



KIYOSHI

Food

WWW.KIYOSHI.NL



@kiyoshiveenendaal

WELKOM BIJ KIYOSHI!

Sinds 2011 zijn wij gevestigd op onze mooie locatie in Veenendaal. Samen met onze chefs serveren wij met alle liefde en plezier verschillende sushi, teppanyaki en tempura gerechten. Hier kunt u heerlijk onbeperkt van genieten. Wij hopen u een perfecte smaakbeleving te geven in ons sfeervolle restaurant.

Naast onze heerlijke gerechten serveren wij ook verschillende soorten dranken zoals, bier, wijn, whisky en ook diverse cocktails. Neem dus zeker een kijkje achterin de kaart waar onze drankmenu staat.

Voor gluten, lactose, halal, zwangerschap, ei, schelp- en schaaldieren hebben wij aparte bestellijsten zodat u onbezorgd kunt genieten.

Heeft u een (andere) allergie of vragen over bepaalde gerechten, laat het ons weten zodat wij u daarin kunnen adviseren.

Wij wensen u een geweldige beleving en fijne avond in ons restaurant.

ALLERGENEN LEGENDA



Gluten

 Spicy

 Vegan



Eieren

 Vis



Schaaldieren



Melk

 Vega



DINER REGELS

- Het diner duurt maximaal 2,5 uur
- U kunt maximaal 5 items per persoon bestellen per ronde
- Het bestelformulier bestaat uit maximaal 5 rondes
- Minimaal 1 drankje per persoon is verplicht
- Wij serveren geen kraanwater
- Verspilling van eten wordt niet gewaardeerd
- Voor alle overgebleven gerechten rekenen wij €1,- per sushi en €2,- per warm gerecht

NIGIRI

1. **Salmon** 🐟
Zalm
2. **Tuna** 🐟
Tonijn
3. **Gyu Niku** 🍖
Carpaccio met truffelmayonaise, zoete soyasaus en knoflook
4. **Duck Breast** 🍖
Eendenborst met een zoete soyasaus
5. **Salmon Tuna Duo** 🐟🐟
Zalm met tonijn, lenteui, wasabimayo en zoete soyasaus
6. **Hamachi** 🐟
Boterige geelvin makreel met passievrucht saus
7. **Avocado** 🥑
Avocado
8. **Tamago** 🍳
Zoete omelet
9. **Unagi** 🐟
Gegrilde paling
10. **Kani** 🍱
Surimi
11. **Salmon Cheese Flambe** 🐟🍷
Geflambeerde zalm met kaas
12. **Beef Flambe** 🍖
Geflambeerde carpaccio met truffelmayonaise, knoflook en zoete soyasaus
13. **Salmon Flambe** 🐟🍷
Geflambeerde zalm met mayonaise, zoete soyasaus en lenteui
14. **Tuna Flambe** 🐟🍷
Geflambeerde tonijn met mayonaise, zoete soyasaus en lenteui
15. **Hanano** 🍷
Bloem van zalm met mayonaise en vliegvisetjes
16. **Hanano Surimi** 🍷
Bloem van zalm met huisgemaakte krabsalade
17. **Oshi Kiyoshi** 🍷
Box pressed sushi Kiyoshi style



