

OMARM DE ESSENTIE VAN SUSHI

WELKOM BIJ UKIYO – JAPANESE CUISINE

Ukiyo, genesteld in het hart van Middelburg, is uw toevluchtsoord voor de voortreffelijke Japanse keuken. Onze toewijding aan authenticiteit, kwaliteit en kunstzinnigheid komt tot uiting in elk gerecht dat we creëren. Stap in een wereld van culinaire uitmuntendheid, waar traditie en innovatie samenkomen, en geniet van de beste sushi en Japanse delicatessen.

Onze primaire focus ligt op de kunst van sushi en de Japanse keuken. Door geen alcohol te schenken, zorgen we ervoor dat onze gasten zonder enige afleiding de smaken, texturen en nuances van onze gerechten ten volle kunnen waarderen.

Sushi en de Japanse keuken bieden een zintuiglijke ervaring die wordt versterkt als je ervan geniet met een helder gehemelte en verhoogde zintuigen.

Wij geloven dat onze gasten hierdoor de smaken en het vakmanschap van onze gerechten ten volle kunnen waarderen.

BITES

kleine hapklare gerechten die heerlijk zijn om te delen

BIJGERECHTEN

Zoete aardappelfrietjes met huisgemaakte truffelmayonaise

Rijst

Witte rijst of sushi rijst

TEMPURA

SPIESJES

OESTERS KAVIAAR

MISO SOEP

Dashi, tofu, bosui, shitake en wakame

EDAMAME

Japanse sojabonen | zout of pittig

GOMA WAKAME

Zeewiersalade en sesam

HARUMAKI

Twee Japanse spring rolls met garnalen en groenten

WONTON

Vier crispy kip kerrie dumplings

STEAMED BUNS

Twee bao buns met kip, rode ui, tomaat, salanova, munt en hoisinmayonaise

GYOZA

Vier gestoomde dumplings | kip of vegetarisch

FLAMED COQUILLE

Gekarameliseerde St. Jakobsschelp

Onze favorieten!

IKA FRY

Gefrituurde calamaris met huisgemaakte truffelmayonaise

EBI TEMPURA

Vijf garnalen in tempura

YASAI TEMPURA

Groente mix in tempura

TEMPURA MIX

Garnalen en groente in tempura

YAKITORI

Twee kipspiesjes met sesam

BEEF STICK

Twee Black Angus spiesjes

YAKI EBI

Twee blacktiger garnalenspiesjes

OESTER UKIYO

Twee oesters op Japanse wijze met yuzu vinaigrette

PERSIAN KAVIAAR 10gram | 30gram

Notige kaviaar van de steur

SASHIMI TATAKI

Sashimi is rauwe gesneden stukjes vis of vlees & bij tataki wordt de buitenkant lichtjes dichtgeschroeid

Onze tataki wordt geserveerd met een yuzu dressing van rode ui, mango, paprika, tomaat en koriander

CEVICHE & TARTAAR

We kunnen zeggen dat onze Ceviche Nikkei en tartaar een andere manier zijn om onze rauwe vis te benaderen

UKIYO MIX

Samengestelde selectie van heerlijke sushi, perfect voor wie niet kan kiezen

SASHIMI
per drie

TATAKI
per vijf

SAKE ♥

Zalm

MAGURO

Blauwvintonijn

TORO

Vette blauwvintonijn

HAMACHI

Geelvinmakreel

HOTATEGAI

St. Jakobsschelp

SABA

Makreel

WAGYU A5 ♥

Wagyu-rundvlees

SMOKED SUZUKI ♥

Gerookte wilde zeebaars met truffelolie en kappertjes

Instagrammable!

