



# UCHI

*Asian Fusion Cuisine*

Welkom bij restaurant UCHI, waar de Westerse en Aziatische invloeden zullen zorgen voor ongekende verrassingen en genoten. Met onze kennis en enthousiasme zullen wij u op een culinaire wijze verrassen. Bij het samenstellen van onze gerechten combineren we zorgvuldig de beste ingrediënten met traditionele bereidingswijzen en een moderne twist. Of u nu een liefhebber bent van zeevruchten, vlees, of vegetarische opties, onze menukaart heeft voor ieder wat wils. Ook kunt u uzelf laten verrassen met ons tasting menu. Al onze gerechten zijn bereid met dagverse producten van hoogwaardige kwaliteit. De gerechten zijn bereid in kleine portionering, zodat u meerdere smaken en bereidingswijzen kunt beleven.

Beleef bij UCHI een onvergetelijke eetervaring, waar u alle culinaire gerechten kunt ontdekken die wij te bieden hebben!

# UCHI TASTING MENU

Met zorg hebben wij in de onderstaande menu's een selectie gemaakt uit diverse gerechten. Laat u heerlijk verrassen door de chef en kom in aanraking met verschillende smaken, structuren en bereidingswijze uit de Asian fusion keuken.  
(Te bestellen vanaf 2 pers.)

We have carefully selected various dishes in the menus below.  
Allow the chef to pleasantly surprise you and experience different flavours, structures, and preparation methods from the Asian Fusion kitchen.  
(Can be ordered from 2 persons.)

<b>4 GANGEN</b> Voorgerecht   tussengerecht   hoofdgerecht   nagerecht	52 <sup>50</sup>
<b>5 GANGEN</b> Voorgerecht   tussengerecht   tussengerecht   hoofdgerecht   nagerecht	62 <sup>50</sup>
<b>6 GANGEN</b> Voorgerecht   tussengerecht   tussengerecht   tussengerecht   hoofdgerecht   nagerecht	72 <sup>50</sup>

*Bijgerechten: Yaki meshi / Yaki udon / Frites / Zoete aardappel frites (+€1,50)*

Informeer ons team in geval van allergieën en dieetwensen / Inform our team in case of any allergies or dietary requirements  
**1 rekening per tafel**

 = Vegetarisch / Vegetarian

 = Aanbevolen / Recommended

# UCHI EXCLUSIVE

Vraag van tevoren naar de beschikbaarheden  
Ask for the availabilities beforehand

<b>BLUEFIN AKAMI SASHIMI</b> *only when available Blauwvin tonijn (ruggedeelte, minst vettig) Bluefin tuna (part of back, lean)	Dagprijs
<b>BLUEFIN CHUTORO SASHIMI</b> *only when available Blauwvin tonijn (gedeelte tussen buik en rug, medium-vetig) Bluefin tuna (part between back and stomach, medium-fatty)	Dagprijs
<b>BLUEFIN OTORO SASHIMI</b> *only when available Blauwvin tonijn (buikgedeelte, vetig) Bluefin tuna (stomach part, fatty)	Dagprijs
<b>BLUEFIN AKAMI NIGIRI</b> *only when available Blauwvin tonijn (ruggedeelte, minst vettig) Bluefin tuna (part of back, lean)	Dagprijs
<b>BLUEFIN CHUTORO NIGIRI</b> *only when available Blauwvin tonijn (gedeelte tussen buik en rug, medium-vetig) Bluefin tuna (part between back and stomach, medium-fatty)	Dagprijs
<b>BLUEFIN OTORO NIGIRI</b> *only when available Blauwvin tonijn (buikgedeelte, vetig) Bluefin tuna (stomach part, fatty)	Dagprijs
<b>LOBSTER</b> *only on reservation Halve kreeft met Japanse sake, sojasaus en knoflook Half lobster with Japanese sake, soy sauce and garlic	Dagprijs
<b>JAPANESE WAGYU A5</b> *only when available Exclusieve Japanse Wagyu A5 met zeezout, grill saus en kizami wasabi Exclusive Japanese Wagyu A5 with sea salt, grill sauce and kizami wasabi	55
<b>WAGYU A5 ROLL</b> *only when available Asperges   wagyu A5   honing soja Asparagus   wagyu A5   honey soy	24
<b>WAGYU A5 NIGIRI</b> *only when available Geschroeide wagyu A5   honing soja   zoete soja Seared wagyu A5   honey soy   sweet soy	15

Informeer ons team in geval van allergieën en dieetwensen / Inform our team in case of any allergies or dietary requirements