GUNKAN



TEMAKI



18. **Seaweed** 🌿
Zeewier
19. **Chili Mango** 🌶️
Pittige mango
20. **Salmon Gunkan** 🐟
Zalm tartaar met lenteui
21. **Masago** 🐟
Vliegviseltjes
22. **Salmon Cream Cheese** 🧀 🐟
Gerookte zalm in roomkaas
23. **Wasabi Avocado** 🥑 🌿
Avocadoblokjes met wasabimayo
24. **Spicy Chicken Gunkan** 🌶️ 🐔
Kip met spicymayo
25. **Salmon Kyuri** 🐟
Komkommer met zalm
26. **Tuna Kyuri** 🐟
Komkommer met tonijn
27. **Beef Kyuri** 🥩
Komkommer met carpaccioblokjes
28. **Sashimi** 🐟
Gemixte vis handrol met sesamdressing
29. **Zalm** 🐟
Zalm handrol
30. **Eby Fry** 🍤 🧀
Gebakken garnaal handrol met mayonaise
31. **Creamcheese** 🧀 🐟
Gerookte zalm in roomkaas handrol
32. **Seaweed** 🌿
Zeewier handrol
33. **California** 🥑 🐟
Krab, avocado en komkommer handrol met mayonaise
34. **Spicy Tuna** 🌶️ 🐟
Pittige tonijn handrol
35. **Crispy Salmon** 🐟
Zalm met tempura crisp handrol
36. **Carpaccio** 🥩
Carpaccio handrol met sesamdressing

37. **California Rol** 🍣 🥑 🍍

Krab, avocado en komkommer

38. **Triple Cheese** 🍣 🧀 🐟

Zalm met roomkaas en cheetos crumble

39. **Salmon Flambe** 🍣 🍍 🐟

Geflambeerde zalm met mango, masago en mayonaise

40. **Gyu Tataki** 🍣 🍷

Carpaccio met truffelmayonaise, zoete soyasaus en knoflook

41. **Banana Popcorn** 🍌 🍿

Banaan met popcorn en karamelsaus

42. **Veggie** 🌱

Komkommer, avocado, gezuurde rettich, zeewier en zeewier krokantje

43. **Crispy Chicken** 🍣 🍷 🍗

Krokante kip met komkommer, mayonaise, zoete soyasaus en tempura crisp

44. **Kiyoshi** 🍣 🍷 🐟 🍌

Zalm, tonijn, surimi, komkommer en avocado met sweet pink mayo, zoete soyasaus en kataifi

45. **Ebi Tempura** 🍣 🍷 🍤

Krokante garnaal met komkommer en mayonaise

46. **Spicy Salmon** 🍣 🍷 🐟

Pittige zalm met avocado

47. **Spicy Tuna** 🍣 🍷 🐟

Pittige tonijn met avocado, lenteui en zeewier krokantje

48. **Sake Wasabi** 🍣 🍷 🐟

Pittige zalm met avocado en wasabimayo

49. **Sakura** 🍣 🍷 🐟 🍌

Garnalenkroket met zalm, avocado, sweet pink mayo, zoete soyasaus en tobiko

50. **Spicy Chicken** 🍣 🍷 🍗

Pittige kip met spicy mayonaise en kataifi

URAMAKI

37.



38.



39.



40.



41.



42.



43.



44.



45.



46.



47.



48.



49.



50.



URAMAKI SPECIALS

51.



52.



53.



54.



55.



SASHIMI

56.



57.



58.



59.



HOSOMAKI

65.



60.



61.

62.

63.

64.

51. Dragon Roll +€3,- 🍣 🍱 🍷 🍸

Krokante garnaal, surimi en komkommer met een soft shell van avocado, masago, mayonaise, zoete soyasaus en tempura crisp

52. Sealovers roll +€3,- 🍣 🍱 🍷 🍸 🐟

Krokante garnaal met surimi, geflambeerde tonijn, huisgemaakte krabsalade, kataifi, masago, lenteui, sweet pink mayo en zoete soyasaus

53. Double Beef Sensation Roll +€3,5 🍣 🍱

Teppanyaki ribeye met geflambeerde carpaccio, knoflook, lenteui, truffelmayonaise en zoete soyasaus

54. Ebi Kiyoshi Roll +€3,5 🍣 🍱 🍷 🍸

Krokante garnaal met surimi, avocado, kataifi, lenteui en garnalen met onze bekende huisgemaakte saus

55. Red Monster Roll +€3,5 🍣 🍱 🍷 🍸 🐟

Grote inside out rol met zalm, krokante garnaal, avocado, komkommer, huisgemaakte krabsalade, lenteui, tobiko, sweet pink mayo, zoete soyasaus en zeewier krokantje

