

THE RED SUN SIGNATURE DISHES

THE RED SUN Visgerechten

EXCLUSIVE* XXL Jumbo Gamba een extreem grote wilde gamba uit de Zuid Atlantische Oceaan, gegrild op de Japanse robata houtskool grill met smeuiige spicy yuzu-jalapeno mayonaise - va. 220 gram

EXCLUSIVE* Alaska King Crab een hele koningskrabpoot in zijn geheel gegrild op de Japanse robata houtskool grill met paprika-sjalot salsa in een frisse citrus ponzusojasaus - va. 250 gram

EXCLUSIVE* Pacific Black Cod deze delicatessse uit de koude wateren van de Pacific is 48 uur lang gemarineerd in witte miso en knoflook, licht gekarameliseerde korst uit de oven - va. 120 gram

EXCLUSIVE* Robata Hele Kreeft vers uit ons homarium, gegrild op de Japanse robata houtskool grill geserveerd met romige wasabi aioli - va. 500 gram

Truffel Coquilles gegrild op de Japanse robata houtskool grill met krokante lotuswortelchips, bieslook, knoflooksnippers en truffelmayonaise

Catch of the Day vraag onze bediening naar deze suggestie

THE RED SUN Vleesgerechten

EXCLUSIVE* The Real Deal 100% Japanse Wagyu Ossenhaas, naturel gegrild op de Japanse robata houtskool grill en geserveerd met seasaltflakes en traditionele ponzusojasaus - va.100 gram

Piepkuiken by Han 24 uur in honing gemarineerd en geserveerd met spicy teriyakisaus op Japanse houtskool grill

Truffel Teppan Ossenhaas Zuid-Amerikaanse blokjes ossenhaas, geserveerd met verse truffel en crispy knoflookchips op een hete teppan yaki, met truffelteryaki en romige ui-knoflook dip

Ishi-Yaki Black Angus black angus entrecote gerold met groene asperges en geserveerd op een warme Himalaya 'zoutsteen' met frisse citrus ponzusojasaus en teriyaki

THE RED SUN Vegetarische gerechten

Vraag ons naar het dagelijks wisselende assortiment aan vegetarische en veganistische gerechten.



WELKOM IN DE WERELD VAN THE RED SUN

“Eten is poëzie
Een gerecht is een gedicht
In geuren, kleuren, smaken
De Sushi chef is een meester-dichter
Die niet de pen maar
Het mes hanteert
Kunstwerken creëert
Voor het oog
Voor de tong
Het team
Schept een sfeer
Waar in niets meer
Moet of hoeft
Behalve genieten
Van het gezelschap
Van het eten
Van de entourage
Hier begint het gastvrije Azië
Het bruisende Japanse avontuur
Hier start de wereld die THE RED SUN heet..”

Gastvrije groet,

Wimmy Hu
& THE RED SUN Team



THE RED SUN TASTING EXPERIENCE

Als u een totaalbeleving wilt ervaren, kiest u voor een THE RED SUN Tasting Experience. Een Japanse Fine Dining beleving bestaande uit smaakvolle authentieke Japanse gerechten (sashimi, sushi, vis en vlees) met een eigentijdse moderne twist, maar ten alle tijde met behoud van respect voor de cultuur en tradities. Wij verrassen u aan tafel met diverse smaakbelevingen van oude klassiekers, waar THE RED SUN sinds 2005 reeds bekend om staat, tot grensverleggende smaakbelevingen van nieuwe signature dishes.

Heeft u speciale wensen, dan houden onze Aziatische Chefs zoveel als mogelijk rekening met al uw voorkeuren. Wij maken dan graag een THE RED SUN Tasting Experience op maat voor u, waar niet onze chefs centraal in staan, maar waar onze chefs en ook onze gastheren en -vrouwen volledig in dienst van u staan!

De keukenbrigade en de bedienende brigade maken uw *THE RED SUN Tasting Experience*, samen tot een fantastische THE RED SUN beleving. Deze vorm van Aziatische gastvrijheid zit in ons bloed, bij één ieder die onderdeel is van ons Team.

TASTING EXPERIENCE SUSHI

6 gangen: 67.50 p.p

Bijpassend wijnarrangement: 44.50 p.p

TASTING EXPERIENCE BRONZE

6 gangen: 62.50 p.p

Bijpassend wijnarrangement: 44.50 p.p

TASTING EXPERIENCE SILVER

7 gangen: 72.50 p.p

Bijpassend wijnarrangement: 52.50 p.p

TASTING EXPERIENCE GOLD

8 gangen: 82.50 p.p

Bijpassend wijnarrangement: 59.50 p.p

TASTING EXPERIENCE PLATINUM

8 gangen: 122.50 p.p

Bijpassend wijnarrangement: 68.50 p.p. [Enkel per tafel te bestellen.]

