

Lunch (12:00-16:30)

Broodje Carpaccio <i>Rucola - Pijnboompitten - Truffelmayonaise - Parmezaanse Kaas</i>	€14,50
Croque Monsieur (+tonijn €5) <i>Ham - Kaas - Bechamel</i>	€9,50
Kitch Burger <i>Brioche bun - Tomaat - Sla - Bacon - Cheddar - Gebakken ui - Mayonaise</i>	€16,50
Broodje Krokot <i>2 Ambachtelijke kroketten - Mosterdmayonaise</i>	€9,50
Philly Cheese Steak <i>Ossenhaas - Cheddar - Ui</i>	€17,50
Shrimp BLT <i>Garnalen - Bacon - Sla - Tomaat - Avocado</i>	€17,50
Avocado Egg Toast ✓ (+bacon €3) <i>Avocado - Ei - Cherrietomaatjes</i>	€11
Kitch Uitsmijter (+gebakken ui €1) <i>Achterham - Kaas - 3 Spiegeleieren</i>	€10,50
Kitch 12-Uurtje <i>Huisgemaakte Soep - Ambachtelijke Krokot - Broodje Ham, Kaas & Ei</i>	€15
Bentobox <i>Crunchy Chicken Maki - Side Salad - Dynamite Shrimps - Gebakken Rijst</i>	€17,50
Kitch Bowl <i>Zalm of Tonijn - Teriyaki Saus - Edamame - Wakame - Avocado - Masago - Radijs - Sushirijst</i>	€15

Salade & Soep

Babyspinaziesalade met Gamba's €18,50
Garnalen - Parmezaanse Kaas - Miso - Yuzu

Steak Salade €17,50
Ossenhaas - Rucola - Parmezaanse Kaas - Balsamico

Burrata Salade ✓ €16
Rode Biet - Pistache Noten - Crema di Balsamico - Basilicum olie

Shrimp Wonton Soep €9,50
Heldere Bouillon - Garnalen Dumplings - Spinazie

Champignonsoep ✓ €7,50
Romige Huisgemaakte Champignonsoep

Miso soep ✓ €7,50
Miso - Shiitake - Tofu - Lente-ui - Zeewier

Sashimi & Tataki

Salmon Sashimi €13,50
Geserveerd op ijs

Tuna Sashimi €15,50
Geserveerd op ijs - Yellowfin

Hotategai Sashimi €16,50
Geserveerd op ijs - Coquille

Moriawase €36
Assortiment van Sashimi van de Chef

Hamachi Carpaccio €18
Japane Geelstaart Koningsvis - Jalapeño - Ponzu

Salmon Jalapeño €15
Dun gesneden zalm sashimi - Jalapeño - Ponzu

Tuna Tataki €17,50
Licht gegrild - Sesam - Wasabi mayonaise - Bieslook - Ponzu

Beef Tataki €16
Licht gegrild - Verse ui - Gebakken knoflook Bieslook - Ponzu

Nigiri

Zalm Nigiri 2st, <i>Geflambeerd - Japanse Mayonaise - Masago</i>	€4,50
Tonijn Nigiri 2st. <i>Geflambeerd - Japanse Mayonaise - Masago</i>	€5
Hamachi Nigiri 2st. <i>Koningsvis - Japanse Mayonaise - Masago</i>	€6
Scallop Nigiri 2st, <i>Coquille - Masago</i>	€8
Wagyu Ribeye Nigiri 1st. <i>(+ foie gras €1)</i> <i>Geflambeerd</i>	8,50

Sushi

Spicy Tuna on Crispy Rice 4st. <i>Tonijn - Lente-ui - Spicy mayonaise - Tempura</i>	€13,50
Spicy Salmon and Avocado Battera 6st. <i>Zalm - Jalapeño - Spicy mayonaise - Avocado</i>	€14
Crunchy Chicken Maki 4st. <i>Kip - Avocado - Tempura</i>	€7,50
Dragon Avocado Maki 4st. <i>Black tiger garnaal - Avocado</i>	€9,50
Unagi Asparagus Maki 4st. <i>Unagi - Tempura Asparagus - Gebakken Ui</i>	€11
Soft Shell Crab 4st. <i>Krab - Komkommer - Spicy Chili Saus</i>	€16
Shrimp Rock Maki 4st. <i>Garnaal - Zalm - Avocado Crème</i>	€13,50
Surf en Turf Maki 4st. <i>Gegrilde ribeye - Tempura - Black tiger garnaal - Komkommer</i>	€13,50
Wagyu Maki 4st. <i>(+foie gras €4)</i> <i>Geflambeerde Wagyu Beef - Baby asperges - Avocado - Gebakken uitjes</i>	€16
Spicy King Crab Maki 4st. <i>Kingkrab - Avocado - Spicy Mayonaise - Tobiko - Salmon Roe</i>	€15
California Maki 4st. <i>Krab - Avocado - Komkommer - Masago</i>	€6,50
Crunchy Wakame Maki 4st. ✓ <i>Vegan - Zeewier - Komkommer - Sesam dressing</i>	€7
Shiitake Maki 4st. ✓ <i>Gegrilde shiitake - Avocado creme - Komkommer - Truffelmayonaise</i>	€8
Maki Roll 6st. <i>(Keuze uit zalm, komkommer of avocado)</i>	€6,50
Kitch Sashimi Taco's 2st. <ul style="list-style-type: none">- Salmon- Beef- Tuna +€1	€9

