



WELKOM IN TEPPANYAKI RESTAURANT SAZANKA

Dineren bij Teppanyaki Restaurant Sazanka is een belevenis in vele opzichten. Niet alleen omdat u kunt genieten van een uitgebreide menukaart met Japanse specialiteiten, maar vooral door de chef die voor uw ogen de heerlijkste gerechten bereidt met pure ingrediënten.

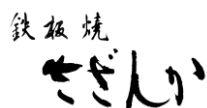
Verschillende vis- en vleessoorten, waaronder het zeer exclusieve Wagyu-vlees, worden met Japanse precisie à la minute bereid. De combinatie van de speciale bereidingswijze aan de bakplaat, bijpassende wijn en het typisch Japanse interieur zorgt voor een culinaire beleving waarbij u de Japanse gastvrijheid van dichtbij ervaart.

WELCOME TO TEPPANYAKI RESTAURANT SAZANKA

Amidst a vibrant and sociable atmosphere, gather around expert Japanese Teppanyaki chefs as they prepare sumptuous dishes with flair and precision on hot iron griddles, right before your eyes. Top quality ingredients are complemented by an extensive choice of wines, while staff provide world-class Japanese service.

Ancient traditions and contemporary Japanese cuisine are exacted to the highest level at Teppanyaki Restaurant Sazanka. The word 'Teppanyaki' comes from the Japanese Teppan, which means 'iron plate', and Yaki, which means 'grilled', and is the oldest method of preparing food in Japan.

Sazanka has elevated a cooking method into an art form.



SEASONAL

Amuse

Sint Jakobsschelpen met Ume plumsaus
Scallops with Ume plum sauce

Uguisu-wan met griet
Uguisu-wan with brill

* Gegrilde lam met shiso panko
Grilled lamb with shiso panko

Wagyu gerecht van de dag
Today's Wagyu dish

US Black Angus ossenhaas 100 gram, seizoensgroenten
US Black Angus beef fillet 100 grams, seasonal vegetables
Or

Japans Wagyu ossenhaas 100 Gram + € 65
Japanese Wagyu beef fillet

Or
Japans Wagyu van de dag 100 Gram + € 50
Daily Japanese Wagyu beef

Garnaal Ten Don, miso soep en Japans zoetzuur
Shrimp Ten Don, miso soup and Japanese pickles

Sakura Mochi roomijs met Hanami patisserie
Sakura Mochi ice-cream and Hanami pastry

140

Bijpassend wijn- en sake arrangement 7-gangen € 90
Matching wine- and sake pairing 7-courses

6 gangen / 6 courses € 120
* zonder lam / without lamb

Bijpassend wijn- en sake arrangement 6-gangen € 80
Matching wine- and sake pairing 6-courses

Alle prijzen zijn in Euros inclusief BTW
All prices are in Euros including VAT

In geval van dieetwensen of allergieën vragen wij u om contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw
Should you have any dietary requirements or allergies, please contact our service staff for recommendation

鉄板焼
せぎん

SAZANKA

Amuse

Tonijn Tataki
Tuna Tataki

Eendenlever met zoete soja saus
Duck liver with sweet soya sauce

Halve verse kreeft, Yuzu boter
Half fresh lobster, Yuzu butter

Japans Wagyu steak van de dag 100 gram, seizoensgroenten
Daily Japanese Wagyu beef 100 grams, seasonal vegetables

Gestoofde bamboescheut rijst met rundvlees, Miso soep, Japans zoetzuur
Simmered bamboo shoot rice with beef, Miso soup, Japanese pickles

Japanse crêpe met groene thee ijs
Japanese crepe with green tea ice cream

185

Gelieve dit menu met minimaal 2 personen te bestellen
Please order this menu with a minimum of 2 persons

Bijpassend wijn- en sake arrangement €80
Matching wine- and sake pairing

Alle prijzen zijn in Euros inclusief BTW
All prices are in Euros including VAT

In geval van dieetwensen of allergieën vragen wij u contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw
Should you have any dietary requirements or allergies, please contact our service staff for recommendations

鉄板焼
さざんか