

The background of the entire image consists of a repeating pattern of overlapping circles, creating a mesh-like effect. A large, dark gray rectangle is centered on the page, serving as a backdrop for the title text.

IKIGAI MENUKAART

DINNER MENU

In Japan it is common to order dishes together and share them.

Choose your favorites and create your own dinner.

SUSHI

SALMON NIGIRI - 2 PC	7
TUNA NIGIRI - 2 PC	7.5
FLAMED SALMON NIGIRI - 2 PC	8
FLAMED WAGYU NIGIRI - 2 PC	12
SALMON SASHIMI - 6 PC	17
TUNA SASHIMI - 6 PC	18.5
SCALLOP SASHIMI - 6 PC	20
SASHIMI MIX SALMON, TUNA & SCALLOP	28
BEEF SASHIMI WITH TRUFFLE	15.5
IKIGAI ROLL - 4/8 PC Tempura Shrimp - Chipotle mayo - Sweet potato crunch	11 19
LOBSTER ROLL - 8 PC Masago - Spicy - Kataifi - Lobster	22.5
KING SALMON ROLL - 4/8 PC Cucumber - Japanese mayo - Tenkasu - Flamed salmon	11 19
SPICY TUNA ROLL - 4/8 PC Cucumber - Avocado - Spicy tuna tartar	11 19
WAGYU BEEF ROLL - 4/8 PC Kagoshima A5 wagyu beef - Sweetened Soy - Daikon salad	13 22

SPIDER ROLL – 8 PC	22
Soft Shell Crab – Cucumber – Sesame	
VEGGIE ROLL - 4 8 PC	11 19
Avocado – Cucumber - Sweet potato crunch	
UNAGI ROLL – 4 8 PC	13 22
Japanese eel – Kushi shrimp – Eel sauce	
SPRING TUNA ROLL 4 8 PC	11 19
Tuna – Yuzu kosho mayo – Ginger – Spring onion	
RAINBOW ROLL 4 8 PC	11 19
Salmon – Tuna – Avocado - Tempura Shrimp	
CALIFORNIA ROLL 4 8 PC	11 19
Crab – Masago – Japanese mayo – Crispy renkon	
CRISPY CHICKEN ROLL 4 8 P	11 19
Chicken – Cucumber – Spicy Mayo	
GREENHOUSE ROLL 4 8 PC	11 19
Tempura Shrimp – Avocado – Sriracha	
 KUSHI TEMAKI	 7
Handroll - Kushi shrimp - Crab - Masago	
TORI TEMAKI	7
Handroll - Chicken - Avocado - Cucumber	
SALMON TEMAKI	7.5
Handroll – Salmon – Cucumber – Masago	
TUNA TEMAKI	8
Handroll – Cucumber – Chuka Wakame	
CUCUMBER MAKI	7 12
Maki roll with Cucumber 4 8	
AVOCADO MAKI	7 12
Maki roll with Avocado 4 8	

SUSHI BOAT - 18PC	54
SUSHI ROLL 3 - NIGIRI 4PC - TEMPURA 2PC	

BORREL PLATTER	49
TACO 2PC - SHRIMP YAKITORI 2PC - GYOZA 2PC	
BEEF SASHIMI – CHICKEN KARA-AGE	

BITES

TAKOYAKI - 4 PC	9
Octopus gebakken in tarwebloembelsag met okonomiyaki-saus	
TEMPURA SHRIMP - 3 PC	13.5
Gefrituurde black tiger garnalen in tempurabeslag	
UMAMI TACO TUNA - 2 PC	12
Krokante taco's gevuld met tonijn en wasabi-mayonaise	
UMAMI TACO SALMON - 2 PC	12
Krokante taco's gevuld met zalm en wasabi-mayonaise	
SALMON TATAKI - 6 PC	14
Geflambeerde zalm met Sesam	
TUNA TATAKI - 6 PC	16
Geflambeerde tonijn met huisgemaakte ponzu OF Sriracha	
CHICKEN SATAY- 3 PC	12
Spiesjes van kip met pindasaus	
SHRIMP YAKITORI - 3 PC	15.5
Spiesjes van garnalen met knoflook-saus	
CHICKEN YAKITORI - 3 PC	12
Spiesjes van kipdijfilet met teriyaki-saus	
LAMB YAKITORI - 3 PC	13.5
Spiesjes van lamsfilet Mongolian style	
BEEF YAKITORI - 3 PC	13.5
Spiesjes van ossenhaas Korean style	
GYOZA - 3 PC	9.5
Gyoza's gevuld met kipdijfilet en groenten	
CHICKEN KARA-AGE & OKRA	14
Krokante kipstukjes en tempura van okra	
CHICKEN KARA-AGE KOREAN STYLE	14
Krokante kipstukjes met Koreaanse bbq saus	
OYSTERS IKIGAI - 2 PC	9
Oesters met ponzu & sesam	
OYSTERS AU GRATIN - 2 PC	9
Gegratineerde oester met spinazie	
STEAMED SCALLOP - 1 PC	7.5
Gestoomde coquille met vermicelli, knoflook en soja	