CEVICHE NIKKEI ♥

Geelvinmakreel met mango, avocado, cherry tomaten, rode ui, koriander en vinaigrette

TARTAAR SAKE

Zalm met pistache, bieslook, ui-vinaigrette, kwartelei, shimeji, ikura en een krokantje van lotuswortel

TARTAAR MAGURO

Blauwvintonijn met bieslook, sojasaus, truffelolie, kwartelei, shimeji, jalapeno en een krokantje van lotuswortel

SASHIMI MORIOWASE

Selectie van vierentwintig verschillende stukjes rauwe vis op wijze van de chef

MAKI MIX

Vier Hosomaki | vier Uramaki | vier Ukiyo Dragons | zes Futomaki

SUSHI SASHIMI MIX

Drie Nigiri | drie Sashimi | twaalf Maki

NIGIRI

Vis of vlees op een
vinger breed stukje
sushi rijst
Per twee

HOSOMAKI

Sushi rol met een enkele
vulling verpakt in
nori en rijst
Per acht

SAKE ♥

*Zalm, ponzu topping met rode ui, mango, paprika,
tomaat en koriander*

MAGURO

Blauwvintonijn met kizami wasabi

TORO ♥

Vette blauwvintonijn met kizami wasabi

HAMACHI

Geelvinmakreel met zwarte kaviaar

SUZUKI

Wilde zeebaars met Japanse mayonaise en bieslook

SABA

Makreel met gember

UNAGI

Paling met kabayaki saus en sansho peper

HOTATEGAI

St. Jakobsschelp met tobiko

TAMAGO

Zoet Japans omelet

SAKE

Zalm of zalm teriyaki

MAGURO

Blauwvintonijn

EBI

Gekookte garnaal

ABOKADO

Avocado met sesam

KAPPA

Komkommer met sesam

TAMAGO

Zoet Japans omelet

UKIYO DRAGONS

Dit is een populaire en visueel opvallende sushirol die bekend staat om zijn uitgebreide presentatie en combinatie van smaken en texturen

Per vier

CHEF'S CHOISE

Laat je verassen door de keuze van de sushi chef

UKIYO'S BEEF ROLL ♥

Avocado, mango, oshinko, asperge, carpaccio van Black Angus en truffel

TORCHED SURF & TURF

Gefrituurde garnaal, komkommer, sesam, geflambeerd rundvlees, bieslook en kabayaki saus

HOWAITO DRAGON

Zalmtartaar, alfalfa, geflambeerde zeebaars en ponzu vinaigrette

TSURAI MAGURO ♥

Blauwvintonijn, komkommer, asperge, jalapeno, amandel, pittige kimchi saus en bosui

PHILADELPIA

Zalm, mango, roomkaas, gerookte zalm en zwarte kaviaar

SALMON TERIYAKI

Zalm teriyaki, komkommer, roomkaas, kanpyo, geflambeerde zalm, kabayaki saus en gekarameliseerde amandel

UKIYO'S FAVORITE ♥

Gefrituurde garnaal, mango, geflambeerde zalm, bosui, Japanse mayonaise en gekarameliseerde amandel

RAINBOW ROLL (per acht)

Gekookte garnaal, komkommer, avocado, blauwvintonijn, zalm, witvis, Japanse mayonaise en kaviaar

EBI DRAGON

Gefrituurde garnaal, komkommer, roomkaas, avocado en teriyaki saus

UNAGI DRAGON ♥

Zalm, komkommer, tamago, Japanse mayonaise, geflambeerde paling, kabayaki saus en sansho peper

SWEET TUNA

Asperge, avocado, komkommer, Japanse mayonaise, blauwvintonijn en mango dressing

VEGAN DRAGON

Oshinko, avocado, komkommer en sesam

Onze favorieten!

