


BAR BITES

	STUKS	PRIJS
Oesters <i>Met kinilaw en rode ui</i>	3 / 6	15 / 30
Kip dumplings <i>Met krokante chili, bosui en sojasaus</i>	6	14
Witte kool dumplings  <i>Met krokante chili, bosui en sojasaus</i>	6	14
Bao bun Japans stoofvlees <i>Met mosterdzaad, hoisin en chili</i>	2	15
Bao bun pulled aubergine  <i>Met ui en augurk</i>	2	14.5
Bao bun rivierkreeft <i>Met kimchimayonaise en haringkaviaar</i>	2	15.5
Yakitori van kippendij <i>Met krokante kippenhuid en furikake</i>	2	15
Brood  <i>Met kimchiboter</i>		6
Knapperige friet  <i>Met kimchimayonaise</i>		7
Gemengde noten 		3.8

Bar platter <i>Met yakitori van kippendij (2), kip dumplings (6) en bao bun Japans stoofvlees (2)</i>	37
---	----

Bar platter  <i>Met brood en kimchiboter, witte kool dumplings (6) and bao bun pulled aubergine (2)</i>	34
--	----



APERITIFS

BRUISEND	GLAS	FLES
Gustave Lorentz <i>Crémant</i>	11.2	60
Veuve Clicquot brut Rose <i>Champagne</i>	17.5	85 105
Organic sparkling tea Bla <i>0% alcohol</i>	7.5	35
Organic sparkling tea Gron <i>5% alcohol</i>	7.5	35

ROUHI COCKTAILS

Osaka Manhattan <i>Sinaasappelrasp, whiskey, vermouth, KINO sake</i>	15
Kyoto Sour <i>Grapefruit, tabasco, Sho-une sake</i>	15
Sake'rita <i>Junmai sake, togarashi, triple sec, citroen</i>	15
Espresso Martini <i>Wodka, espresso, Kahlua, Rouhi geheim</i>	15
G&T with your choice of: <i>Japanse Roku gin / Hermit gin / Otenba gin</i>	15
Rituals Limited Edition <i>Vraag ons team naar de ingrediënten</i>	15

MOCKTAILS

Kombucha margarita <i>Huisgemaakte hibiscus siroop, gember</i>	10.5
New York sour <i>Lapsang thee, granaatappel</i>	10.5
Eastside <i>Damrak, komkommer, munt</i>	10
0% Gin tonic <i>Damrak, orangewheel</i>	10.5
Rituals Limited Edition 0% <i>Vraag ons team naar de ingrediënten.</i>	10.5