Sharing

Edamame ✓ <i>Japanse Sojabonen met Zeezout</i>	€5,95
Edamame Spicy ✓ <i>Japanse Sojabonen in een pikante saus</i>	€6,50
Chucka Wakame ✓ <i>Japanse Zeewiersalade</i>	€6,50
Osietra Kaviaar 10g <i>Blini - Crème Fraiche - Bieslook</i>	€40
Zalm Tartaar <i>Zalm tartaar op Aziatische wijze - Avocado - Sesam</i>	€17,50
Steak Tartaar <i>(+ Sneedje brood €1) Steak tartaar op Aziatische wijze</i>	€15,50
Asian Style Oesters 4st. <i>Gestoomde Oesters - Knoflook - Spaanse Peper - Zwarte bonen saus</i>	€19
Gillardeau Oesters 4st. <i>Ceviche - Zalmeitjes - Chucka Wakame</i>	€22
Wagyu Carpaccio <i>Truffel mayonaise - Unagi saus - Parmezaanse Kaas - Rucola</i>	€24,50
Spicy Corn Ribs ✓ <i>Roomboter - Limoen - Spicy kruiden mix</i>	€8
Peking Duck Pancakes <i>Peking eend - Flensjes - Lente-ui - Komkommer - Hoisin</i>	€13,50
Calamaris <i>Huisgemaakte gefrituurde inktvisringen - Remoulade</i>	€11,50
Dynamite Shrimps <i>Gefrituurde Garnalen - Tobiko - Spicy Mayonaise</i>	€14,50

Sharing

Gamba's Pil Pil <i>Gamba's - Knoflook - Spaanse Pepers - Brood</i>	€12,50
Huisgemaakte Loempia <i>Garnalen - Krab - Kip - Groenten - Avocado</i>	€9,50
K.F.C. <i>Korean Fried Chicken - Huisgemaakte Zoet Pikante Saus - Sesam - Lente-ui</i>	€12,50
Ha Kau <i>Gestoomde garnalen dumplings - Crispy Chili Oil - Bieslook</i>	€11
Japanse Chicken Gyoza <i>Dumplings - Spicy Mayonaise - Unagi Saus - Lente-ui - Sesam</i>	€8
Gegratineerde Coquille 2st. <i>Coquille Schelpen - Tobiko - Spicy Roomsaus</i>	€10,50
Chicken Skewers <i>Kippendijfilet - Truffelteryaki</i>	€10,50
Beef Skewers <i>Ossenhaas - Truffelteryaki</i>	€15,50
Miso Kingprawn <i>Reuzengamba - Huisgemaakte Miso Roomsaus</i>	€24,50

Vlees & Vis

Tournedos (+ foie gras €9) <i>Boterknoflook Jus met Truffel & Teriyaki saus - Champignons</i>	€32,50
Australische Wagyu Ribeye A3 <i>Zeezout - Kizami Wasabi - Teriyaki</i>	€59,50
Japanse Wagyu Ribeye A5 <i>Zeezout - Kizami Wasabi - Teriyaki - Shiitake - Courgette</i>	€99,50
Peefong Chicken <i>Szechuan Peper - Groenten</i>	€22
Lamsrack <i>Gegrild - Aziatische zwarte pepersaus - Nieuw Zeeland</i>	€29,50
Hele Noordzeetong <i>Categorie 1 - Gebakken in Roomboter - Citroen</i>	€49
Zalmfilet <i>Teriyaki - Sesam</i>	€21
Kabeljauw <i>Roomboter - Asperges - Cherrietomaatjes - Roomsaus</i>	€33
Reuzengamba's Salsa Verde <i>Reuzengamba's - Knoflook - Peterselie - Roomboter</i>	€29,95
King Crab Legs <i>Spicy Roomsaus - Sesam</i>	€28
Hele Kreeft ±700g <i>Huisgemaakte Miso Roomsaus</i>	€65
Halve Kreeft ±350g <i>Huisgemaakte Miso Roomsaus</i>	€35

