

Bar Bites

Edamame ✓	6.5
Edamame Spicy ✓	7.5
Calamaris	12.5
Bitterballen	11
Brood met Dip ✓	4.5
Gillardeau Oesters 4st.	23

Cocktails

** Virgin cocktail available

COCKTAILS

Pornstar Martini** Een elegante en uitdagende cocktail van vanille wodka en passievrucht	14	Mojito** Een verfrissende cocktail met rum, limoen, munt en bruine suiker	11.5
Espresso Martini Een rijke romige cocktail met wodka, koffielikeur en espresso	14	Mojito Strawberry** Een verfrissende cocktail met rum, limoen, munt, aardbei en bruine suiker	12
Paloma Een frisse cocktail met een bittere ondertoon. Tequilla, limoen en grapefruit	12	Lychee Lemon Fizz Een verrassend lekker cocktail met lychee likeur, bitter lemon en aardbei	12
Dark & Stormy Een kruidige cocktail met ginger beer, limoen en bruine rum	12.5	Amaretto Sour Shaken en on the rocks met amaretto, citroen, eiwit en angostura bitters	12.5
Moscow Mule Een frisse en aromatische cocktail met ginger beer, limoen en wodka	12.5	Pink Panther** Een zoete, florale cocktail met pink gin, limoen, eiwit en rose lemonade	13
Not a Cranberry Een cocktail met lychee likeur, rode wijn, gin, suikersiroop, limoen en afgetopt met tonic	12.5	Aperol Spritz Een klassieke italiaanse aperitief met aperol, prosecco en bruiswater.	10

GIN

Bobby's Gin & Tonic Gegarneerd met Sinaasappel en Kruidnagel	13.5	Hendrick's Gin & Tonic Gegarneerd met Komkommer	13
Tangeray London Dry Gin & Tonic Gegarneerd met Grapefruit	13	Gordon's Pink and Rose Lemonade Gegarneerd met Rood Fruit	12

CHAMPAGNE

Moët et Chandon Brut Imperial	85	Moët et Chandon Ice Imperial Rose	110
Moët et Chandon Ice Imperial	100	Veuve Clicquot Yellow Label Brut	88

Lunch

12:00 - 16:30

Broodje Carpaccio	15
Op een zuurdesem brood met rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise en parmezaanse kaas	
Croque Monsieur	11
Ovengebakken met ham, kaas op een bodem van romige bechamelsaus	
Kitch Burger	16.5
Op een zachte brioche bun met tomaat, sla, bacon, cheddar, gebakken ui en mayonaise	
Broodje Krokot	10.5
2 broodjes met ambachtelijke kroketten en een side van mosterdmayonaise	
Philly Cheese Steak	17.5
Op een zuurdesem brood met gegrilde ossenhaaspuntjes, gebakken ui en cheddar	
Shrimp BLT	17.5
Op een zuurdesem brood met gebakken garnalen, bacon, sla, tomaat, avocado.	
Avocado Egg Toast ✓	12
Op een zuurdesem brood met roerei, sla, tomaat en avocado.	
Kitch Uitsmijter	11.5
Een klassieke uitsmijter met kaas, ham en 3 spiegeleieren	
Kitch 12-Uurtje	15.5
Een complete lunch met een kop huisgemaakte soep, broodje krokot één broodje uitsmijter	
Bentobox	17.5
Japanese stijl lunchbox met crunchy chicken maki, side salad, dynamite shrimps en gebakken rijst.	
Kitch Bowl	15
Een sushirijst bowl met keuze uit zalm of tonijn en edamame, wakame, avocado, massage, masago en furukake	

** Supplementen:
+ extra ei €2.5
+ bacon €3
+ gebakken ui €1

Appetizers

SALADE

- Babyspinazie salade met gamba's 18.5
Met yuzu, ovengebakken miso flakes
en parmezaanse kaas.
- Steak Salade 17.5
Met gegrilde ossenhaas, parmezaanse
kaas, cherrietomaatjes in een balsamico
dressing
- Stracciatella Burrata ✓ 17
Burrata salade met rode bieten, pistache,
blauwe bessen en crema di balsamico

SOEP

- Champignonsoep 8.5
Huisgemaakte romige champignonsoep
met verse champignons en bieslook
- Shrimp Wonton Soep ✓ 10.5
Een heldere bouillon met garnalen
dumplings en verse spinazie
- Miso Soep ✓ 8.5
Klassieke soep uit Japan van dashi
bouillon, miso, shiitake, lente-ui en tofu

SASHIMI

- Zalm Sashimi 6st. 15
Geserveerd op ijs
- Tonijn Sashimi 6st. 16
Yellow fin tonijn geserveerd op ijs
- Hotategai Sashimi 6st. 16.5
Verse coquille, geserveerd op ijs
- Moriawase 16st. 38
Assortiment van sashimi van de chef