SCALLOP WITH THAI BEURRE BLANC - 1 PC 7.5
Coquille met Thaise beurre blanc

HOME MADE SPRINGROLLS - 4 PC 8.5
Met kip en groenten

CARAMELIZED PRAWNS - 3 PC 16
Gekaramelliseerde gamba's

BREADED BEEF SALAD 9.5
Gepaneerde ossenhaas met Honing Mosterd saus

RASPBERRY DUCK SALAD 15
Eendsalade met frambozendressing

LOBSTER SOUP 13
Kreeftensoep

MISO SOUP 7.5
Traditionale Japanse soep op basis van miso en dashi

TOM KA KAI 8
Thaise kokos soep met kip en limoen

TOMATO SOUP 7.5
Tomatensoep

VEGGIE

THAI MANGO SALAD 13
Salade met mango, avocado, gepofte quinoa met een Thaise dressing

VEGETABLE TEMPURA 13
Groenten tempura

IKIGAI VEGGIE SUSHIROLL 11|19
Komkommer, avocado, chipotle, zoete aardappel

MIXED SEASONAL VEGETABLES 15.5
Gemengde seizoensgroenten

VEGGIE SPINGROLLS 8.5
Vegetarische mini-loempia's

MAINS

CHILI BEAN SEABASS Gebakken zeebaarsfilet met chili bean dressing	20.5
TERIYAKI SALMON Gebakken zalmfilet met Teriyaki saus	20.5
BLACK BEAN COD Kabeljauw met black bean saus	20.5
LOBSTERTAIL Aziatische stijl	26.5
SWEET & SPICY SOY CHICKEN Gegrilde kippendij met zoet pittige soja	20.5
BLACK PEPPER RIBEYE Ribeye met zwarte pepersaus	24
KABAYAKI VEALRIBS Langzaam gegaarde kalfs spareribs met een Japanse BBQ-saus	20
OYSTERSAUCE BEEF Gebakken ossenhaas met truffelolie & oestersaus	23
KUNG PAO CHICKEN Kipfilet met Kung pao saus & cashewnoten	20.5
SICHUAN LAMB Lamsfilet Sichuan style	23.5
TOM YUM PRAWNS Garnalen met Thaise Tom Yum saus	26
ROAST DUCK PANCAKES MIN. 2 PERSONEN Pekingeseend flensjes met hoi sin saus (vanaf 2 personen, prijs p.p.)	18.5
RACK OF LAMB Lamskoteletten met Muntsaus	25.5

4 COURSE CHEFS'S SELECTION MENU 50

7 COURSE MENU L'AMUSE 77
7 kleine topgerechten van onze chefs

Te bestellen tot 20:00 | Minimaal 2 personen | Menu's gaan alleen per hele tafel.

SIDES

FRIED NOODLES	4.5
Gebakken noedels	
YAKI MESHI	4.5
Gebakken rijst	
STEAMED RICE	4.5
Gestoomde rijst	
SALTED EDAMAME	6
Sojabonen met grof zout	
FRITES	4.5
Friet	

DESSERT

MOCHI MATCHA	9.5
Groene thee mochi met zwarte sesam-ijs	
CHOCOLATE MOUSE	9.5
Pure chocolademousse met bosvruchten	
DAME BLANCHE	9.5
Vanille-ijs met chocoladesaus	
CARAMEL SENSATION	9.5
Caramel ijs met gekarameliseerde walnoten	
CRÈME BRÛLÉE	9.5
Geflambeerde vanillecustard met vanille-ijs	

REASON FOR BEING

IKIGAI EINDHOVEN
085-0802781

Frederiklaan 10D
5616 NH Eindhoven
Philips Stadion
Ingang 7 - 4e etage

info@ikigai-eindhoven.nl
www.ikigai-eindhoven.nl