56. Salmon Sashimi +€3,5 🐟

5x Zalm sashimi

57. Tuna Sashimi +€4,5- 🐟

5x Tonijn Sashimi

58. Salmon Tataki Sashimi +€4,5- 🐟

5x Geflambeerde zalm sashimi

59. Sashimi Twin +€4,5- 🐟

3x Zalm sashimi en 3x tonijn sashimi

60. Tuna 🐟

Tonijn rol

61. Salmon 🐟

Zalm rol

62. Kappa 🍱

Komkommer rol

63. Tamago 🍱 🍷

Zoete omelet rol

64. Avocado 🍱

Avocado rol

65. Fried Futo Maki 🍣 🍱 🍷 🍸 🐟

Rijkelijk gevulde gefrituurde rol

66. Edamame 🍱
Sojabonen

67. Cucumber Salad 🍱
Zoetzure komkommer salade

68. Carpaccio 🍱
Dungesneden runderhaas

69. Fried Chicken Salad 🍱
Gefrituurde kipsalade

70. Seaweed Salad 🍱
Zeewier salade

71. Sashimi Salad 🍱
Gemixte vis salade met sesamdressing

72. Kimchi 🍱
Koreaans gefermenteerde koolsalade

73. Fruit Salad 🍱
Verse fruit mix

74. Black Pepper Beef 🍱
Beef filet met zwarte pepersaus

75. Passion Salmon Salad 🍱
Zalm salade met passievruchtsaus

76. Spicy Edamame 🍱
Pittige sojabonen

77. Miso Soup 🍱
Sojabonen soep

78. Yaki Meshi 🍱
Gebakken rijst

79. Yaki Soba 🍱
Gebakken noodles

80. Japanese Beef Stew 🍱
Japans stoofvlees

SARADA

66.



67.



68.



69.



70.



71.



72.



73.



74.



75.



76.



DONBURI

77.



78.



79.



80.



GRILL

81.



82.



83.



84.



85.



81. Grilled Beef Skewer 🍱
Gegrilde runderhaasspies

82. Grilled Broccoli Skewer 🍱
Gegrilde broccolispies met soyasaus

83. BBQ Chicken Skewer 🍱
Gegrilde kipspies met huisgemaakte BBQ saus

84. Grilled Ebi Skewer 🍱
Gegrilde garnaalspies met soyasaus

85. Yakitori 🍱
Gegrilde kipspies met soyasaus

86. Kiyoshi Grilled Salmon 🐟

Zalm uit de oven met onze bekende huisgemaakte saus

87. Kiyoshi Hotategai Yaki 🐚

Coquille uit de oven met onze bekende huisgemaakte saus

86.



87.



TEPPANYAKI

88.



89.



90.



91.



92.



93.



94.



95.



96.



97.



98.



99.



100.



101.



102.



103.



