



FUMI

ASIAN CUISINE

MENU

Lunch

Open van Woensdag t/m Maandag 12:00 tot 22:30 | Tel nr: 020-3455489

De keuken sluit elke dag om 22:00

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 € 11.50
Gestoomde Aziatische Deeghapjes
6. FRIED MIX € 10.50
Gefrituurde hapjes
7. RUIYONG'S DUCK ROLL € 9.50
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 € 9.50
Garnalenflensje | Seizoensgroenten | Bouillon
11. ROMIGE KREEFTENSOEP € 9.50
Kreeft | Visbouillon | Groenten | Room
12. MISO SOEP € 8.50
Japanse Miso | Sojabonen | Zeewier

SUSHI

13. BLACK TRUFFLE BEEF URUMAKI € 10.50
Gegrilde Biefstuk | Groentes | Bosui | Teriyakisaus
14. RUIYONG'S SPECIAL SUSHI € 12.00
PLATEAU
Mix van chef Ruiyong zijn verassing rollen
15. EBICADO URAMAKI € 11.00
Gefrituurde garnaal | Avocado | Chilimayonaise
16. SAKE FLAMBE URUMAKI € 10.50
Geflambeerde zalm | Krab | Avocado | Komkommer
17. FRESH SAKECADO URAMAKI € 10.50
Zalm | Avocado | Tempura | Tomaat | Wasabimayonaise
18. VEGETARISCHE SUSHI MIX € 10.00
Mix van vegetarische sushirollen
Komkommer | Avocado
19. FLAMBE UNAGI URUMAKI € 11.50
Geflambeerde Paling | Krabstick | Avocado | Komkommer

NIGIRI

20. NIGIRI MIX 4ST. € 11.50
Mix van twee nigiri's
Zalm | Tonijn
21. FLAMED SALMON NIGIRI 4 ST. € 10.00
Geflambeerde Zalm | Japanse Mayonaise

SASHIMI

22. SAKE SASHIMI + € 4.00 € 8.50
Verse rauwe afgesneden zalm | Wasabi | Gember
23. SASHIMI DELUXE + € 14.50 € 27.50
Verse rauwe afgesneden zalm & tonijn | Wasabi | Gember
24. TUNA TATAKI + € 5,00 € 9.50
Tonijn kort op de plaat | Sesam


Al onze gerechten zijn gecreëerd door onze chefkok Ruiyong Cheng. Chef Ruiyong 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

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| 25. KOREAN BBQ SQUID | € 13.50 | 29. KOREAN BBQ FISH | € 12.50 |
| Pijlstaartinktvis Koreaanse 7-kruiden Yuzu dressing | | Witvis Koreaanse 7 kruiden Limoen Groenten | |
| 26. FRESH OYSTERS + € 1.50 | € 9.50 | 30. GARLIC SHRIMP | € 12.50 |
| Verse Oesters Rode Wijnazijn Sjalot Citroen | | Garnalen Knoflook Huisgemaakte saus Groenten | |
| 27. TAKOYAKI | € 9.50 | 31. PRAWNS A LA YONG  | € 12.50 |
| Octopusballetjes Rode Gember Tempura | | Garnalen Groenten Chef zijn huisgemaakte speciale saus | |
| 28. SAMON | € 11.00 | 32. THAI CHILI SHRIMP | € 12.50 |
| Zalm van de plaat Japanse knoflookmayonaise | | Garnalen Tempura Ui Thaise chillisaus | |

VLEES

- | | |
|---|---------|
| 33. FUMI BEEF | € 13.50 |
| Ossenhaaspuntjes Seizoensgroenten chef's huisgemaakte geheime saus | |
| 34. BLACK PEPPER BEEF  | € 13.50 |
| Ossenhaaspuntjes Seizoensgroenten Zwarte pepersaus | |
| 35. SPICY FUMI BEEF  | € 13.50 |
| Ossenhaaspuntjes Seizoensgroenten Pittige huisgemaakte saus | |
| 36. GYU TERIYAKI | € 13.50 |
| Ossenhaaspuntjes van de plaat Teriyakisaus Sesam Ui | |

GEVOGELTE

- | | |
|--|---------|
| 41. CRISPY DUCK | € 12.50 |
| Krokante Pekingeend Pruiemensaus | |
| 42. YAKITORI | € 8.50 |
| Kipdijfilet Aziatische melange Teriyakisaus | |
| 43. FUMI SPICY CHICKEN  | € 12.50 |
| Kipdijfilet Pittige huisgemaakte saus | |
| 44. SWEET SAUCY CHICKEN | € 12.50 |
| Kipdijfilet Kimchi-ketjap dressing | |

VEGGIE







- | | |
|---|--------|
| 37. TEMPURA GREEN BEANS  | € 9.00 |
| Sperziebonen Tempura Tentsuyu saus | |
| 38. GROENTEN MIX  | € 9.00 |
| Roergebakken groentes Knoflooksaus | |
| 39. VEGETARISCHE GYOZA  | € 9.00 |
| Vegetarische dumpling Lente ui | |
| 40. VEGETARISCHE DUCKROLL  | € 9.00 |
| Finterdunne naan Vegetarische pekingeend Bosui Komkommer Hoisin | |

SPECIALS

- | | |
|---|---------|
| 45. RUIYONG'S COQUILLE* | € 14.50 |
| St. Jacobs Schelp Speciale saus | |
| 46. RUIYONG'S LAMB CHOPS* | € 14.50 |
| Lamskotelet Gegrild 7 spices | |
| 47. RUIYONG'S RIB-EYE* | € 14.50 |
| Ribeye Kruiden Yong's Saus | |
| 48. SOFT CRAB URUMAKI* | € 14.50 |
| Soft Crab Avocado Huisgemaakte saus | |

*(Alleen te bestellen tegen een meerprijs van € 2,50 bij het Fumi Tasting Menu)

BIJGERECHTEN

- | | | | |
|--|--------|---|--------|
| 49. NOODLES  | € 7.50 | 52. EDAMAME  | € 6.00 |
| Eiernoedels Groenten | | Japanse Sojabonen Zout | |
| 50. FRIED RICE  | € 7.50 | 53. ZOETE AARDAPPEL FRIET  | € 5.50 |
| Thaise rijst Groenten | | Geserveerd met Srirachamayonaise | |
| 51. MINI LOEMPIA'S  | € 6.50 | 54. FRIET  | € 5.00 |
| Vegetarische loempia Chilisaus | | Geserveerd met mayonaise | |

DESSERTS

- | | |
|---|--------|
| 55. VERSE FRUITSALADE | € 7.50 |
| Mix van verschillende soorten verse fruit | |
| 56. CHOCOLADE LAVACAKE | € 9.50 |
| Lavacake Vanille ijs Framboos | |
| 57. JAPANESE MATCHA CHEESECAKE | € 9.50 |
| Matcha Cheesecake Eiwit Framboos | |
| 58. IJS MET JAPANESE MOCHI | € 7.50 |
| Div. soorten | |

EET SMAKELIJK
ENJOY YOUR DINNER

请享用

どうぞお召し上がりください