**1 rekening per tafel**

 = Vegetarisch / Vegetarian

 = Aanbevolen / Recommended

# APPETIZERS

## KOUDE / COLD APPETIZERS

<b>CHUKA WAKAME</b> 	6 <sup>50</sup>
Japanse zeewier salade met sesamzaad Japanese seaweed salad with sesame seeds	
<b>SAKE SALADE</b>	11
Zalm salade met frisse Japanse wasabi soja dressing Salmon salad with fresh Japanese wasabi soy dressing	
<b>CHICKEN SALADE</b>	10
Gemarineerde kip salade met sesam dressing Marinated chicken salad with sesame dressing	
<b>BEEF TATAKI</b> 	18 <sup>50</sup>
Licht gegrilde ossenhaas met Japanse ponzu dressing Lightly grilled beef tenderloin with Japanese ponzu dressing	
<b>CARPACCIO</b>	13
Carpaccio geserveerd met truffel mayonaise, pesto en balsamico Carpaccio served with truffle mayonnaise, pesto and balsamico	
<b>TONIJN TARTAAR</b>	19
Gemarineerde tonijn met avocado en honing soja Marinated tuna with avocado and honey soy	
<b>OESTERS</b> 2PCS 	9 <sup>50</sup>
Verse oesters met Japanse ponzu saus Fresh oysters with Japanese ponzu sauce	





Informeer ons team in geval van allergieën en dieetwensen / Inform our team in case of any allergies or dietary requirements

**1 rekening per tafel**

 = Vegetarisch / Vegetarian

 = Aanbevolen / Recommended

## WARME / HOT APPETIZERS

<b>EBI TEMPURA</b> 4PCS		8 <sup>50</sup>
Gefrituurde gepaneerde garnaal met spicy mayonaise Deep fried panko prawn with spicy mayonnaise		
<b>KARA-AGE</b> 4PCS		8
Gefrituurde kip met Japanse mayonaise en 7-pittige kruiden Deep fried chicken with Japanese mayonnaise and 7-spices herb		
<b>SPICY KOREAN CHICKEN</b> 4PCS		9
Gefrituurde kip met pikante Koreaanse saus Deep fried chicken with spicy Korean sauce		
<b>GYOZA</b> 5PCS		8
Japanse kip en groente pasteitjes Japanese chicken and vegetable dumplings		
<b>VEGETARISCHE GYOZA</b> 5PCS		9
Japanse vegetarische pasteitje Japanese vegetarian dumplings		
<b>DYNAMITE SHRIMPS</b> 5PCS		11
Gefrituurde zwarte tijgergarnaal in spicy mayonaise Deep fried black tiger prawns in spicy mayonnaise		
<b>COQUILLE AU GRATIN</b>		10 <sup>75</sup>
Gegratineerde coquille met kimchi roomsaus Scallop gratin with creamy kimchi sauce		
<b>FILO OESTER</b> 2PCS		10 <sup>50</sup>
Licht gebakken oesters gewikkeld in filodeeg met truffel crème en kaviaar Lightly baked oysters wrapped in filo pastry with truffle cream and caviar		
<b>SCALLOP TRUFFLE</b>		9 <sup>75</sup>
Licht gegrilde coquille met truffel crème en shiitake champignon Lightly grilled scallop with truffle cream and shiitake mushroom		

Informeer ons team in geval van allergieën en dieetwensen / Inform our team in case of any allergies or dietary requirements

**1 rekening per tafel**

 = Vegetarisch / Vegetarian

 = Aanbevolen / Recommended

# SASHIMI 4PCS

<b>SAKE</b> Zalm Salmon	10
<b>MAGURO</b> Geelstaart tonijn Yellowfin tuna	11
<b>SUZUKI</b> Zeebaars Seabass	8
<b>HAMACHI</b> Geelstaart koningsvis Yellowtail kingfish	14
<b>HOTATE</b> Coquilles Scallops	11 <sup>50</sup>
<b>CHEF'S SELECTION</b> 16PCS Chef's selectie van sashimi Chef's selection of sashimi	37

Informeer ons team in geval van allergieën en dieetwensen / Inform our team in case of any allergies or dietary requirements

**1 rekening per tafel**

 = Vegetarisch / Vegetarian

 = Aanbevolen / Recommended

# SUSHI 4PCS

## CLASSICS

<b>CALIFORNIA</b> Krab   komkommer   avocado   ei   viskuit Crab   cucumber   avocado   egg   fish roe	6 <sup>50</sup>
<b>EBI TEMPURA</b> Gefrituurde garnaal   komkommer   unagi saus Deep fried shrimp   cucumber   unagi sauce	7 <sup>25</sup>
<b>SPICY CHICKEN</b> Krokante kip   7-kruiden mix   komkommer   spicy mayonaise Crispy chicken   7-spices mix   cucumber   spicy mayonnaise	7 <sup>75</sup>
<b>SALMON AVOCADO</b> Zalm   komkommer   avocado   sesamzaad   Japanse mayonaise Salmon   cucumber   avocado   sesame seeds   Japanese mayonnaise	7 <sup>75</sup>
<b>SPICY TUNA</b> Tonijn   bosui   komkommer   spicy mayonaise Tuna   spring onion   cucumber   spicy mayonnaise	9 <sup>50</sup>