88. Wakatori 🍗

Gewokte gefrituurde kipdijenfilet

89. Kinoko Yaki 🍄

Gewokte champignons

90. Ebi Kiyoshi 🍤

Garnalen met onze bekende huisgemaakte saus

91. Ebi Chili 🍤

Garnalen in chilisaus

92. Yoshi's Chicken 🍗

Gewokte gefrituurde kip met pittige saus

93. Salom Terriyaki 🍣

Gebakken zalm blokjes met teriyaki saus

94. Salmon Teppanyaki 🍣

Teppanyaki zalmfilet

95. Galbi 🍖

Koreaans gemarineerde runderrib

96. Gyoza 🥟

Japanse kippasteitjes

97. Lambchop 🍖

Lamskotelet

98. Zucchini 🍆

Gewokte courgette

99. Beef Tenderloin Teppanyaki 🍖

Teppanyaki ossehaas met knoflook en lenteui

100. Bulgogi Beef 🍖

Koreaans gemarineerde ribeye

101. Grilled Duck Breast 🍖

Eendenborst filet

102. Teppan Ribeye 🍖

Ribeye geserveerd op teppanyaki plaat

103. Sizzling Chicken 🍗

Kipdijenfilet geserveerd op teppanyaki plaat

104. **Chicken Wings** 🍗🍗🍗

Gefrituurde kipvleugels

105. **Fried Squid** 🍤🍤🍤

Gefrituurde inktvisringen

106. **Eby Fry** 🍤🍤🍤

Gefrituurde garnalen

107. **Ebi Tempura** 🍤🍤🍤

Gefrituurde garnalen Japanese style

108. **Springrolls** 🥟🥟🥟

Mini loempia's

109. **Banana Tempura** 🍌🍌🍌

Gefrituurde banaan met karamelsaus

110. **Crispy Chicken Schnitzel** 🍗🍗🍗

Kip schnitzel

111. **Sweet Potato Fries** 🍠🍠🍠

Zoete aardappelfriet

112. **Oreo Tempura** 🍪🍪🍪

Gefrituurde oreo koekjes met karamelsaus

113. **Garnalen Loempia** 🍤🍤🍤

Gefrituurde garnalen loempia

114. **Sweet Churros** 🍌🍌🍌

Gefrituurde deeggrondjes met poedersuiker en karamelsaus

115. **Korean Fried Chicken** 🍗🍗🍗

Korean Style gefrituurde kip

116. **Vega Korokke** 🍌🍌🍌

Gefrituurde aardappelkoekjes

117. **Mozzarella Sticks** 🍌🍌🍌

Gefrituurde kaassticks

118. **Tako Yaki** 🍤🍤🍤

Octopus balletjes

Ice cream 🍦

Vanille

Mango

Yoghurt amarene 🍌

Chocola

Pistache

Dame blanche

Citroen

Zwarte sesam

Groene thee

Brownie 🍌🍌🍌

Appel noten cake 🍌🍌

Smores 🍌

Crème brûlée 🍌🍌🍌

AGEMONO

104.



105.



106.



107.



108.



109.



110.



111.



112.



113.



114.



115.



116.



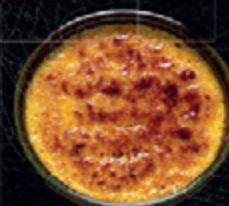
117.



118.



DESSERT



The background of the entire image is a dark, textured charcoal grey. It is adorned with several gnarled, dark grey branches of cherry blossoms. The blossoms are a vibrant red color with small yellow centers. They are scattered across the frame, with some clusters being denser than others. The overall aesthetic is elegant and traditional, reminiscent of Japanese ink wash painting.

KIYOSHI

Drinks

COCKTAILS

Pornstar Martini €11,-

Classy passievrucht cocktail met passoa en vanille vodka

Okinawa Blue White Chocolate €11,-

Zo helder als de zee van Okinawa met Blue Curaçao en witte chocola

Mojito €10,-

Bekende minty cocktail van limoensap en rum

Amaretto Sour €10,50

Frisse cocktail van Amaretto en limoensap

Espresso Martini €11,-

Koude espresso cocktail met vodka en koffie likeur om de avond mee af te sluiten

Spicy Mango €11,-

Een licht pittige mango cocktail met hintjes van rode peper en vodka

Midori Sour Dragon €10,50

Een frisse cocktail van meloenlikeur, tequila en de frisheid van limoensap

Sex on the Beach €10,50

Mooie rode cocktail van passievrucht, vodka passievrucht en mango

Candyshop €11,-

Taste like candy cocktail met bloom jasmine gin en een randje discodip

Pornstar Lychee Martini €11,-

Pornstar martini met lychee likeur

Peach Mystery €12,-

Cocktail van perzik, vodka, passoa, limoensap en passievruchtsap met op het glas geserveerde smokey ball



