

## Sushi Rolls

### URAMAKI 4 OF 8 ST.

*Ask for the special roll of the week...*

#### VEGAN MAKI ROLL

Avocado | Takuan | Appel  
Togarashi | Yuzu mayo | Teriyaki

11/19

#### SALMON TORCH ROLL

Zalm | Spicy Mayo | Kataifi  
Jalapeño | Unagi | Cheese

12/22

#### CHICKEN ROLL

Karaage | Mesclun | Spicy Mayo  
Unagi | Cheese

12/22

#### CALIFORNIA MAKI ROLL

Krab | Avocado | Komkommer  
Tobiko | Kewpie mayo

12/22

#### HOTATE MAKI ROLL

Coquille | Avocado | Komkommer  
Wasabi Mayo | Kaviaar

13/23

#### SPICY TUNA ROLL

Tonijn | Komkommer  
Spicy mayo | Tempura crunch

14/24

#### EBI TEMPURA ROLL

Garnaal | Avocado | Mayo  
Komkommer | Tobiko

14/24

#### RAINBOW ROLL

Zalm | Tonijn | Hamachi  
Avocado | Komkommer

14/24

#### DRAGON TUNA ROLL

Tonijn | Komkommer | Takuan | Ebi | Spicy mayo  
Teriyaki | Bosui | Tempura crunch

14/24

#### KITA MAKI ROLL

Beef | Ebi | Takuan | Komkommer  
Truffel mayo | Teriyaki | Bosui

15/28

## Sashimi & Nigiri

### NIGIRI SELECTION

#### SALMON 2 ST.

Zalm nigiri

7

#### FLAMED SALMON 2 ST.

Torched zalm nigiri

8

#### YELLOWFIN TUNA 2 ST.

Tonijn nigiri

8

#### HAMACHI 2 ST.

Hamachi nigiri

8

#### NIGIRI PLATTER MORIAWASE 8 ST.

Geselecteerd door de chef

30

#### NIGIRI MORIAWASE DELUXE 15 ST.

Geselecteerd door de chef

54

### SASHIMI SELECTION

#### SALMON 6 ST.

Zalm sashimi

18

#### HAMACHI 6 ST.

Hamachi sashimi

20

#### YELLOWFIN TUNA 6 ST.

Tonijn sashimi

24

#### SASHIMI PLATTER MORIAWASE 12 ST.

Zalm | Tonijn  
Hamachi | Zalm tataki

36

#### SASHIMI MORIAWASE DELUXE 20 ST.

Geselecteerd door de chef

58

*A little piece of Kita at home...*

#### KITA'S OLIVE OIL

250ml

12



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



allergenen kaart / english menu



## Sushi Platters

#### KITA SUSHI PLATTER

16 ST. Uramaki | 6 ST. Sashimi | 4 ST. Nigiri  
Geselecteerd door de chef

75

#### KITA DELUXE SUSHI PLATTER

40 ST. Uramaki | 12 ST. Sashimi | 8 ST. Nigiri  
Geselecteerd door de chef

165

## Shared Dishes

<b>BROOD RUSTIQUE</b> 🌿	Roomboter   KITA's Olijfolie	7
<b>PATA NEGRA</b>	Iberico ham   Salsa	15
<b>EDAMAME</b> 🌿	Salty of Spicy	8
<b>GYOZA</b> 🌿	Kimchi Mayo	11
<b>CHICKEN GYOZA</b>	Spicy mayo	12
<b>GAMBA'S</b>	Tempura   Kimchi mayo	14
<b>GEBAKKEN MOSSELEN</b>	Remoulade   Limoen   Venkel	14
<b>TUNA TATAKI</b>	Dille soya   Passievruucht   Furikake	15
<b>CRISPY SPICY TUNA</b> 3ST.	Gebakken nigiri   Pittige tonijn	15
<b>PANI PURI</b> 3ST.	Tonijntartaar   Gember   Chili	15
<b>GARNALEN KROKETJES</b>	Citroen   Peterselie mayonaise	16
<b>GEBAKKEN OESTERS</b> 3ST.	Spinazie   Yuzu Hollandaise	16
<b>PALING RÖSTI</b> 2ST.	Creme fraiche   Citrus   Appel   Roomkaas	16
<b>BEEF TATAKI</b>	Sesam dressing   Knoflook   Daikon	16
<b>CHICKEN KARAAGE</b>	Gefrituurde kip   Koreaanse chili	16
<b>DIMSUM GARNAAL</b>	Gele curry   Kokos   Spinazie	17
<b>GRAVAD LAX ZALM</b>	Miso   Furikake   Soya   Daslook	17
<b>COQUILLES</b> 2ST.	Kimchi   Cheddar	18
<b>WAGYU NIKI TORI</b> 2ST.	Knoflook soya	18
<b>IBERICO RIBS</b>	Maïsschuim   Chilipopcorn   Radijs	19
<b>STEAMED BUNN</b> 2ST. 🌿	Pulled paddo   Aziatische groente   Hoi sin	19
<b>GARLIC BEEF</b>	Wafu saus   Knoflook chips	21
<b>PEKING EEND</b>	Hoisin   Pannenkoekjes	24

