

WELKOM BIJ TAKAI

12 SEATS • OPEN KITCHEN

Geen klassieke restaurantervaring. maar een plaats waar u de chef van dichtbij aan het werk ziet.

Wij koken met respect voor pure producten, Japanse technieken en invloeden van de Noordzee en Zuid-Amerika.

Hier neemt u de tijd.

Om te proeven.

Om iets te drinken.

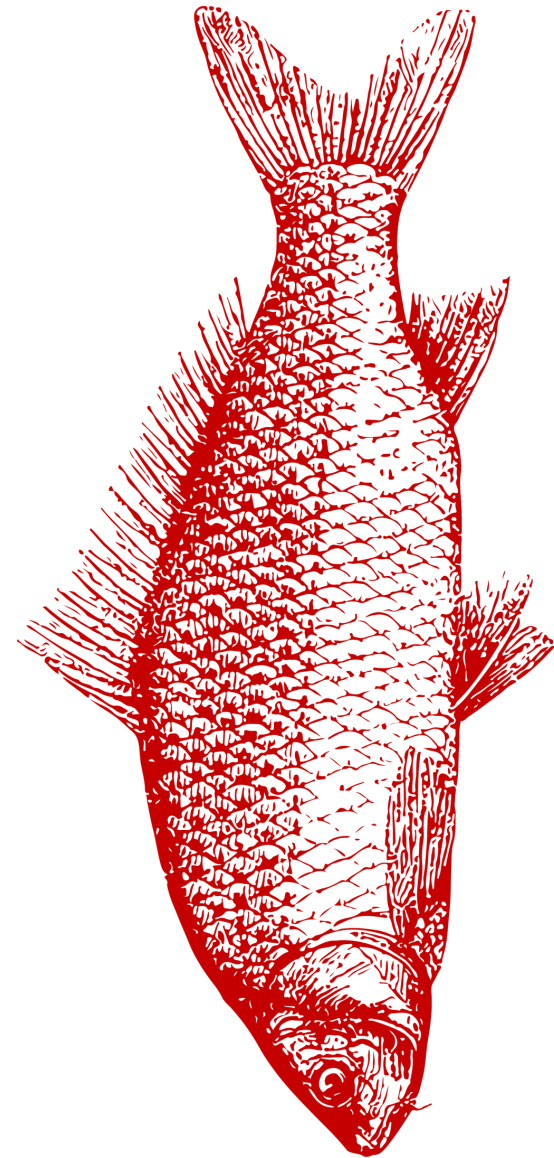
Om te lachen.

Om een mooie avond te beleven.

Marc & Arlette

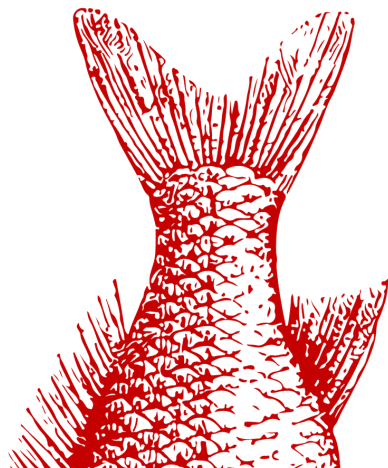
***In Chili zegt men
Si vienes a visitarnos
sin tiempo,
pierdes tu tiempo....***

@takai_nieuwpoort
www.takaisushi.be



TAKAI BAR IZAKAYA

Izakaya bar



DISHES

CEVICHE ZEEBAARS

Leche de tigre, koriander, ajuin, canchitas **19€**

TIRADITO VAN ZALM

Ponzu, amandel, pijpajuin **19€**

CRUDO VAN TONIIN BALFEGO

Toast met tartaar van tonijn **19€**

DIABLO DEL MAR

Miso lotte wangen, Hokkaido pompoen en daikon **19€**

SASHIMI

klein **24€**

Groot **46€**

OSTIONES 1 STUK

Chileense coquilles, Ponzu **4€**

EDAMAME

Merken, sesamolie **9€**

URAMAKI 8 STUKS

19€

NIGIRI

1 stuks **5€**

4 stuks selectie van de chef **19€**

Onze suggestie: nigiri van zeebaars met mergpijp van Dierendonk **5€**

MISO SOUP

9€

CHAWANMUSHI

Fluweelzachte gestoomde eiercustard Noordzeegarnaal **9€**

AKITA KOMACHI RIJST

Tonijn of hamachitartaar met in kleipot gekookte rijst **19€**

OMAKASE / menu per persoon

TAKAI OMAKASE

Enjoy and trust me **69€ p.p**

SASHIMI OMAKASE

Sashimi Mix

4 stuks Nigiri

4 stuks Uramaki

1 stuk Takai **49€ p.p**

DESSERTS

MOCHI IJS

Mochi ijs van dulce de leche en Pisco **12€**

PACHAMAMA

Pikante chocolademousse **10€**

