



JAPANS TEPPANYAKI & SUSHI RESTAURANT

# FUJIYAMA

## 富士山

### ONBEPERKT SUSHI & TEPPANYAKI

GENIET VAN ONZE HEERLIJKE GERECHTEN, MET DE KWALITEIT DIE U VAN ONS GEWEND BENT. U KUNT MAXIMAAL 3 GERECHTJES PER RONDE BESTELLEN VIA DE APP MET ONBEPERKT AANTAL GANGEN.

VERSPILLING WORDT NIET GEWAARDEERD EN WORDT IN REKENING WORDEN GEBRACHT (SUSHI €1 PER STUK, WARME GERECHTEN €3 PER GERECHT). GROEPEN GROTER DAN 4 PERSONEN KUNNEN HELAAS NIET APART AFREKENEN.

VRAAG NAAR DE DIVERSE MOGELIJKHEDEN OMTRENT ALLERGENEN EN DIEETWENSEN

### PRUZEN

#### MAANDAG T/M DONDERDAG

Volwassenen € 37,50

Kinderen 4 t/m 10 jaar €15,00

#### VRIJDAG T/M ZONDAG EN FEESTDAGEN (zie website)

Volwassenen € 39,50

Kinderen 4 t/m 10 jaar €17,50

### ALLERGENEN

- Vegetarisch
- Gluten
- Pittig
- Lactose
- Kippenei
- Schaal/schelp/week
- Sesam



[www.fujiyama.nl](http://www.fujiyama.nl)



@FujiyamaGroningen



@fujiyamagroningen

# SUSHI 寿司



**01 MAGURO**  
Tonijn (2)



**05 ABURI SAKE**  
Geflambeerde zalm (2)



**09 EBI**  
Garnaal (2)



**13 WAKAME**  
Gemarineerde zeewier (2)



**02 SAKE**  
Zalm (2)



**06 UNAGI**  
Gegrilde paling (2)



**10 TAMAGO**  
Omelet (2)



**14 IKURA**  
Zalmkuit (2)



**03 SABA**  
Makreel (2)



**07 IKA**  
Inktvis (2)



**11 ABOKADO**  
Avocado (2)



**15 TOBIKO**  
Viskuit (2)



**04 TAI**  
Zeebaars (2)



**08 HOTATE**  
Coquille (2)



**12 INARI**  
Gemarineerde tofu (2)



**16 SPICY TUNA**  
Pittige tonijn (2)

## 23 TEMPURA MAKI

Gefrituurde rol in deeglaagje met omelet en zeewier (4)

## 24 CALIFORNIA MAKI

Surimi, viskuit, komkommer, avocado, mayonaise (4)

## 25 SPIDER MAKI

Soft shell crab, komkommer, pittige mayonaise (4)

## 26 SPICY TUNA MAKI

Pittige tonijn, komkommer, tempuravlokken (4)

## 27 TORIKATSU MAKI

Gefrituurde kip, komkommer, sesam, mayonaise, katsu-saus (4)

## 28 CRISPY DRAGON MAKI

Paling, komkommer, tempuravlokken (4)

## 29 SAKE-ABOKADO MAKI

Zalm, avocado, tempuravlokken, mayonaise (4)

## 30 TIGER MAKI

Gefrituurde garnaal, viskuit komkommer, avocado, sojavel, mayonaise (4)



**20 SAKE MAKI**  
Zalm (3 st)



**21 KAPPA MAKI**  
Komkommer (3 st)



**22 ABOKADO MAKI**  
Avocado (3 st)

## 31 SAKURA MAKI

Zalm, viskuit, avocado, rode ui, sakurakruiden (4)

## 32 TORI TEMPURA MAKI

Gefrituurde rol met gefrituurde kip, komkommer en pittige mayonaise (4)

## 33 FUJIYAMA MAKI

Zalm, gefrituurde garnaal, komkommer, viskuit, mayonaise (4)

## 34 SAMURAI MAKI

Zalm, avocado, viskuit, krokante mie, truffelmayo (4)