KITCH STYLE SASHIMI

- Beef Tataki 17
Licht gegrilde ossenhaas gesneden in
dunne plakjes in een ponzu saus
- Tuna Tataki 18.5
Lichte gegrilde yellow fin tonijn met
sesam, wasabi mayonaise, bieslook in een
ponzu saus
- Hamachi Carpaccio 19
Japanse geelstaart koningsvis, met jalapeño
in een ponzu saus
- Salmon Jalapeño 16
Dun gesneden zalm sashimi met jalapeño
in een ponzu saus

Sushi

** Supplementen:
+ foie gras €1 per stuk

NIGIRI

Zalm Nigiri 2st. Geflambeerd, Japanse Mayonaise en Masago	5
Tonijn Nigiri 2st. Geflambeerd, Japanse Mayonaise en Masago	5.5
Hamachi Nigiri 2st. Koningsvis, Japanse Mayonaise en Masago	6.5
Scallop Nigiri 2st. Coquille en Masago	8.5
Wagyu Ribeye Nigiri 1st. Geflambeerde Wagyu	9

VEGAN ROLLS

Crunchy Wakame 4st. ✓ Zeewier, Komkommer, Sesam dressing en Avocado	7.5
Shiitake Maki 4st. ✓ Gegrilde Shiitake, Avocado, Komkommer en Truffel Mayonaise	9
Asperge Avocado 4st. ✓ Asperges, Komkommer en Avocado	8.5

SIGNATURE ROLLS

Crunchy Chicken 4st. Kip, Avocado en tempura flakes	8.5
Dragon Avocado 4st. Black Tiger Garnaal en Avocado	10.5
Spicy Salmon and Avocado 6st. Battera, Zalm, Jalapeño, Spicy Mayonaise en Avocado	15
Unagi Asparagus 4st. Unagi, Tempura asperges en Unagi saus.	12
California 4st. Krab, Avocado, Komkommer en Masago	7.5
Shrimp Rock 4st. Garnaal, Tonijn tartaar, Spaanse Peper en Avocado	15.5
Surf en Turf 4st. Gegrilde Ribeye, Black Tiger Garnaal en komkommer	14.5
Spicy Tuna on Crispy rice 4st. Tonijn, Lente-ui, Spicy Mayonaise en masago	15.5

SPECIAL ROLLS

Soft Shell Crab 4st. Gefrituurde krab, komkommer, spicy chili en teriyaki saus	17	Wagyu 4st. Wagyu roll, gegrilde asperges, avocado, unagi saus en gebakken knoflook chips	17.5	Spicy King Crab 4st. Sneeuw krab, Avocado, Spicy Mayonaise, Tobiko en Tempura flakes	16
---	----	---	------	---	----

KITCH SASHIMI

TACO'S

Licht krokante taco's gevuld met sashimi, avocado, zeewier en tobiko.

Kitch Sashimi Taco's Salmon 2st.	11
Kitch Sashimi Taco's Beef 2st.	11
Kitch Sashimi Taco's Tuna 2st.	12

MAKI ROLLS

Klassieke maki rolls met zeewier aan de buitenkant

Zalm Maki 6st.	7.5
Avocado Maki 6st. ✓	7.5
Komkommer Maki 6st. ✓	7.5

Shaving

BITES

Edamame 	6.5
Japanse sojabonen met zeezout	
Edamame Spicy 	7.5
Japanse sojabonen in een pikante saus	
Chucka Wakame 	7
Japanse zeewiersalade	
Asian Style Oesters 4st.	21
Gestoomde oesters op aziatische wijze met knoflook, zwarte bonensaus en chilipepers	
Gillardeau Oesters 4st.	23
Klassiek geserveerd met frambozenazijn en citroen	

COLD DISHES

Wagyu Carpaccio	26
Met truffel mayonaise, unagi saus, parmezaanse kaas, rucola en geroosterde pijnboompitten.	
Zalm Tartaar	18.5
Op aziatische wijze met avocado en geroosterde sesam	
Steak Tartaar	17.5
Op aziatische wijze met gepekeld komkommer, ui en afgemaakt op een krokant bedje	

ROBATA

Chicken skewers	11.5
Kip in truffelteryaki	
Beef skewers	16.5
Ossenhaas in truffelteryaki	
Miso kingprawn	26
Reuzengamba in een huisgemaakte miso roomsaus	