Een Must Try als u enkel voor de allerbeste ingrediënten kiest. Wij maken uw Tasting Experience extra exclusief, door ook **EXCLUSIVE* gerechten** te serveren.

ALLERGENEN. Indien u specifieke allergieën niet 24 uur van te voren heeft doorgegeven, zullen we daar eventueel een toeslag voor kunnen berekenen.



THE RED SUN SUSHI & SASHIMI

Sinds de oprichting in 2005 staat THE RED SUN bekend om haar uitzonderlijke sushi creaties met haar eigen unieke identiteit. Wij staan voor kwaliteit en authenticiteit, maar ook voor creatieve smaakcombinaties met behoud van respect voor cultuur en tradities. THE RED SUN Founder, Wimmy Hu en onze Aziatische keukenbrigade bewaken deze identiteit elke dag weer.

THE RED SUN Signature Sushi

Wagyu Yuzu Handroll (1st.) open handroll, wagyu gehakt, yuzumayonaise, shisoblad, knoflooksnippers
Heilbot Vogelnest Sushi (1st.) sushirijst, heilbot, crispy tempura, smokey soya mayonaise, black garlic

Wagyu Foie Gras (4st.) himalaya zoutsteen, nigiri, wagyu vlees, ganzenlever, truffelmayonaise
Creamy Spicy Yellowtail (4st.) himalaya zoutsteen, nigiri, yellowtail, chilimayonaise, warm geschroeid aan tafel
Truffel Tuna Teriyaki (4st.) himalaya zoutsteen, nigiri, tonijn, truffelteryaki, warm geschroeid aan tafel

Pepper Shrimp (6st.) open sushirool, tempura garnalen 'popcorn', sesamsaus, ponzusojasaus, chili olie
Green Vega (6st.) open sushirool, bladspinazie, sesamsaus, zwarte truffel, bieslook, ponzusojasaus, truffelolie
Lemon King Crab (8st.) open sushirool, king crab, crispy topping, komkommer, limoen, yuzu-limoen dressing

Crispy Hamachi Roll (8st.) crispy sushirool, hamachi, licht geschroeid, gemalen verse ui-knoflook, lente-ui
Crispy Salmon Roll (8st.) crispy sushirool, zalm, licht geschroeid, spicy jalapenosaus, avocado salsa
Wagyu Truffel Roll (8st.) inside out sushirool, wagyu vlees, licht geschroeid, truffel tapenade, sesam teriyaki
Softshell Crab Roll (8st.) inside out sushirool, tempura soft shell crab, avocado, japanse mayonaise, tobiko
Wasabi Hotate Roll (8st.) inside out sushirool, coquilles, licht geschroeid, luchtige wasabi foam, wasabiwortel

Kwartelei Gunkan (4st.) gunkan, kwartelei, zacht gekookt, truffelmayonaise, zwarte truffel, tempurakruim
Salmon Tower (4st.) sushirijst, zalm, licht geschroeid, lente-ui, crispy topping, truffelsojasaus
Crispy Tuna (4st.) crispy sushirijst, tonijn tartaar, sesam, sjalot, lente-ui
Rock Shrimp (4st.) sushirijst, tempura hele garnaal, avocado, rode peper, chilimayonaise

THE RED SUN Signature Sashimi

Tuna Tataki Tower (3pl.) tonijn, tataki, geschroeid, crispy filodeeg, ponzu-sesamsaus
Ceviche Japanese Style (3pl.) hamachi, sashimi, extra dun gesneden, yuzu-limoen vinaigrette
Truffel Tower (6pl.) witte tonijn, sashimi, extra dun gesneden, truffel-sjalot salsa, truffelsojasaus
Jalapeno Zalm (6pl.) zalm, sashimi, geschroeid, pikante yuzu-jalapenosaus, jalapeno peper
Yuzu Hamachi (6pl.) hamachi, sashimi, extra dun gesneden, shiso-yuzu dressing
Truffel Salmon (6pl.) zalm, sashimi, extra dun gesneden, truffelsojasaus, toppings
Courgette Carpaccio rauwe courgette, shiso-ponzusojasaus, crispy knoflooksnippers, sesam, truffelolie
Wagyu Gyu Sashi Carpaccio rauw wagyu vlees, crispy knoflooksnippers, truffelolie, shichimi, ponzusojasaus

THE RED SUN Hangiri Sushi Mix

Divers assortiment à 12 stuks per persoon | te bestellen vanaf 2 personen

VEGETARISCH. Vraag ons naar het dagelijks wisselende assortiment aan vegetarische en veganistische gerechten.