## SPECIALS

<b>FUSION ROLL</b> Zalm   tonijn   vermicelli Salmon   tuna   vermicelli	8 <sup>50</sup>
<b>SALMON EBI</b> Zalm   gefrituurde garnaal   unagi saus   gebakken ui Salmon   deep fried shrimp   unagi sauce   fried onion	10 <sup>50</sup>
<b>SURF&amp;TURF</b>  Gefrituurde garnaal   komkommer   geschroeide rib-eye   rucola   gebakken ui Deep fried shrimp   cucumber   seared rib-eye   arugula   fried onion	10 <sup>50</sup>
<b>VEGETARIAN</b>  Zeewier   ei   zoete tofu   komkommer   avocado   gele radijs Seaweed   egg   sweet tofu   cucumber   avocado   yellow radish	9 <sup>50</sup>
<b>SWEET POTATO ROLL</b>  Zoete aardappel   komkommer   avocado Sweet potato   cucumber   avocado	9 <sup>50</sup>
<b>DRAGON ROLL</b>  Gefrituurde garnaal   komkommer   avocado topping   Japanse mayonaise   unagi saus Deep fried shrimp   cucumber   avocado topping   Japanese mayonnaise   unagi sauce	10 <sup>50</sup>

Informeer ons team in geval van allergieën en dieetwensen / Inform our team in case of any allergies or dietary requirements

**1 rekening per tafel**

 = Vegetarisch / Vegetarian

 = Aanbevolen / Recommended

<b>UNAGI DRAGON</b>	10 <sup>50</sup>
Gefrituurde garnaal   gegrilde paling   sesamzaad Deep fried shrimp   grilled eel   sesame seeds	
<b>SPIDER ROLL</b>	10 <sup>50</sup>
Soft shell krab   avocado   viskuit Soft shell crab   avocado   fish roe	
<b>TOURNEDOS ROLL</b>	10 <sup>50</sup>
Gegrilde tournedos   knoflook chips   tempura   honing soja   bieslook Grilled tournedos   garlic chips   tempura   honey soy sauce   chives	
<b>OSHI SALMON</b> 	11 <sup>50</sup>
Geperste zalm   Japanse sesam teriyaki   jalapeño Pressed salmon   Japanese sesame teriyaki   jalapeño	
<b>CRISPY CUBES TARTARE</b> 	12
Krokant gebakken rijst   zalm/tonijn tartaar   honing sojasaus   7-kruiden mix   sesamzaad   bieslook Crispy fried rice   salmon/tuna tartare   honey soy sauce   7-spices mix   sesame seeds   chives	
<b>SHRIMP ROCK TEMPURA</b> 	13
Krab   avocado crème   zwarte tijger garnaal   chili peper   bieslook Crab   avocado cream   black tiger prawn   chili pepper   chives	
<b>SCALLOP TOWER</b>	16
Krab   gegrilde coquille   truffel crème   zoete soja Crab   grilled scallop   truffle cream   sweet soy	

Informeer ons team in geval van allergieën en dieetwensen / Inform our team in case of any allergies or dietary requirements

**1 rekening per tafel**

 = Vegetarisch / Vegetarian

 = Aanbevolen / Recommended



## NIGIRI 2PCS

<b>SAKE</b> Zalm Salmon	5
<b>SUZUKI</b> Zeebaars Seabass	5
<b>TAMAGO</b>  Zoete omelet Sweet omelette	5
<b>MAGURO</b> Geelstaart tonijn Yellowfin tuna	6 <sup>50</sup>
<b>HAMACHI</b> Geelstaart koningsvis Yellowtail kingfish	7 <sup>50</sup>

## ABURI NIGIRI 2PCS

<b>UNAGI</b> Geschroeide paling   sesamzaad   unagi saus Seared eel   sesame seeds   unagi sauce	6
<b>SAKE</b> Geschroeide zalm   Japanse mayonaise   tempura   unagi saus   bieslook Seared salmon nigiri   Japanese mayonnaise   tempura   unagi sauce   chives	6 <sup>50</sup>
<b>TRUFFLE MAGURO</b> Geschroeide geelstaart tonijn   vermicelli   unagi saus   bieslook Seared yellowfin tuna nigiri   vermicelli   unagi sauce   chives	7 <sup>50</sup>
<b>BEEF</b> Geschroeide ossenhaas   vermicelli   unagi saus   bieslook Seared tenderloin   vermicelli   unagi sauce   chives	7 <sup>50</sup>
<b>HOTATE</b> Geschroeide coquille   vermicelli   unagi saus   bieslook Seared scallop   vermicelli   unagi sauce   chives	8 <sup>50</sup>