## TACO'S ONE BITES 3ST.

<b>AVOCADO</b> 🌿	Chipotle   Feta	12
<b>PULLED CHICKEN</b>	Unagi   Gepofte maïs	14
<b>ZALM</b>	Mangosalsa   Yuzu gel	14
<b>TONIJN</b>	Aji Panca   Guacamole	14
<b>BEEF TERIYAKI</b>	Truffel   Parmezaan	14

Deze gerechten zijn vegetarisch

09.2024©willaertsgroup

## SKEWERS 3 ST.

<b>BABA GHANOUSH</b> 🌿	Aubergine   Honing Miso   Roquefort	12
<b>YAKITORI CHICKEN</b>	Kerrie Mayo   Zoetzuur	12
<b>PORKBELLY</b>	Yakiniku   Nashi peer	12
<b>BEEF</b>	Unagi   Kimchi	14

## Oysters & Caviar

<b>CREUSES BLANCHE NORMANDE</b> 3 OF 6 ST.	13/24
<b>OESTERIJ N°3</b> 3 OF 6 ST.	18/35
<b>IRISH MÓR</b> 3 OF 6 ST.	19/36
<b>KITA OESTER 'OESTERIJ'</b> 3 OF 6 ST. Parel van appel   Geroosterd komkommerschium Leche de Tigre	19/37
<b>BAERI CAVIAR</b> 10/30GR. Supplement gerookte zalm 50gr. + 8 100gr. +16	60/115

## Starters

<b>VEGAN TARTAAR</b> 🌿	Tomaat   Watermeloen	14
<b>BISQUE</b>	Kreeftensoep	15
<b>GAMBA PIRI PIRI</b>	Knoflook olie   Rode peper	17
<b>CARPACCIO*</b>	Truffel   Rucola   Parmezaan	18
<b>STEAK TARTAAR</b>	Oosters   Gerookte bavette	18

\* Supplement Truffel + 9

## Chef's Menu PER TAFEL TE BESTELLEN

<b>3-GANGEN MENU</b>	45
<b>4-GANGEN MENU</b>	55
<b>5-GANGEN MENU</b>	65

Ask the sommelier for matching wines...

## Main Courses

### KITA PLATTERS P.2.P

<b>ZEEBAARS IN ZOUTKORST</b>	Geserveerd met groene groenten	39 P.P
<b>ENTRECOTE USA</b>	600gr.	49 P.P.
<b>TOMAHAWK</b>	Grasgevoerd weiderund 1000gr.	55 P.P
<b>CREEKSTONE</b>	World's best steak 450gr.	59 P.P.

### FISH & SEAFOOD \*GESERVEERD MET FRITES

<b>ZALM MISO*</b>	Bimi   Sesam soya	29
<b>TARBOT*</b>	Pompoen   Gele curry   Amandel	32
<b>GEGRILDE TONIJN</b>	Noodles   Bundelzwam   Bok choy	34
<b>GEGRILDE KREEFT</b>	Spinazie   Aardappel Mousseline	49
<b>ZEETONG*</b>	Gebakken in roomboter   550gr.	58

### MEAT GESERVEERD MET ANTICUCHO & FRITES

<b>ROASTED CHICKEN</b>	Teriyaki   Yuzu   Truffel	27
<b>HOUSESTEAK</b>	200gr.	29
<b>PICANHA</b>	250gr.	33
<b>TOURNEDOS</b>	200gr.	34
<b>BAVETTE</b> Noord-Amerikaans	250gr.	38
<b>RIBEYE</b>	300gr.	45
<b>WAGYU A5 GRADED</b>	100gr.	75

### VEGETARIAN

<b>GEROOKTE BURRATA</b> 🌿	Truffel   Tomaat	18
<b>TRUFFEL RISOTTO</b> 🌿	Parmezaan   Truffelolie	22
<b>BLOEMKOOL BBQ</b> 🌿	Beurre Noisette   Parmezaan	22

### SIDE DISHES

<b>GREEN SALAD</b> 🌿	5	<b>DIPPING SAUCES</b>	
<b>BIMI-WAFU</b> 🌿	7	<b>RODE WIJN</b>	5
Japanse broccoli		<b>HOLLANDAISE</b> 🌿	5
<b>NOODLES KNOFLOOK</b> 🌿	8	<b>BEARNAISE</b> 🌿	5
Soya   Chili   Knoflook		<b>KNOFLOOK</b>	5
		<b>TRUFFEL</b>	5

### FRIES

<b>OLD SKOOL</b> 🌿	5	<b>TRUFFEL</b> 🌿	7
Mayo		Truffel   Parmezaanse kaas	