Bijgerechten

Friet ✓ <i>Met Mayonaise</i>	€4,50
Gegratineerde Friet ✓ (+ garnalen €8) <i>Truffelmayonaise - Spicy mayonaise - Parmezaanse Kaas - Lente-ui - Gebakken ui</i>	€7,25
Sweet Potato Friet ✓ <i>Met Spicy Mayonaise</i>	€5,95
Gegratineerde Sweet Potato Friet ✓ <i>Truffelmayonaise - Spicy Mayonaise - Parmezaanse Kaas - Lente-ui - Gebakken Ui</i>	€8,95
Truffelpasta ✓ <i>Champignons - Truffelroomsaus - Parmezaanse Kaas</i>	€7,50
Witte Rijst ✓	€2
Yaki Meshi ✓ <i>Gebakken rijst - Ei - Lente-ui - Sesam</i>	€4,95
Japanse Noodles ✓ <i>Japanse gebakken noodles - Shiitake - Lente-ui - Sesam</i>	€6,50
Asian Style Bimi ✓ <i>Knoflook - Oestersaus - Roomboter</i>	€11
Groene Asperges ✓ (+parmezaanse kaas €2)	€6,50
Champignons ✓ <i>Roomboter - Knoflook - Peterselie</i>	€5
Side Salad ✓ <i>Tomaat - Komkommer - Honing-mosterd dressing</i>	€4,50

Dessert

Dame Blanche €9,50

Vanille Ijs - Warme Chocolate Saus - Slagroom

Cheesecake €8,50

Rood Fruit - Frambozensaus - Cookie Crumble - Slagroom

Apple Crumble Pie €8,50

Rood Fruit - Frambozensaus - Cookie Crumble - Slagroom

Scroppino €8

Citroen Sorbet

Mango Cocos Dream €11

Mango Sorbet - Kokos Sorbet - Thaise Kokosmelk - Vers Fruit - Slagroom

Japanese Mochi Garden €14,50

Assortiment Mochi Ijs - Cookie Crumble - Vers Fruit

Lava Cake met Bourbon Vanille Ijs €13,50

Warme Lava Cake - Bourbon Vanille Ijs - Cookie Crumble - Karamelsaus - Slagroom

Bar Bites

Edamame	€5,95
Edamame Spicy	€6,50
Calamaris	€11,50
Bitterballen	€11
Brood met Dip	€4,50
Gillardeau Oesters (4st.)	€22

Cocktails

Pornstar Martini Wodka - Vanille - Passievrucht <i>Zoet, exotisch en floraal</i>	€11	Mojito Rum - Limoen - Munt <i>Zoet, Zuur en Fris</i>	€9
Mojito Strawberry Rum - Limoen - Munt - Aardbei <i>Zoet, Fruitig en fris</i>	€9,50	Lychee Lemon Fizz Lychee Likeur - Bitter Lemon - Aardbei <i>Zoet, Aromatisch en Fris</i>	€8,50
Paloma Tequila - Grapefruit - Limoen <i>Zoet, Zuur en frisbitter</i>	€9	Moscow Mule Wodka - Gember - Limoen <i>Lichzoet, Fris en Aromatisch</i>	€10
Dark'N Stormy Bruine Rum - Ginger beer - Limoen <i>Zoetzuur, Spicy en Fris</i>	€12	Espresso Martini Wodka - Koffielikeur - Espresso <i>Rijk Romig en Bitter</i>	€10
Pink Panther Pink Gin - Limoen - Eiwit - Rose Lemonade <i>Zoet, Fris en Floraal</i>	€10	Amaretto Sour Amaretto - Citroen - Eiwit - Suikersiroop- Angostura Bitters - On the Rocks <i>Zoet, Kruidig en fris</i>	€9,50

Gin

Bobby's Gin and Tonic <i>Gegarneerd met Sinaasappel en Kruidnagel</i>	€10,50	Hendrick's Gin and Tonic <i>Gegarneerd met Komkommer</i>	€9,50
Tanqueray London Dry Gin and Tonic <i>Gegarneerd met Grapefruit</i>	€9	Gordon's Pink and Rose Lemonade <i>Gegarneerd met Rood Fruit</i>	€10

Champagne

Moët et Chandon Brut Imperial	€80
Moët et Chandon Ice Imperial	€90
Moët et Chandon Ice Imperial Rosé	€103
Veuve Clicquot Yellow Label Brut	€85