ASIAN KITCHEN
& BAR

@JINJA.AMSTERDAM

ASIAN KITCHEN
& BAR



MENU

ASIAN KITCHEN
& BAR

OM MEE TE BEGINNEN

Spicy Edamame
Gestoomde edamame bonen met miso dressing & chili | 8.5

Asian Style Padron Peppers
Met Japanse pittige sesamsaus | 8.5

Steamed Kimchi & Tofu Dumplings (3 stuks)
Geserveerd met chili olie & soja gembersaus | 9.5

Steamed Pork Dumplings (3 stuks)
Geserveerd met chili olie & soja gembersaus | 9.5

Shrimp Tempura
Tempura van garnalen met pittige sambal manis | 11.5

Crispy Sesame Prawn Toast
Toast met reuzegarnaal, sesam & Tom Yam sushi limoencrème | 12.5

Balfegó Tuna Tartare
Met papaya, gember, zeewier, Bali crème & gepekelde ui | 21

SUSHI & SASHIMI

4/8 STUKS

Tuna Shiso Uramaki
Inside-out roll met tonijn, shiso blad, komkommer, unagi saus, sesam & bosui | 9 / 18

Spicy Salmon Uramaki
Inside-out roll met zalm, avocado, spicy mayo, togarashi & bosui | 9.5 / 19

Beef Roll
Ossenhaas roll met boontjes, komkommer, miso mayo, furikake & krokante knoflook | 9 / 18

Crispy Chicken Roll
Krokante roll met kippendij, panko, bimi & wasabi mayo | 8 / 16

Veggie Roll
Vegetarische roll met soja shiitake, asperge, avocado, hoisin saus & gepekelde daikon | 7.5 / 15

Sashimi Platter
Met sashimi van tonijn & zalm | 19

VISGERECHTEN

Black Cod
Pacifische zwarte kabeljauw met bimi & miso hollandaise | 28

Grilled Octopus
Gegrilde octopus met Indonesische auberginesalade & Szechuan peperdip | 19.5

Japanese Langoustines
Afgeblust met sake & mirin bieslook dressing | 23

VLEESGERECHTEN

Sichuan Beef
Pittig rundvlees met chili knoflooksaus, gember & rode peper | 19

Sticky Beef Short Ribs
Langzaam gegaarde short ribs met hoisin-bbq saus | 28

Chicken
Kippendij gelakt met honing, Thaise chilisaus, limoen & sriracha | 15.5

VEGETARISCHE GERECHTEN

Black Bao Bun
Bao bun met gemarineerde oesterzwammen & hoisin mayonaise | 14.5

Sweet Potato
Zachte zoete aardappel met Indiase curry, kokos & koriander | 14.5

メニュー
菜単

VEGETARISCH
KONRO GRILL

HEEFT U ALLERGIËN?
LAAT HET ONS WETEN

ASIAN KITCHEN
& BAR

BIJGERECHTEN

Chuka Wakame
Zeewiersalade met rettich & komkommer | 6.5

Fried Rice
Gebakken rijst met prei, ui, knoflook & ei | 9.5
+ Peking Duck | 4.50

Steamed Rice
Gestoomde jasmijnrijst | 6

Miso Eggplant
Gemarineerde aubergine met gegrilde lente ui & miso glaze | 12.5

Jinja Salad
Salade met papaya, komkommer, groene bonen, verse kruiden & sesam dressing | 14.5
+ Tenderloin | 4
+ Shrimp | 4

DESSERTS

Fruit & Mochi
Tropisch fruit met verschillende ijs mochi | 11

Pandan Mousseline
Met kokos, lychee gel & combawa | 13.5

Ginger Yuzu Ice Cream
Bolletje gemberijs met yuzu schuim | 9.5

Espresso Martini | 13.5

Yuzu Pornstar Martini | 13.5

メニュー

SAKE

	KLEIN	GROOT
	130 ML	250 ML

WARM

Tokusen Honjozo Sake (Masumi) | 12 | 18
Licht florale honjozo sake met zachte aroma's van banaan en appel, met een licht zoet zure fruitige en cleane afdronk.

MOUSEREND

Awashizuku Bruisende Sake (Kiuchi) | 12 | 18
Verfrissende, mousserende sake met een vleugje witte koji die de natuurlijke zoetheid mooi in balans brengt. Complex en levendig van smaak.

KOUD

Minatoya Tos. Junmai Daiginjo Sake (Shirataki) | 14.5 | 21
Elegante sake met fijne geuren van verse appels, abrikozen, perzik en rozenwater. Lekker zacht, een licht zuurtje met subtiele en complexe tonen en een cleane en droge afdronk.

Klassieke Rode Junmai Sake (Shirataki) | 12 | 18
Rijke sake met hartige tonen van paddenstoelen en gerookte citroen. Een sappige en soepele afdronk van zoete specerijen en gekarameliseerde citrus.

Nama Nigori Genshu Sake (Joyo) | 12 | 18
Ongefilterde sake met tonen van fruit met een zachte textuur.

FRUIT

Yuzu Likeur (Choya) | 15 | 27.5
Een frisse Japanse likeur gemaakt van de yuzu-citrus. De smaak is zachtzoet en verfrissend.

Aragoshi Ananas 6° (Umenoyado) | 17.5 | 30
Likeur van rijpe ananas met een volle geur en zachtzoete, verfrissende smaak. Toegankelijk en ideaal als zomers aperitief.

Aragoshi Pruimen (Umenoyado) | 15 | 27.5
Fruitige likeur van Japanse pruimen met een intense geur, zoete smaak en frisheid. Zacht in de afdronk.

Aragoshi Mikan 7° Mandarijn (Umenoyado) | 17.5 | 30
Frisse, fruitige likeur van Japanse mandarijnen met een balans tussen zoet en zuur.

HEEFT U ALLERGIËN?
LAAT HET ONS WETEN