URAMAKI

Dit is de normale
inside-out roll zoals je
gewend bent
Per acht

FUTOMAKI

Het staat bekend om
zijn grotere formaat en
zijn cilindrische vorm
Per zes

ALASKA

Zalm, avocado, roomkaas en bieslook

CRISPY EBI ♥

*Gefrituurde garnaal, avocado, Japanse mayonaise
en sesam*

SPICY MAGURO

*Blauwvintonijn, mango, , komkommer, kimchi saus
en sesam*

CALIFORNIA ♥

*Snowcrab, avocado, Japanse mayonaise, oshinko
en tobico*

MIDORI

*Avocado, komkommer, shiitake, oshinko
en Miso Yuzu saus*

NEGITORO

Vette blauwvintonijn, bosui en kizami wasabi

CHICKEN ♥

*Gefrituurde kip, komkommer, koriander, bieslook,
rode ui, avocado, sriracha en kabayaki saus*

CRISPY ICHIGO

*Zalm, avocado, roomkaas, bieslook, aardbei en
kabayaki saus*

CRISPY TIGER ROLL

*Gekookte garnaal, avocado, roomkaas, bosui
en teriyaki saus*

CRISPY VEGAN

Shitake, bieslook, oshinko, teriyaki dressing

VEGAN

*Asperge, salanova, oshinko, sesam, avocado,
komkommer en Miso Yuzu saus*

TEMAKI

Dit wordt vaak een 'handrol' genoemd, dit is een knapperige zeewierkegel
Per stuk

POKE BOWL

Gesneden stukjes vis of vlees geserveerd op een rijstbedje, gemengd met verschillende toppings en smaakvolle sauzen

SAKE

Zalm, komkommer, avocado, salanova, tobiko en Japanse mayonaise

MAGURO

Blauwvintonijn, komkommer, salanova, oshinko en truffelmayonaise

UNAGI ♥

Paling, komkommer, avocado, salanova, kabayaki saus, sansho peper en sesam

EBI

Gefrituurde garnaal, komkommer, avocado, salanova, pittige Japanse mayonaise en teriyaki saus

GREEN VEGAN

Salanova, komkommer, avocado, oshinko, Miso Yuzu saus en sesam

SAKE

Zalm, komkommer, avocado, salanova, rode ui, mango, rettich, tomaat, edamame, peterselie, licht pittige Japanse mayonaise en kabayaki saus

MAGURO

Blauwvintonijn, komkommer, avocado, salanova, rode ui, mango, rettich, tomaat, edamame, peterselie, licht pittige Japanse mayonaise en kabayaki saus

EBI ♥

Gefrituurde garnaal, komkommer, avocado, salanova, rode ui, mango, rettich, tomaat, edamame, peterselie, licht pittige Japanse mayonaise en kabayaki saus

CHIKIN

Kip, komkommer, avocado, salanova, rode ui, mango, rettich, tomaat, edamame, peterselie, licht pittige Japanse mayonaise en kabayaki saus

VEGETARISCH/VEGANISTISCH

Komkommer, avocado, salanova, rode ui, mango, rettich, tomaat, edamame, peterselie, licht pittige Japanse mayonaise en kabayaki saus

VLEES GERECHTEN

RIJST & NOEDEL GERECHTEN

VIS GERECHTEN

WAGYU A5 ♥

Het beste rundvlees ter wereld

BLACK ANGUS

Black Angus steak 100% graangevoerd +-250 gram

EENDENBORSTFILET

Eendenborstfilet met een mousse van aubergine en kersen

RAMEN ♥

*Rund | noedelgerecht met rund, ei en groenten
Veganistisch | noedelgerecht met inari, groenten en
bouillon van tomaat, pompoen en kokosmelk*

YAKISOBA

*Kip | rund | garnaal | veganistisch
Roergebakken noedelgerecht met een hartige en
lichtzoete smaak met groente en yakisoba saus*

YAKIMESHI

*kip | rund | garnaal | vegetarisch
Roergebakken rijstgerecht met een mengeling van
verse groente en losgeklopt ei*

UDON NOODLES

Noodles met bechamel saus, bos ui en sesam

SALMON TERIYAKI

*Rijstgerecht met zalmfilet en groente die zijn
gemarineerd en geglazuurd met een hartige en
lichtzoete teriyakisaus*

EBI IPIN ♥

Garnalen in een zoet pittige saus met prei

COQUILLE

*St. Jakobsschelpen op een bedje van bloemkool puree
aangemaakt met kokosmelk, krokante gember en
kaviaar*

Onze favorieten!