

# IKIGAI

## MENUKAART

### REASON FOR BEING

IKIGAI EINDHOVEN  
085-0802781

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

[info@ikigai-eindhoven.nl](mailto:info@ikigai-eindhoven.nl)  
[www.ikigai-eindhoven.nl](http://www.ikigai-eindhoven.nl)



# DINNER MENU

In Japan it is common to order dishes together and share them.  
Choose your favorites and create your own dinner.

## SUSHI

<b>SALMON NIGIRI - 2 PC</b>	<b>7.5</b>
<b>TUNA NIGIRI - 2 PC</b>	<b>7.5</b>
<b>FLAMED SALMON NIGIRI - 2 PC</b>	<b>8.5</b>
<b>FLAMED WAGYU NIGIRI - 2 PC</b>	<b>12.75</b>
<b>SALMON SASHIMI - 6 PC</b>	<b>17.5</b>
<b>TUNA SASHIMI - 6 PC</b>	<b>19</b>
<b>SCALLOP SASHIMI - 6 PC</b>	<b>21</b>
<b>SASHIMI MIX SALMON, TUNA &amp; SCALLOP</b>	<b>29</b>
<b>BEEF SASHIMI WITH TRUFFLE</b>	<b>16</b>
<b>IKIGAI ROLL - 4 8 PC</b>	<b>11.5 20</b>
Tempura Shrimp - Chipotle mayo - Sweet potato crunch	
<b>LOBSTER ROLL - 8 PC</b>	<b>23.5</b>
Masago - Spicy - Kataifi - Lobster	
<b>KING SALMON ROLL - 4 8 PC</b>	<b>11.5 20</b>
Cucumber - Japanese mayo - Tenkasu - Flamed salmon	
<b>SPICY TUNA ROLL - 4 8 PC</b>	<b>11.5 20</b>
Cucumber - Avocado - Spicy tuna tartar	
<b>WAGYU BEEF ROLL - 4 8 PC</b>	<b>13.5 23</b>
Kagoshima A5 wagyu beef - Sweetened Soy - Daikon salad	

## SIDES

<b>FRIED NOODLES</b>	<b>5</b>
Gebakken noedels	
<b>YAKI MESHI</b>	<b>5</b>
Gebakken rijst	
<b>STEAMED RICE</b>	<b>5</b>
Gestoomde rijst	
<b>SALTED EDAMAME</b>	<b>6.5</b>
Sojabonen met grof zout	
<b>FRITES</b>	<b>5</b>
Friet	

## DESSERT

<b>MOCHI MATCHA</b>	<b>10</b>
Groene thee mochi met zwarte sesam-ijs	
<b>CHOCOLATE MOUSE</b>	<b>10</b>
Pure chocolademousse met bosvruchten	
<b>DAME BLANCHE</b>	<b>10</b>
Vanille-ijs met chocoladesaus	
<b>CARAMEL SENSATION</b>	<b>10</b>
Caramel ijs met gekarameliseerde walnoten	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>10</b>
Geflambeerde vanillecustard met vanille-ijs	
<b>GRAND DESSERT VOOR 2 PERSONEN</b>	<b>17.5</b>
Combinatie van desserts	

# MAINS

<b>SEABASS CANTON</b>	21
Gebakken zeebaarsfilet, groene asperge, Kanton	
<b>TERIYAKI SALMON</b>	21
Gebakken zalmfilet met Teriyaki saus	
<b>THAI BEURRE BLANC COD</b>	21
Kabeljauw met Thaise beurre blanc saus	
<b>LOBSTERTAIL</b>	27.5
Aziatische stijl OF Kerrie	
<b>SWEET &amp; SPICY SOY CHICKEN</b>	21
Gegrilde kippendij met zoet pittige soja	
<b>BLACK PEPPER RIBEYE</b>	25
Ribeye met zwarte pepersaus	
<b>KABAYAKI VEALRIBS</b>	21
Langzaam gegaarde kalfs spareribs met een Japanse BBQ-saus	
<b>OYSTERSAUCE BEEF</b>	24
Gebakken ossenhaas met truffelolie & oestersaus	
<b>KUNG PAO CHICKEN</b>	21
Kipfilet met Kung pao saus & cashewnoten	
<b>BLACK PEPPER LAMB</b>	24
Lamsfilet met zwarte peper	
<b>SOY GARLIC PRAWNS</b>	26.5
Garnalen met knoflook en soja	
<b>ROAST DUCK PANCAKES MIN. 2 PERSONEN</b>	19
Pekingeed flensjes met hoi sin saus (vanaf 2 personen, prijs p.p.)	
<b>RACK OF LAMB</b>	26
Lamskoteletten Sichuan Style	