WARM DISHES

Gamba's Pil Pil	13.5
Garnalen in knoflook olie en spaanse pepers, geserveerd met brood	
Huisgemaakte Loempia	10
Met garnalen, krab, kip, avocado en groenten	
K.F.C.	13.5
Korean Fried Chicken in een huisgemaakte zoetpikante saus met sesam en lente-uitjes	
Ha Kau	12
Gestoomde garnalen dumplings met crispy chili olie en bieslook	
Japanese Chicken Gyoza	9
met spicy mayonaise, unagi saus, lente ui en sesam	
Gegratineerde Coquilles	11.5
In een spicy roomsaus afgemaakt met gruyère kaas	
Gestoomde coquilles	11.5
Op aziatische wijze met knoflook en rijstvermicelli	
Dynamite Shrimps	15.5
Gefrituurde garnalen met spicy mayonaise	
Calamaris	12.5
Huisgemaakte gefrituurde inktvisringen met citroen partje en tartaar saus	
Peking Duck Pancakes	14.5
Peking eend geserveerd met flensjes, lente-ui, komkommer en hoisin saus	
Spicy Corn Ribs 	8
Met Roomboter, spicy kruidenmix en limoen	
King Crab Leg	29.5
Sneeuw krab, gedresseerd met een spicy roomsaus	

Meats & Fish

VLEES

Tournedos (+ foie gras €9) Een van de malste stuk van de ossenhaas, met een boterknoflook truffel jus en teriyaki saus en een side van champignons	35
Australische Wagyu Ribeye A3 Een ribeye met een prachtige marmering en rijke smaak, geserveerd met zeezout, kizami wasabi en teriyaki	61
Japanse Wagyu Ribeye A5 Een ribeye met een hoogwaardige marmering van het vlees wat zorgt voor de smaak explosie, geserveerd met zeezout, kizami wasabi en teriyaki	99.5
Lamsrack Nieuw Zeelandse lamskoteletten in een aziatische kruidige zwarte pepersaus.	32.5
Peefong Chicken Gepaneerde Kip met szechuan pepers, gebakken met paprika groenten.	24

VIS

Zalmfilet Gebakken zalmfilet met teriyaki saus, sesam zaadjes en lente-ui.	23
Hele Noordzeetong Een kwalitatieve noord zeetong, gebakken in roomboter met een side van citroen partjes	53
Kabeljauw In Roomboter gebakken kabeljauwfilet, afgemaakt met asperges, cherrietomaatjes	35
Reuzengamba's Salsa Verde Reuzengamba's gebakken in een boterknoflook saus, afgemaakt met peterselie en Spaanse pepers.	32.5
Hele Kreeft ±700g Hele Kreeft, gegrild op de plaat met een romige huisgemaakte miso saus.	65
Halve Kreeft ±350g Halve Kreeft, gegrild op de plaat met een romige huisgemaakte miso saus.	35

Sides

BIJGERECHTEN

Friet ✓ Met mayonaise	5.5	Asian Style Bimi ✓ Asperge broccoli in een knoflook, boter, -oestersaus	11
Gegratineerde Friet ✓ (+ gamalen €8) (+ kip €6,5) Met truffelmayonaise, spicy mayonaise, parmezaanse kaas, gebakken ui en lente-ui	8.5	Groene Asperges ✓ (+ parmezaanse kaas €2)	7
Sweet Potato Friet ✓ Met spicy mayonaise	7	Champignons ✓ Gebakken in roomboter met peterselie	6
Gegratineerde Sweet Potato ✓ Friet Met truffelmayonaise, spicy mayonaise, parmezaanse kaas, gebakken ui en lente-ui	9.5	Side Salad ✓ Een kleine salade met tomaat, komkommer en honing-mosterd dressing	5.5
Truffelpasta ✓ Spaghetti met champignons, truffel-roomsaus en parmezaanse kaas	8		
Witte Rijst ✓	2.5		
Yaki Meshi ✓ Gebakken rijst met een kruidenmix, Ei, Lente-ui en sesamzaadjes	5.5		
Japane Noodles ✓ Gebakken noodles met shiitake, lente-ui en sesamzaadjes	7		

Desserts

N A G E R E C H T E N

Dame Blanche 10

Vanille ijs in een Chocolate bol met warme chocolade saus en slagroom

Cheesecake 9

Een klassieke New York cheesecake met rood fruit, frambozensaus, koekkrumels en slagroom

Apple Crumble Pie 8.5

Een roomboter appelkrumeltaart met rood fruit, frambozensaus, koekkrumels en slagroom

Scroppino 9

Een heerlijke cocktail met citroensorbet, prosecco en wodka

Mango Cocos Dream 11

Mango sorbet ijs en Kokos sorbet ijs in Thaise kokosmelk, afgemaakt met vers fruit en slagroom

Japanese Mochi Garden 14.5

Assortiment van mochi ijs op een bedje van koekkrumels, vers fruit en frambozensaus

Lava Cake met Vanille Ijs 14

Warme lavacake geserveerd met vanille-ijs, karamelsaus, vers fruit en slagroom