MOCKTAILS

Virgin Mojito €8,-

Sprite, bruisend water en munt

Popstar Martini €8,50

Passievruchtsap, limoensap en vanille siroop

Trick or Treat €8,50

Bubble gum monin met sprite en Fuere

Pineapple Tonic €7,50

Fevertree tonic met ananassap

Passion Beach €8,-

Moole rode cocktail van passievrucht mango en ananassap

GIN TONIC

Hendricks Gin €11,-

Frisse gin geserveerd met komkommer slierten

Bloom Jasmine Rose Gin €11,-

Rose gin geserveerd met gedroogde frambozen en vlierbessen

Bobbi's Gin €11,50

Kruidige gin geserveerd met schijfje sinaasappel en kruidnagel

Boë Violet Gin €11,50

Paarse gin geserveerd met grapefruit

Roku Gin €11,-

Kruidige gin geserveerd met limoen en steranijs

SPRITZ

Balon 43 €10,50

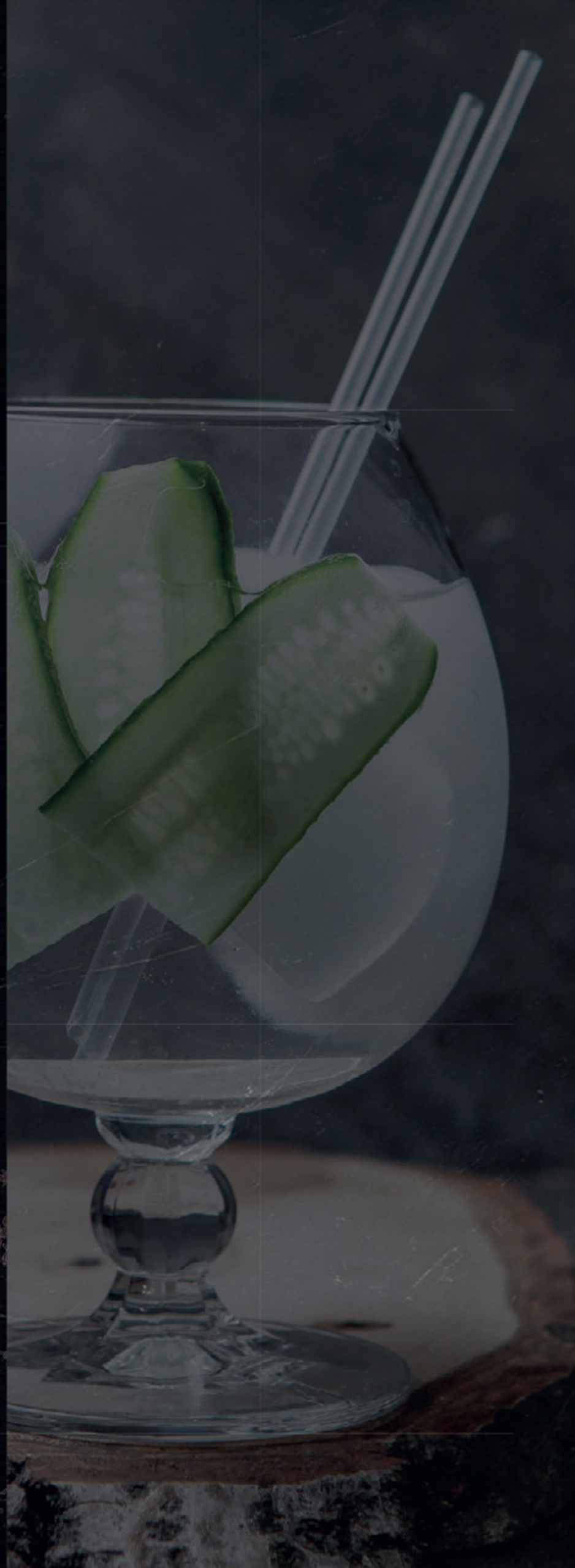
Spritz met likeur 43

Limoncello Spritz €8,50

Spritz met limoncello

Aperol Spritz €8,50

Bekende Aperol Spritz met een schijfje sinaasappel



WIJN

Artifice Terra Chardonnay
Herkomst Chili

Glas € 5,40
Fles € 26,50

Fabiano Pinot Grigio
Herkomst Italië

Glas € 5,70
Fles € 27,-

Monasterio de Paluzuelos Verdejo
Herkomst Spanje

Glas € 5,70
Fles € 27,-

Comtesse Marion Sauvignon Blanc
Herkomst Frankrijk

Glas € 5,80
Fles € 28,50

Bereich Bingen (zoet)
Herkomst Duitsland

Glas € 5,10
Fles € 24,50

Artifice Terra Merlot
Herkomst Chili

Glas € 5,40
Fles € 26,50

