



FUMI

ASIAN CUISINE

MENU

FUMI | Tasting Experience

Onbeperkt genieten van Chef Ruiyong's gerechten voor een vaste prijs*.

Prijzen:	Ma, Wo, Do	Vr, Za, Zo
Volwassenen:	€ 39,50	€ 42,50
Kinderen 4 t/m 7 jaar		€ 18
Kinderen 8 t/m 10 jaar		€ 27

*Dessert niet inbegrepen in de prijs.

** OP FEESTDAGEN HANTEREN WIJ ANDERE TARIEVEN**

Open van Woensdag t/m Maandag 16:00 tot 22:30 | Tel nr: 020-3455489

SALADES

1. VIETNAMESE GAMBA SALADE € 9.50
Garnalen | Japanse Chili-Citrussaus | Munt
2. JAPANESE CALIFORNIA SALADE € 9.00
Surimi | Avocado | Viskuit | Zeewier | Japanse Mayonaise
3. THAISE BIEFSTUK SALADE € 9.00
Ossenhaas van de plaat | Wasabi Mayonaise | Sesam
4. CARPACCIO SALADE € 9.00
Flinterdunne rauwe Ossenhaas | Truffelmayonaise | Parmezaan | Rucola | Pijnboompitten

DIM SUM

5. DIM SUM MIX € 11.00
Gestoomde Aziatische Deeghapjes (Siu Mai, Ha Kau, Puddingbroodje)
6. FRIED MIX € 11.00
Gefrituurde hapjes
7. RUIYONG'S DUCK ROLL € 11.00
Flinterdunne naan | Pekingeend | Bosui | Komkommer | Hoisinsaus
8. VIETNAMESE LENTE ROL € 11.00
Rijstvel | Garnaal | Munt | Groenten
9. JAPANESE GYOZA € 9.00
Kip Dumpling | Bosui | Knoflook

SOEPEN

10. SUI KAU SOEP € 8.50
Garnalenflensje | Seizoensgroenten | Bouillon
11. ROMIGE KREEFTENSOEP € 9.50
Kreeft | Visbouillon | Groenten | Room

SUSHI

12. GYU USUYAKI URAMAKI € 10.50
Gegrilde Biefstuk | Groentes | Bosui | Teriyakisaus
13. RUIYONG'S SPECIAL SUSHI € 12.00
PLATEAU
Mix van chef Yong zijn verassing rollen
14. EBICADO URAMAKI € 11.00
Gefrituurde garnaal | Avocado | Chilimayonaise
15. SAKE FLAMBE URUMAKI € 10.50
Geflambeerde zalm | Krab | Avocado | Komkommer
16. FRESH SAKECADO URAMAKI € 10.50
Zalm | Avocado | Tempura | Tomaat | Wasabimayonaise
17. VEGETARISCHE SUSHI MIX € 10.00
Mix van vegetarische sushirollen
Komkommer | Avocado

NIGIRI

18. NIGIRI MIX 4ST. € 11.50
Mix van twee nigiri's
Zalm | Tonijn
19. FLAMED SALMON NIGIRI 4 ST. € 10.00
Geflambeerde zalm nigiri
Zalm | Mayonaise

SASHIMI

20. SAKE SASHIMI € 11.50
Verse rauwe afgesneden zalm | Wasabi | Gember
21. SASHIMI MIX € 10.00
Verse rauwe afgesneden zalm & tonijn | Wasabi | Gember

Al onze gerechten zijn gecreëerd door onze chefkok Ruiyong Cheng. Chef Yong heeft al tientallen jaren ervaring in zowel de Japanse als de Chinese keuken. In dit menu staan de beste gerechten van chef Ruiyong centraal.




