

COLD DRINKS

home made lemonades 4.6

- *lime, lemon, fresh mint*
limoen, citroen, verse munt

- *rosemary, lemon balm, thyme*
rozemarijn, citroenmelisse, tijm

Ramune soda pop! (20cl) 4.6

original Japanese lemonade - a sweet kick!

YAYA Organic kombucha (33cl) 4.6

choose 'yuzu' or 'ginger'
kies 'yuzu' of 'gember'

still / sparkling water (50cl) 3

TEA (ONE CAN = 3 CUPS) 5

Jasmine green tea

Jasmijn groene thee

Gun Powder green tea

Gun Powder groene thee

Black tea

Zwarte thee

Fresh mint & ginger tea

Verse munt & gember thee

BEER 33cl

TINA Pils 5% 4.2

our very own brewed rice lager with kombu / colab with DOK Brewing Co.

Lowlander IPA 6% Lowlander 4.6

Botanically brewed w/ corianderseeds & white tea / citrusy, hoppy, bitter

St. Bernardus Tokyo 6% 4.6

white ale & saison / floral & herbal notes

Do-Ri-N-Ku 0,5% Oedipus brewery 4.6

low alcohol sour with citrus peel and Cascade, Citra and Mosaic hops

NATURAL WINES

bubbles La Fine Bulle 7 / 34

Domaine Goepp - FR

Refreshing, fruity, full taste and floral with a strong bubble
Fris, fruitig, vol en floraal met veel bubbels

white Veltlinské Zelené 6.6 / 32

Domaine M - CZ

Amber colour, spiced tones, soft acidity, with a mineral finish
Amber kleur, kruidig, zachte zuurte, met een minerale afdronk

orange Engrescada 8 / 39

Raimones - SP

Tropical and floral with soft tannins
Tropisch en floraal met zachte tannines

red Baudili Negre 6.6 / 32

Ramon Jané - SP

Full-bodied, round fruity and floral
Vol, rond, fruitig en floraal

cold red Lou. Y Es-Tu? 6.6 / 32

Lou.Y Es-Tu? Beaujolais villages - FR

Juicy, little tannins, playful acidity, spicy tones
Sappig, weinig tannines, speelse zuren, kruidige toets

SAKE *cocktails*

Yoigokochi yuzushu 12

premium sake & yuzu juice blend / thirst-quenching cooler, citrus kick
premium sake & yuzu-sap blend / dorstlessende cooler, citrus kick

Shochu negroni 12

Japanese shochu, Campari, vermouth / bitter, sweet
Japanse shochu, Campari, vermouth / bitter, zoet

warm SAKE to share 9

carafe of 18 cl

clean & dry easy drinking junmai sake - gently warmed - perfect for sharing!

SAKE *by the glass*

Wakaze classic Wakaze Brewery 13% - 7cl 6

Citrus, mineral, easy

Modern French sake brewed using organic yeast from French wine
Moderne Franse sake gebrouwen met biologische gist van Franse wijn

Kokoro Ota Shuzo 17% - 7cl 6.6

Full-body, slightly dry

deep rice-taste, lots of umami, and a pleasant light hay-like aroma
diepe rijstmaak, veel umami en een aangenaam licht hooiachtig aroma

Kizan Chikumanishiki Shuzo 15% - 7cl 6.6

Light, soft fruity and sour

mix of sweetness and acidity resulting in a fennel/apple-like aroma and taste
mix van zoet en zuurte resulterend in een venkel/appel-achtig aroma en smaak

Kinkame 80 Okamura Honke 17% - 7cl 6.6

sweet full-rice taste

strong rice aroma and colour, sweet like candy, but with balancing acidity
sterk rijstaroma en kleur, zoet met een uitgebalanceerde zuurte

BIDEN 1999 Inoue Gomei Brewery 16% - 7cl 7

strong full-bodied koshu

15 years aged leading to strong caramel & mushroom tones
15 jaar gerijpt resulterend in sterke karamel- en champignon tonen

DUMPLINGS

- v 1. **vegan mushroom** 5x 5
jew's ear mushroom, bamboo shoots, tofu
judasoor champignon, bamoescheuten, tofu
- v 2. **vegan leek & tofu** 3x 5
tofu, leek, spring onion, curry spice
tofu, prei, lente-ui, curry spice
3. **beef** 2x 6
beef, shacha sauce / fresh mint
rundsvlees, shacha saus / verse munt
4. **chicken mandu** 3x 6
chicken, ginger, cabbage, sesame / fresh shiso
kip, gember, chinese kool, sesam / verse shiso
5. **pork** 5x 6
pork, chives, shiitake / spicy black beans
varkensvlees, bieslook, shiitake / spicy zwarte bonen
6. **freshwater prawn gyoza** 4x 6
prawn, cabbage, garlic, ginger, sesame / plum sauce
zoetwatergarnaal, kool, look, gember, sesam / pruimensaus
- * 7. **crystal prawn** 3x 6
prawn, chinese chives / crystal rice skin
zoetwatergarnaal, chinese bieslook / crystal rijstdeeg
8. **shrimp shumai** 4x 6
shrimp, bamboo / samphire
garnaal, bamboescheuten / zeekraal