Domerval Cabernet Sauvignon
Herkomst Frankrijk

Glas € 5,70
Fles € 26,50

De Pontel Rose
Herkomst Zuid-Afrika

Glas € 5,40
Fles € 26,50

Crama Regala Pinot Grigio Rose
Herkomst Moldavië

Glas € 5,70
Fles € 27,-

Choya Japanse Pruimenwijn
Herkomst Japan

Glas € 6,10
Fles € 29,50

Cava Clos Amador
Herkomst Spanje

Glas € 6,50
Fles € 29,50

CHAMPAGNE

Moet & Chandon Imperial Brut

Fles € 80,-

Moet & Chandon ICE Imperial

Fles € 100,-

BIER

Estaminet (tap) €3,80

Hertog Jan €4,40

Affligem Blond €5,30

La Trappe Witte Trapist €5,40

La Trappe Tripel €5,70

Brewdog IPA €6,-

Radler 0.0% €4,10

Estaminet 0.0% €4,10

Liefmans Fruitesse €5,-

Asahi dry beer €5,20

Kirin beer €5,20

Jameson €6,-

Johnnie Walker Red Label €6,50

Johnnie Walker Black Label €7,-

Jack Daniels €7,-

Chivas Regal €7,-

Suntory The Chia Grain €8,50

Talisker Single Malt 10 years €7,50

Remy Martin V.S.O.P. €8,50

Hennesy €8,-

SAKE

Warme Sake €7,-

Hana Awaka Sparkling Sake €8,-

Junmai Ginjo (koud) €8,-

FRISDRANK

Coca Cola/Zero €3,60
Fanta, Sprite, Fanta Casis €3,60
Fuze Tea Sparkling/Green/Peach €3,70
Chaud Fontaine blauw/rood €3,40
Chaud Fontaine 0,75 cl €6,80
Bitter lemon €3,60
Ginger ale €3,60
Bliss ginger beer €3,70
Appelsap €3,70
Verse jus d'orange €4,80
Fever Tree tonic €3,90
Fristi €3,60
Chocomel €3,60
Rivella €3,60