Informeer ons team in geval van allergieën en dieetwensen / Inform our team in case of any allergies or dietary requirements

**1 rekening per tafel**

 = Vegetarisch / Vegetarian

 = Aanbevolen / Recommended

# HOT DISHES

## FISH AND SEAFOOD

<b>SALMON</b> Zalm met teriyaki saus / Zalm met Japanse sake, sojasaus en knoflook Salmon in teriyaki sauce / Salmon with Japanese sake, soy sauce and garlic	21
<b>SOY GARLIC PRAWNS</b> 6PCS Garnalen met Japanse sake, sojasaus en knoflook Prawns with Japanese sake, soy sauce and garlic	22 <sup>50</sup>
<b>SUZUKI</b> Op de huid gebakken zeebaars met Japanse sake, sojasaus en knoflook Seabass fried on the skin with Japanese sake, soy sauce and garlic	21 <sup>50</sup>

## MEAT AND POULTRY

<b>CHICKEN TERIYAKI</b> Kippendijfilet in teriyaki saus Chicken thigh filet in teriyaki sauce	16 <sup>50</sup>
<b>BEEF TENDERLOIN</b> Ossenhaasblokjes met teriyaki saus / Ossenhaasblokjes met Japanse sake, sojasaus en knoflook Beef tenderloin cubes in teriyaki sauce / Beef tenderloin cubes with Japanese sake, soy sauce and garlic	24 <sup>50</sup>
<b>LAMSRACK</b> 3PCS  Lamsrack teppanyaki met tonkatsu saus Rack of lamb teppanyaki with tonkatsu sauce	23
<b>IBERICO</b> Spaanse varken met licht pikante Koreaanse barbecue saus Spanish pork with mildly spicy Korean barbecue sauce	26

Informeer ons team in geval van allergieën en dieetwensen / Inform our team in case of any allergies or dietary requirements

**1 rekening per tafel**

 = Vegetarisch / Vegetarian

 = Aanbevolen / Recommended

# SIDES

<b>EDAMAME</b> 	7
Japanse sojabonen met zeezout Japanese soybeans with sea salt	
<b>SPICY EDAMAME</b> 	8
Japanse sojabonen in pikante saus Japanese soybeans in spicy sauce	
<b>YAKI MESHU</b> 	6
Gebakken rijst met ei en groente Stir fried rice with egg and vegetables	
<b>YAKI UDON</b> 	7
Gebakken Japanse noedels met ei en groente Stir fried Japanese noodles with egg and vegetables	
<b>FRITES</b> 	5
Frites met mayonaise Fries with mayonnaise	
<b>ZOETE AARDAPPEL FRITES</b> 	7 <sup>50</sup>
Zoete aardappel frites met truffel mayonaise Sweet potato fries with truffel mayonnaise	
<b>YAKI YASAI MORIAWASE</b> 	8
Groente mix Vegetable mix	

Informeer ons team in geval van allergieën en dieetwensen / Inform our team in case of any allergies or dietary requirements

**1 rekening per tafel**

 = Vegetarisch / Vegetarian

 = Aanbevolen / Recommended

# DESSERTS

## DAME BLANCHE

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus, slagroom en vers fruit  
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce, whipped cream and fresh fruit

9

## CRÈME BRÛLÉE

Huisgemaakte gekarameliseerde vanille room met hazelnoot ijs, slagroom en vers fruit  
Homemade caramelized vanilla cream with hazelnut ice cream, whipped cream and fresh fruit

9<sup>50</sup>

## MOCHI

Japanees ijs omhult in een laag rijstdeeg met slagroom en vers fruit  
Japanese ice wrapped in a layer of rice dough with whipped cream and fresh fruit

10

## MATCHA TIRAMISU

Huisgemaakte matcha tiramisu met slagroom en vers fruit  
Homemade matcha tiramisu with whipped cream and fresh fruit

10<sup>50</sup>

## YUZU CHEESECAKE

Yuzu cheesecake met slagroom en vers fruit  
Yuzu cheesecake with whipped cream and fresh fruit

10<sup>50</sup>

## CHOCOLATE EXPLOSION

Moulloux au chocolate met vanilleroomijs, slagroom en vers fruit  
Moulloux au chocolate with vanilla ice cream, whipped cream and fresh fruit

11

Informeer ons team in geval van allergieën en dieetwensen / Inform our team in case of any allergies or dietary requirements

**1 rekening per tafel**

 = Vegetarisch / Vegetarian

 = Aanbevolen / Recommended