

Japans Wagyu rundvlees

Japanese Wagyu beef

Vermelde prijzen zijn **per 100 gram**, betaling naar gewicht
Price mentioned above are **per 100 grams**, payment by weight

Ossenhaas
Fillet of beef

A la carte € 80.00

Rib-Eye steak
(vanaf 400 gram)
Rib Eye steak
(as of 400 grams)

A la carte €70.00

Lendebiefstuk
Sirloin steak

A la carte € 70.00

Rib-Eye steak Shabu Shabu stijl
Rib Eye Shabu Shabu style

A la carte € 70.00

Lendebiefstuk Shabu Shabu stijl
Sirloin Shabu Shabu style

A la carte € 70.00



Onze chefs snijden en bereiden het vlees zoals u wenst
Our chefs will cut and prepare the portion you like

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
せぎんか

SAZANKA SIGNATURE DISHES

	Starter	Main
Kip en Japanse paddenstoelen, Teriyakisaus Chicken and Japanese mushrooms, Teriyaki sauce	€ 20.00	
Wagyu rundvlees Tataki-stijl Wagyu beef Tataki style	€ 21.00	
Tempura van zwezerik Tempura of sweetbread	€ 26.00	
Dagverse vis met Yuzu citroen-botersaus Daily fresh fish with Yuzu lemon butter sauce	€ 26.00	€ 35.00
Dungesneden US lendebeefstuk met eendenlever Thinly sliced US sirloin beef with duck liver	€ 26.00	€ 36.00
Salade met licht gerookte eend en eendenlever Salad with lightly smoked duck and duck liver	€ 28.00	
Dagverse vis bereid in zeezout met preisau Sea salt crusted daily fresh fish with leek sauce	€ 28.00	€ 38.00
Zeebaars bereid in zeezout, Wasabi-sabayonsaus Sea salt crusted sea bass, Wasabi sabayon sauce	€ 28.00	€ 38.00
Langoest, Kaisou-boter Spiny lobster, Kaisou butter	€ 32.00	€ 60.00
Sukiyaki rol van Japans Wagyu rundvlees, Tamagosaus Sukiyaki roll of Japanese Wagyu beef, Tamago sauce	€ 38.00	

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
せぎんか

A LA CARTE CLASSIC

Seafood dishes

Zalm Salmon	€ 28.00	Garnalen Prawns	€ 30.00
Dagverse vis Daily fresh fish	€ 32.00	Coquilles Scallops	€ 32.00
Tongfilet Fillet of sole	€ 42.00	Verse kreeft Fresh lobster	€ 60.00

Meat dishes

Kip Chicken	€ 20.00	US ossenhaas US beef fillet	€ 40.00
Eendenborst Duck magret	€ 28.00	US lendebeefstuk US beef sirloin	€ 40.00
Lamsrack Lamb rack	€ 30.00	US Shabu Shabu Shabu Shabu of US beef	€ 40.00

A la carte gerechten worden geserveerd met 3 soorten seizoensgroenten

A la carte dishes will be served with 3 kinds of seasonal vegetables

Dishes

Gebakken rijst met kip Chicken fried rice	€ 7.00	Gebakken rijst met garnalen Prawns fried rice	€ 9.00
Gebakken rijst met Wagyu vlees Wagyu beef fried rice	€ 10.00		

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
せぎん

DESSERTS

Assortiment van seizoensfruit Assortment of seasonal fresh fruits	€ 11.50
Assortiment van roomijs Assortment of ice cream	€ 12.00
Assortiment Japans roomijs Assortment Japanese ice cream	€ 13.00
Crêpe met Japans roomijs en compote van seizoensfruit Crepe with Japanese ice cream and seasonal fruit compote	€ 13.00
Speciaal dessert van het Sazanka seizoensmenu Special dessert from the Sazanka seasonal menu	€ 13.00

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