



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.

Hotel Okura Amsterdam's Art of Blending Cultures is de kunst om authentieke Japanse tradities te complementeren met moderne Westerse luxe en andersom. Zo'n 400 jaar geleden ontstond er een sterke relatie toen de Nederlanders Japan bezochten. Een relatie die tot op de dag van vandaag erg sterk is. Een zeldzame en langdurige relatie voor Japanse begrippen. De inspiratie voor ons menu komt van de zee, die een grote rol speelt in Nederland en de bergen die een grote rol spelen in Japan.

Door deze twee te combineren, selecteerden we Sazanka's signatuurgerechten van door de jaren heen wat resulteert in ons 'Classic' menu.

 Deel uw #okuramoments @Sazanka.Amsterdam





CLASSIC

Amuse

St. Jakobsschelpen Tataki | Truffeldressing | Karashi

Vis in zoutkorst | Dagverse Vis | Prei

Gerookte Eendenborstsalade | Eendenlever | Kizami salade

Wagyu Steak | Wasabi | Magma zout | Seizoensgroenten


Gebakken Madai rijst | Madai | Knoflook sojasaus

Japans Flensje | Japans roomijs | Mochi | Azuki

195

5 glazen wijn- en sake beleving 95

Wij vernemen graag uw dieetwensen en/of allergieën zodat we onze service kunnen aanpassen op uw wensen

 Deel uw #okuramoments @Sazanka.Amsterdam





SEASONAL

Amuse

Citrus Gepekeldde Hamachi | Sudachi | Dashi gel | Shiso

Langoustine "Isobe Age" | Maispuree | Aosa | Zomer truffel

Kalfszwezerik & St Jacobsschelpen | Myoga | Shiso miso | Sinaasappel

Japans "Crossbred" Rundersteak | Wasabi | Magma zout | Seizoensgroenten

OF

Wagyu van de dag | Wasabi | Magma zout | Seizoensgroenten
+ supplement 65

Keihan | Parelhoen | Rijst | Kip bouillon

Koude "Zenzai" | Melk roomijs | Azuki | Kinako Kruimel

150

5 glazen wijn- en sake beleving 95

Wij vernemen graag uw dieetwensen en/of allergieën zodat we onze service kunnen aanpassen op uw wensen

 Deel uw #okuramoments @Sazanka.Amsterdam

