RESPECT FOR THE SIMPLICITY AND PURITY OF THE PRODUCT.

N°28 · SALMON 12

N°29 · SEA BASS 12

N°30 · TUNA 12

N°31 · YELLOW TAIL 12

N°32 · SCALLOPS 12

N°33 · BLUEFIN TORO 12

° OSHIZUSHI

4 | 8 PCS: PRESSED SUSHI FROM OSAKA, SHAPED IN TRADITION AND SERVED IN SILENCE.

N°01 · SMOKED SALMON TATAKI 12

Kort geschroeide zalm in tataki-stijl, gerookt op binchotan-houtskool en zacht geperst in Osaka-stijl.

N°02 · ROBATA GRILLED RED MULLET 6

Rode poon van de robata, traditioneel geperst. Subtiel rokerig, verfijnd en rijk aan lagen.

N°03 · KIMCHI TUNA TATAKI 14

Koud gerookte Wagyu, traditioneel geperst. Rijk van smaak, zacht en intens verfijnd.

N°04 · SMOKED WAGYU 6

Sardine karaage in frisse Japanse-fusion escabeche met paprika.

N°05 · PICKLED VEGETABLE (V) 9

Oesters op ijs, geserveerd met Japanse dashi ponzu en frisse appelsorbet.

° ROBATA

AUTHENTIC JAPANESE CHARCOAL GRILLING TRADITION.

° SKEWERS SELECTION

YOUR PERSONAL ROBATA TASTING.

2 | 4 PCS

N°01 .

CHICKEN NEGIMA

8 | 15

Kippendij met Japanse prei,
klassiek yakitori van de robata.

N°01 .

CHICKEN UME SHISO

8 | 15

Kipfilet met ume & shiso,
yakitori gegrild op binchōtan.

N°01

CHICKEN WINGS

8 | 15

Kippenvleugels van de
robata, krokant gelakt en umami-rijk.

N°01 .

TSUKUNE MEATBALL

8 | 15

Huisgemaakte kipgehaktspies,
gelakt met tare-saus.

N°01 .

TENDERLOIN

8 | 15

ANTICUCHO

Malse ossenhaaspunten gemarineerd in
traditionele Peruaanse anticucho-marinade.

N°01 .

SPICED LAMB

8 | 15

Gegrilde lamsvleespuntjes
met een kruidige mix van komijn en chili

N°01 .

YUZU MISO

8 | 15

COURGETTE (V)

Courgette van de grill met een frisse
yuzu-miso glaze vol umami en citrus.

N°01 .

KING OYSTER

8 | 15

MUSHROOM (V)

Gegrilde koningsoesterzwam
met diepe kombu-umami.

N°01 .

PADRON PEPPER (V)

8 | 15

Geroosterde Padrón-pepers,
afgewerkt met zeezout en
een frisse citrusolie.

° ROBATA STEAK

CRAFTED OVER BINCHŌTAN CHARCOAL
WITH PURE JAPANESE PRECISION.

N°01 .

RIBEYE

8 | 15

200 G | Graangevoerde Argentijnse
ribeye met gerookte nori-boter,
geserveerd met huisgemaakte
uiensteaksaus.

N°01 .

MISO TENDERLOIN

8 | 15

200 G | 120 dagen gerijpte
Black Angus ossenhaas, robata-gegrild
en miso-geglaceerd voor diepe umami.

N°01 .

WAGYU PICANHA

8 | 15

100 g | Sublieme Wagyu met sappige
kern en rijke vetmarmering, geserveerd
in sizzling pan met rokerige nuances.

N°01 .

WAGYU RIBEYE

8 | 15

100 G | Sublieme Wagyu, umami
en marmering in balans. Geserveerd
in de Japanse geest van shibui.

°SAKURA BBQ GENSHIYAKI

FIRE-GRILLED AT THE EDGE OF A CHERRY WOOD AND JAPANESE CHARCOAL CAMPFIRE. FILLETED TABLESIDE BY OUR STAFF.

N°01 · SARDINE UME SHISO	12
3 vuurgegrilde sardines aan de spies met ume en shiso. Waar Costa de izakaya ontmoet.	
N°02 · WHOLE DORADE	6
Dorade aan de spies, op de graat. Met pittige olie en yuzu ponzu – een genshiyaki-klassieker.	
N°03 · WHOLE SEABASS (Option: wild line-caught)	14
Zeebaars aan de spies, op de graat. Langzaam gegrild, sappig licht pikant met yuzu. .	
N°04 · TARBOT	14
Tarbot aan de spies, langzaam gegrild, gemarineerd in gefermenteerde citrus en afgewerkt met gerookte boter.	

°SIDES

VIBRANT FLAVORS BLENDING JAPANESE TRADITION AND GLOBAL INSPIRATION.

N°25 · ASSORTED ASAZUKE VEGETABLES (V)	12	N°25 · ASSORTED ASAZUKE VEGETABLES (V)	12
Licht ingelegde groenten volgens Japanse asazuke, op smaak met bonito en geroosterd sesamzaad.		Takikomi rijst met kip, kliswortel en shiitake, gegaard in dashi en afgewerkt met sansho-peper	
N°26 · DASHI TOMATO SALAD	12	N°26 · DASHI TOMATO SALAD	12
Tomaat gemarineerd in lichte dashi met umami, geserveerd met een frisse zoetzure uiendressing.		Krokante tempura van maïs met korianderaccenten, een Japanse snackklassieker.	
N°27 · CAUSA POTATO SALAD	12	N°27 · CAUSA POTATO SALAD	12
Zijdezachte aardappel met ají amarillo en ingelegde groenten in een Japanse-Peruaanse fusie.		edamame in een pittige, tangy kimchi-style saus.	

°DESSERTS

HANDCRAFTED DESSERTS WITH HOUSE-MADE SORBETS,
JAPANESE FINESSE, AND DELICATE FLAVOR BALANCE.

N°01 · YUZU PASSION CHEESECAKE

12

Frisse passievrucht en subtiele umami van miso,
geserveerd met yuzu-sorbet.

N°02 RED CHILI PANNA COTTA

6

Zachte panna cotta met pittige chili en zoete karamel,
in balans met limoen-sorbet.

N°03 · CHOCOLATE GINGER CAKE –

14

Warme chocoladefudge met een verrassende gembertwist,
geserveerd met kersen-hibiscus-sorbet.

DINNERANT

JAPANESE FUSION CUISINE



Uw mening is waardevol.

Deel uw beleving door de QR-code te scannen
en een review achter te laten op Google.

Dank voor uw komst.
Graag tot een volgende keer bij Dinnerant.