BUNS

- v 9. **edamame bun** 3.5
edamame, sesame, white cabbage
edamame, sesam, witte kool
- v 10. **ginger bun** 3.5
ginger, white cabbage, carrot, spring onion, water chestnut
gember, witte kool, wortel, lente ui, waterkastanje

VEGETABLES / SIDES

all vegan

- *v 11. **edamame** 5
steamed soybeans, seasalt, togarashi
gestoomde sojabonen, zeezout, togarashi
- v 12. **wakame salad** 5
fresh and crispy seaweedsalad
frisse and crispy zeewiersalade
- *v 13. **daikon kimchi** 5
fresh and spicy fermented daikon radish
frisse en pittige gefermenteerde daikon radijs
- v 14. **steamed eggplant + miso/sesame** 7
steamed eggplant, miso sesame sauce, soy-sesame crumble
gestoomde aubergine, miso sesam saus, soja-sesam crumble
- v 15. **bokchoy / vegan oystersauce** 7
steamed bokchoy, vegan oyster sauce, crispy garlic
gestoomde paksoi, vegan oestersaus, crispy look
- v 16. **chinese hua juan flower buns** 8
WITH PUMPKIN DIP
steamed scallion flower rolls (buns) + miso pumpkin dip + crispy chili
gestoomde lente-ui gerolde buns + miso pompoen dip + crispy chili

SOUP

- v 17. **vegan dashi soup** 4
small soup with seaweed, shiitake mushroom, samphire, chili oil
begeleidend soepje met zeewier, shiitake champignon, zeekraal, chili olie

SWEET

18. **charcoal custard bun** 2x 8
steamed charcoal bun, salty custard filling
gestoomde houtskool-deeg bun, gezouten custard vulling
19. **MOCHI - icecream** 4
Japanese pounded sticky rice with icecream filling
ijsbolletje gewikkeld in een Japans mochi-kleefrijst laagje
Ask for the flavours of the moment!

v = vegan * = glutenfree
we top every dumpling dish with fresh herbs
(cilantro, spring onion, mint)

allergies? please ask our staff

we only accept cards

NATURAL WINE PER BOTTLE

WHITE

Gewurtztraminer 38

Domaine Goepp - FR

elegant, fresh, spicy tones, hints of pineapple and pomelo
elegant, fris, kruidig, aroma van ananas en pomelo

Disbarats 32

Celler La Salada - SP

mineral, funky, light fruity, citrus tones, aroma of fennel
zilt-mineraal, funky, licht fruitig, citrus tonen, aroma van anijs

RED

La Farouche 34

Domaine Goepp - FR

light, fruity and floral, earthy tones, aroma of cherry
licht, fruitig en floraal, aardse tonen, aroma van kers

ORANGE

L'Uni K 39

Domaine Goepp - FR

Aromatic, spicy tones, strong tannins, aroma of stone fruits
Aromatisch, kruidig, sterke tannines, aroma van steenfruit

Pinot Grisant 39

Jeux de vins - FR

fresh fruity, glouglou, red berries, grapefruit, tangerine
fris fruitig, glouglou, rode besjes, pompelmoes, mandarijn

BUBBELS

Engrescada sparkling rosé 39

Raïmones - SP

fresh pet'nat', crispy, mineral, tones of strawberry, raspberry
frisse pet'nat', krokant, mineraal, tonen van aardbei en framboos

Restons Dark 40

Kumpf & Meyer - FR - orange pet'nat'

mature, spicy, light sours, tones of tangerine and almond
rijp, kruidig, lichte zuren, tonen van mandarijn en amandel

CRAFT BEER PER BOTTLE

Invasive Japanese Knotweed 22

Japanese knotweed lambic
Brussels Beer Project - BE - 6,5% - 75 cl

How do you turn the unintended spread of an invasive plant species into something nice? BBP brews beer with it! A 6.5% lambic brewed with Japanese knotweed, in collaboration with Forest To Plate.

Hoe maak je van de onbedoelde verspreiding van een invasieve plantensoort iets moois? BBP brouwt er bier mee! Een lambiek van 6,5% gebrouwen met Japanse duizendknoop, in samenwerking met Forest To Plate.

You're a time machine, change the future 22

saison + lambic + rhubarb
Brussels Beer Project - BE - 5,5% - 75 cl

40% saison aged on chestnut casks macerated with 400 kg fresh rhubarb, 40% fresh saison and 10% young lambic and 10% rhubarb juice

40% op kastanje foeders gerijpte saison gemacereerd met 400 kg verse rabarber , 40% verse saison en 10% jonge lambiek en 10% rabarber sap.

Mannenliefde 14

saison
Oedipus brouwerij - NL - 6% - 75 cl

A saison with lemongrass for freshness, Szechuan pepper to give it a bit of bite and Sorachi ace hops for herbal and coconut aromas

Een saison met citroengras voor de frisheid, Szechuan peper voor een bite en Sorachi ace hop voor kruidige en kokosaroma's