WARME DRANKEN

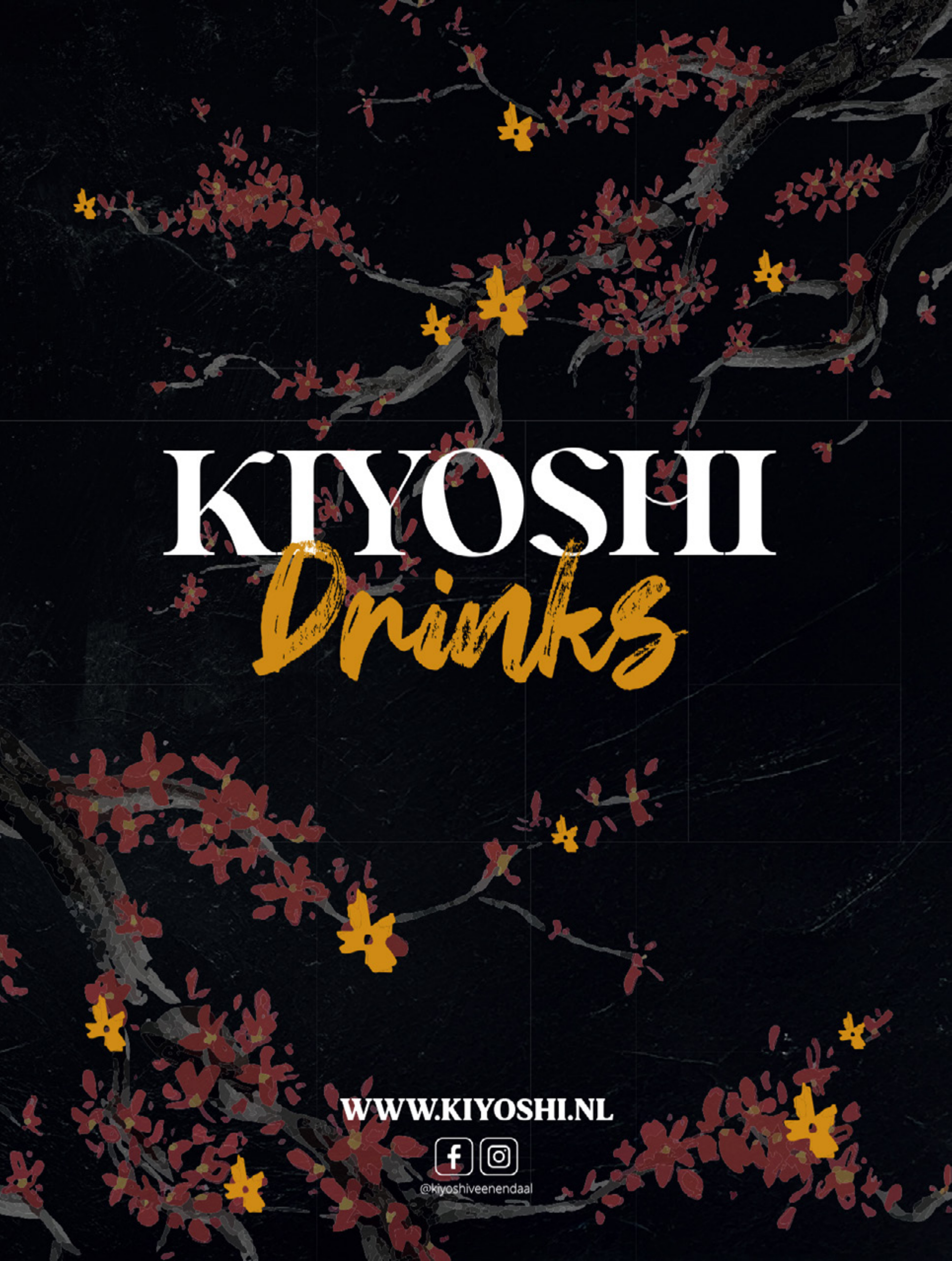
Koffie €3,50
Espresso €3,40
Koffie verkeerd €3,80
Cappuccino €3,80
Latte Macchiato €4,30
Warme Chocolademelk met slagroom €4,20
Thee €3,50
Japanse groene thee potje €3,80
Verse munt thee/Verse gember thee €3,80
Irish Coffee €8,50
Spanish Coffee €8,50
Italian Coffee €8,50
French Coffee €8,50
Espresso Macchiato €3,60

LIKEUR & GEDISTILLEERD

Grand Marnier €5,-
Jonge Jenever €4,50
Hendrick's Gin €5,20
Bobbi's Gin €6,-
Boe Violet Gin €6,-
Roku Gin €5,20
Bloom Jasmin Gin €5,20
Bacardi €5,-

Amaretto Disaronno €5,-
Limoncello €5,50
Safari €5,-
Malibu €5,-
Passoa €5,-
Licor 43 €5,50
Sambucca €5,50
Bailey's €5,50

Cointreau €5,-
Tia Maria €5,50
Tequila €5,-
Absolute Vodka €5,-
Absolute Vanilla Vodka €5,-
Rube Rode Port €5,-
Kwai Feh Lychee €5,-
Peach Tree €5,-



KIYOSHI

Drinks

WWW.KIYOSHI.NL



@kiyoshiveenendaal