

**URAMAKI SUSHI** 鮨

Per rol 8 stuks

**Zalm & roomkaas** 10

Zalm / roomkaas / komkommer / furikake

**Crispy garnaal** 11Garnaal / gember / avocado / bosui  
kerrie / panko**Groene asperge & Avocado** 10Mango / komkommer / asperge / panko  
furikake / avocado

Omdat wij onze huisgemaakte SUSHI elke dag vers bereiden vragen wij u om uw bestelling één dag van tevoren te plaatsen. Dit kan via onze mail

[reserveren@bijdenonnen.nl](mailto:reserveren@bijdenonnen.nl) (24/7)

of telefonisch 076 597 23 11!

**OP = OP**

Afhalen is vanaf 15:00 uur tot eindtijd.

**Krab & mango** 9

Krab / mango / sesam / orange caviar

**Beef & 5-spices** 11Gebrande bavette / 5-spices mayonaise  
wakame / sesam / ume**Spicy Tuna** 12Verse tonijn / siracha mayonaise / avocado  
furikake**NIGIRI** 握り 6

4 stuks

**Gebrande zalm  
met Japanse mayonaise**

De meest bekende type sushi in Japan

**SIDE DISHES**

Bijgerecht – of extra gerecht

**Yakitori saté (4 stuks)** 6

Japanse vorm van gespiesd kippenvlees

**Edamame bonen** 4

Bereiding van onrijpe sojabonen in de peul

**Gyoza kip (4 stuks)** 6

Japanse dumplings (kleine gevulde deegpakketjes)

**Cassave en satésaus** 5

Cassave is een eetbare wortel ook wel bekend als tapioca

**Torpedoshrimp (6 stuks)** 6

De garnalen hebben een krokant jasje van panko en vormen hiermee de ultieme borrelhap

**Mini loempia (4 stuks)** 5

Aanrader als voorgerecht of als snack

**Wakame salade** 4

Japanse zeeviersalade

**Tonijn tataki** 8

Een goddelijke bereidingswijze uit Japan

**SASHIMI** 刺身

Een Japans gerecht van o.a. verse, rauwe vis. Sashimi lijkt op het bekendere sushi.

**Zalm (5 stuks)** 6**Tonijn (5 stuks)** 7**Tonijn & zalm (4 & 4 stuks)** 9