**4 COURSE CHEFS'S SELECTION MENU** 52

**7 COURSE MENU L'AMUSE** 79  
7 kleine topgerechtten van onze chefs

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

<b>FUTOMAKI TUNA ROLL – 4 8 PC</b>	11.5 20
Chuka Wakame seaweed – Tuna	
<b>VEGGIE ROLL - 4 8 PC</b>	11.5 20
Avocado – Cucumber - Sweet potato crunch	
<b>UNAGI ROLL – 4 8 PC</b>	13.5 23
Japanese eel – Kushi shrimp – Eel sauce	
<b>SPRING TUNA ROLL 4 8 PC</b>	11.5 20
Tuna – Yuzu kosho mayo – Ginger – Spring onion	
<b>RAINBOW ROLL 4 8 PC</b>	11.5 20
Salmon – Tuna – Avocado – Tempura Shrimp	
<b>CALIFORNIA ROLL 4 8 PC</b>	11.5 20
Crab – Masago – Japanese mayo	
<b>CRISPY CHICKEN ROLL 4 8 P</b>	11.5 20
Chicken – Cucumber – Spicy Mayo	
<b>GREENHOUSE ROLL 4 8 PC</b>	11.5 20
Tempura Shrimp – Avocado – Sriracha	
<b>SURF AND TURF ROLL 4 8 PC</b>	11.5 20
Kushi Shrimp – Beef – Cucumber	
<b>KUSHI TEMAKI</b>	7.5
Handroll – Kushi shrimp – Crab - Masago	
<b>TORI TEMAKI</b>	7.5
Handroll – Chicken – Avocado – Cucumber	
<b>SALMON TEMAKI</b>	8
Handroll – Salmon – Cucumber – Masago	
<b>TUNA TEMAKI</b>	8.5
Handroll – Cucumber – Chuka Wakame	
<b>CUCUMBER MAKI</b>	7.5 12.5
Maki roll with Cucumber 4 8	
<b>AVOCADO MAKI</b>	7.5 12.5
Maki roll with Avocado 4 8	

**SUSHI BOAT - 18PC** 55  
SUSHIROLLEN 3 - NIGIRI 4PC - TEMPURA 2PC

**BORREL PLATTER** 50  
TACO 2PC - SHRIMP YAKITORI 2PC - GYOZA 2PC  
BEEF SASHIMI – CHICKEN KARA-AGE

## BITES

<b>TAKOYAKI - 4 PC</b> Octopus gebakken in tarwebloembeslag met okonomiyaki-saus	9.5
<b>TEMPURA SHRIMP - 3 PC</b> Gefrituurde black tiger garnalen in tempurabeslag	14
<b>UMAMI TACO TUNA - 2 PC</b> Krokante taco's gevuld met tonijn en wasabi-mayonaise	12.5
<b>UMAMI TACO SALMON - 2 PC</b> Krokante taco's gevuld met zalm en wasabi-mayonaise	12.5
<b>SALMON TATAKI - 6 PC</b> Geflambeerde zalm met Sesam	14.5
<b>TUNA TATAKI - 6 PC</b> Geflambeerde tonijn met huisgemaakte ponzu OF Sriracha	16.5
<b>CHICKEN SATAY- 3 PC</b> Spiesjes van kip met pindasaus	12.5
<b>SHRIMP YAKITORI - 3 PC</b> Spiesjes van garnalen met knoflook-saus	16
<b>CHICKEN YAKITORI - 3 PC</b> Spiesjes van kipdijfilet met teriyaki-saus	12.5
<b>LAMB YAKITORI - 3 PC</b> Spiesjes van lamsfilet Mongolian style	14
<b>BEEF YAKITORI - 3 PC</b> Spiesjes van ossenhaas Korean style	14
<b>GYOZA - 3 PC</b> Gyoza's gevuld met kipdijfilet en groenten	9.75
<b>CHICKEN KARA-AGE &amp; OKRA</b> Krokante kipstukjes en tempura van okra	14.5
<b>CHICKEN KARA-AGE KOREAN STYLE</b> Krokante kipstukjes met Koreaanse bbq saus	14.5
<b>OYSTERS IKIGAI - 2 PC</b> Oesters met ponzu & sesam	9.5
<b>OYSTERS AU GRATIN - 2 PC</b> Gegratineerde oester met spinazie	9.5
<b>STEAMED SCALLOP - 1 PC</b> Gestoomde coquille met vermicelli, knoflook en soja	8

<b>SCALLOP WITH THAI BEURRE BLANC - 1 PC</b> Coquille met Thaise beurre blanc	8
<b>HOME MADE SPRINGROLLS - 4 PC</b> Met kip en groenten	9
<b>CARAMELIZED PRAWNS - 3 PC</b> Gekaramelliseerde gamba's	16.5
<b>BREADED BEEF SALAD</b> Gepaneerde ossenhaas met Honing Mosterd saus	10
<b>RASPBERRY DUCK SALAD</b> Eendsalade met frambozendressing	16
<b>SOFTSHELL CRAB WITH 5 SPICES</b> Softshell crab met 5 kruiden	13.5
<b>LOBSTER SOUP</b> Kreeftensoep	13
<b>MISO SOUP</b> Traditionale Japanse soep op basis van miso en dashi	8
<b>TOM KA KAI</b> Thaise kokos soep met kip en limoen	8.5
<b>TOMATO SOUP</b> Tomatensoep	8

## VEGGIE

<b>THAI MANGO SALAD</b> Salade met mango, avocado, gepofte quinoa met een Thaise dressing	14
<b>VEGETABLE TEMPURA</b> Groenten tempura	13.5
<b>IKIGAI VEGGIE SUSHIROLL</b> Komkommer, avocado, chipotle, zoete aardappel	11.5 20
<b>MIXED SEASONAL VEGETABLES</b> Gemengde seizoensgroenten	16
<b>VEGGIE SPINGROLLS</b> Vegetarische mini-loempia's	9