## 35 UNAGI MAKI

Paling, komkommer, avocado, viskuit, krokante mie, mayonaise (4)

## 36 OKINAWA MAKI

Gefrituurde surimi, komkommer, mango en wasabimayonaise (4)



## KLEINE GERECHTEN 小皿料理

### 101 WAKAME SARADA ●●

Salade met zeewier en gemberdressing

### 102 SASHIMI SARADA ●●

Salade met rauwe vis met sesamsaus

### 103 KYURI SARADA ●●

Ingemaakte komkommertjes

### 104 TSUKEMONO SARADA ●●

Ingemaakte wortel, komkommer en bloemkool

### 105 GYU SASHI

Rundercarpaccio met ui en ponzusaus

### 106 MISO SHIRU ●

Sojabonensoep met tofu en zeewier

### 107 DOBIN MUSHI ●●

Heldere soep met kip, zalm en garnaal, geserveerd in een theepot

### 108 EDAMAME ●

Gezouten jonge sojaboontjes

### 109 GYOZA TORI ●

Gebakken pasteitjes met kip

### 110 GYOZA YASAI ●●●

Gebakken vegetarische pasteitjes

### 111 TEMPURA EBI ●●

Garnalen en groente in krokant deeglaagje

### 112 TEMPURA YASAI ●●

Mix groente in deeglaagje

### 113 TORI KATSU ●●

In broodkruim gepaneerde kip

### 114 KOROKKE ●●

Aardappelkroketje met shiitake en katsusaus

### 115 EBI KATSU ●●●

In broodkruim gepaneerde garnaal

### 116 SUSHI BULLET ●●

Gefrituurde norirol met witvis, surimi en pittige tonijn

## BUGERECHTEN

120 GOHAN gestoomde witte rijst ●

121 YAKI MESHI gebakken rijst met groente en ei ●●●●

122 YAKI RAMEN gebakken noedels met groente ●●●●

## SASHIMI

## 刺身

### 40 SAKE SASHIMI

Plakjes rauwe zalm

### 41 MAGURO SASHIMI

Plakjes rauwe tonijn

### 42 SABA SASHIMI

Plakjes makreel

### 43 SASHIMI MORIAWASE

Gemengde rauwe vis



## TEPPANYAKI 鉄板焼き

**201 EBI** ●●

Garnalen met mangosaus

**202 SHAKE** ●

Zalm

**203 TAI** ●

Zeebaars

**204 IKA** ●●

Inktvis

**205 GINDARA** ●

In miso gemarineerde botervis

**206 HOTATEGAI** ●●●

Coquilles met knoflookboter

**207 ISE EBI (+€10,-)** ●●

Kreeft met avocado-misosaus

**210 USU YAKI**

Biefrolletje met bosui en knoflook

**211 AIGAMO NIKU** ●●

Eendenborstfilet met knoflook-misosaus

**212 WAKADORI** ●●

Kippenboutfilet

**213 YAKITORI** ●●

Kipspies met yakitorisaus

**214 GYU NIKU** ●

Angus biefstuk met soja en knoflook

**215 KANGURU** ●

Kangoeroe steak

**220 YASAI KUSHI** ●

Spiesje met champignon en courgette

**221 RENKON** ●●

Lotuswortel en wortel met sesam

**222 YASAI MORIAWASE** ●

Gemengde groente van de bakplaat

**223 OKONOMIYAKI** ●●●

Pannenkoek met groente en katsusaus

**224 SUKIYAKI YASAI** ●●

Stoofpotje met groente en ei



## NAGERECHTEN

Maximaal één dessert per persoon

**301 MATCHA PANNA COTTA** ●●

Romig puddinkje met gemalen groene thee

**302 TEMPURA IJS** ●●●

Rode bonenijs in een krokant deeg laagje

**303 BANANA KATSU** ●●

Gebakken banaan in broodkruim

**304 TWE E BOLLETJES IJS** ●● (mogelijk sporen noten)

Met slagroom. Keuze uit:

Groene thee, rode bonen, zwarte sesam, witte sesam, vanille