SEAFOOD

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| 22. KOREAN BBQ SQUID | € 13.50 | 31. KOREAN BBQ FISH | € 11.50 |
| Pijlstaartinktvis Koreaanse 7-kruiden Yuzu dressing | | Witvis Koreaanse 7 kruiden Limoen Groenten | |
| 23. FRESH OYSTERS | € 9.50 | 32. GARLIC SHRIMP | € 12.50 |
| Verse Oesters Rode Wijnazijn Sjalot Citroen | | Garnalen Knoflook Huisgemaakte saus Groenten | |
| 24. TAKOYAKI | € 9.50 | 33. PRAWNS A LA YONG  | € 12.50 |
| Octopusballetjes Rode Gember Tempura | | Garnalen Groenten Chef zijn huisgemaakte speciale saus | |
| 25. SAMON | € 11.00 | 34. THAI CHILI SHRIMP | € 12.50 |
| Zalm van de plaat Japanse knoflookmayonaise | | Garnalen Tempura Ui Thaise chilisaus | |
| 26. GRILLED SCALLOP | € 12.50 | | |
| Coquille Bosui Huisgemaakte saus | | | |





VLEES

- | | |
|---|---------|
| 27. FUMI BEEF | € 13.50 |
| Ossenhaaspuntjes Seizoensgroenten chef's huisgemaakte geheime saus | |
| 28. BLACK PEPPER BEEF  | € 13.50 |
| Ossenhaaspuntjes Seizoensgroenten Zwarte pepersaus | |
| 29. SPICY FUMI BEEF  | € 13.50 |
| Ossenhaaspuntjes Seizoensgroenten Pittige huisgemaakte saus | |
| 30. LAMB CHOPS | € 13.50 |
| Lamskotelet 13 kruiden saus | |
| 31. GYU TERIYAKI | € 13.50 |
| Ossenhaaspuntjes van de plaat Teriyakisaus Sesam Ui | |







GEVOGELTE

- | | |
|--|---------|
| 32. CRISPY DUCK | € 12.50 |
| Krokante Pekingeend Pruimensaus | |
| 33. YAKITORI | € 8.50 |
| Kipdijfilet Aziatische melange Teriyakisaus | |
| 34. FUMI SPICY CHICKEN  | € 12.50 |
| Kipdijfilet Pittige huisgemaakte saus | |
| 35.. SWEET SAUCY CHICKEN | € 12.50 |
| Kipdijfilet Kimchi-ketjap dressing | |

VEGGIE

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 40. TEMPURA GREEN BEANS  | € 9.00 | 42. VEGETARISCHE GYOZA  | € 9.00 |
| Sperziebonen Tempura Tentsuyu saus | | Vegetarische dumpling Lente ui | |
| 41. GROENTEN MIX  | € 9.00 | 43. VEGETARISCHE DUCKROLL  | € 9.00 |
| Roergebakken groentes Knoflooksaus | | Finterdunne naan Vegetarische pekingeend Bosui Komkommer Hoisin | |

BIJGERECHTEN

- | | | | |
|--|--------|---|--------|
| 44. NOODLES  | € 7.50 | 47. EDAMAME  | € 6.00 |
| Eiernoedels Groenten | | Japanse Sojabonen Zout | |
| 45. FRIED RICE  | € 7.50 | 48. ZOETE AARDAPPEL FRIET  | € 5.50 |
| Thaise rijst Groenten | | Geserveerd met Srirachamayonaise | |
| 46. MINI LOEMPIA'S  | € 6.50 | 49. FRIET  | € 5.00 |
| Vegetarische loempia Chilisaus | | Geserveerd met mayonaise | |

DESSERTS

- | | |
|---|--------|
| 50. VERSE FRUITSALADE | € 7.50 |
| Mix van verschillende soorten verse fruit | |
| 51. CHOCOLADE LAVACAKE | € 9.50 |
| Lavacake Vanille ijs Framboos | |
| 52. JAPANESE MATCHA CHEESECAKE | € 9.50 |
| Matcha Cheesecake Eiwit Framboos | |

EET SMAKELIJK
ENJOY YOUR DINNER
请享用
どうぞお召し上がりください

