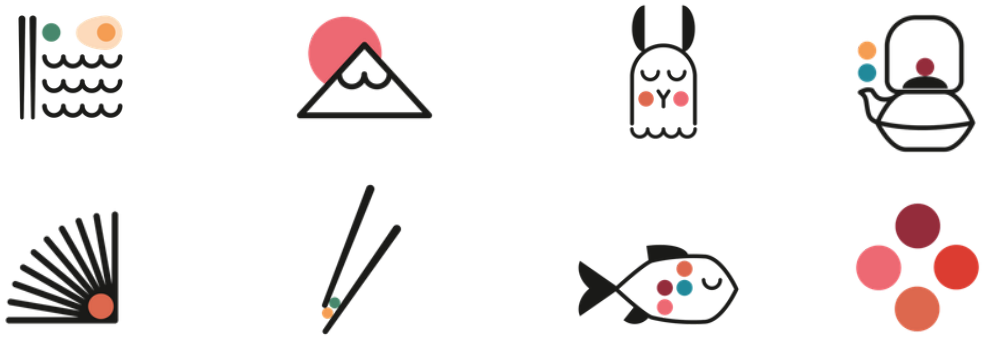
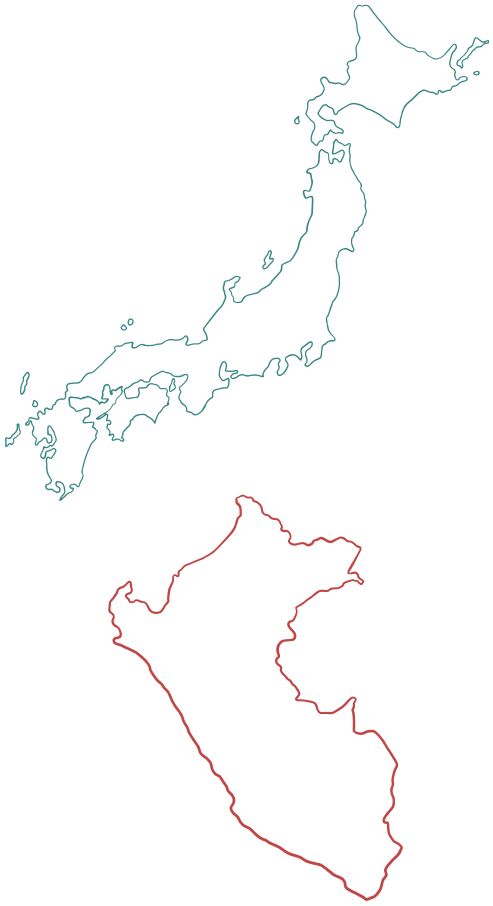
LIMA

NIKKEI IZAKAYA

Peruvian food is an explosion of flavors that captivates the heart



Peruvian cuisine with a Japanese touch



De Nikkei-keuken ontstond meer dan 100 jaar geleden toen Japanse arbeiders naar Peru verhuisden en traditionele ingrediënten misten. Ze combineerden Japanse kooktechnieken met lokale Peruaanse ingrediënten, wat leidde tot een verfijnde culturele mix die eenvoud en precisie van Japanse technieken met Peruaanse smaken verenigt.

The Nikkei cuisine originated over 100 years ago when Japanese workers moved to Peru and missed traditional ingredients. They combined Japanese cooking techniques with local Peruvian ingredients, resulting in a refined cultural mix that unites the simplicity and precision of Japanese techniques with Peruvian flavors.

Welkom bij LIMA Nikkei

Waar Japanse precisie en Peruaanse smaken samenkomen in een moderne setting.

Laat u meenemen op een culinaire reis geïnspireerd door de levendige straten van Lima en de verfijning van de Nikkei-keuken — een unieke fusie van Peruaanse tradities en Japanse technieken.

LIMA LUNCH
Elke zaterdag en zondag verwelkomen wij u graag voor onze Lunch tussen 12:00 en 13:00.

Wenst u een event of diner met een grotere groep te organiseren?
Ontdek de mogelijkheden van onze bovenverdieping en stadstuin voor een unieke privébeleving.

Wij wensen u een onvergetelijke avond toe en hopen dat u geniet van onze keuken, smaken en gastvrijheid.

Met liefde en culinair enthousiasme,

Welcome to LIMA Nikkei

Where Japanese precision and Peruvian flavors come together in a modern setting.

Let yourself be taken on a culinary journey inspired by the vibrant streets of Lima and the refinement of Nikkei cuisine — a unique fusion of Peruvian traditions and Japanese techniques.

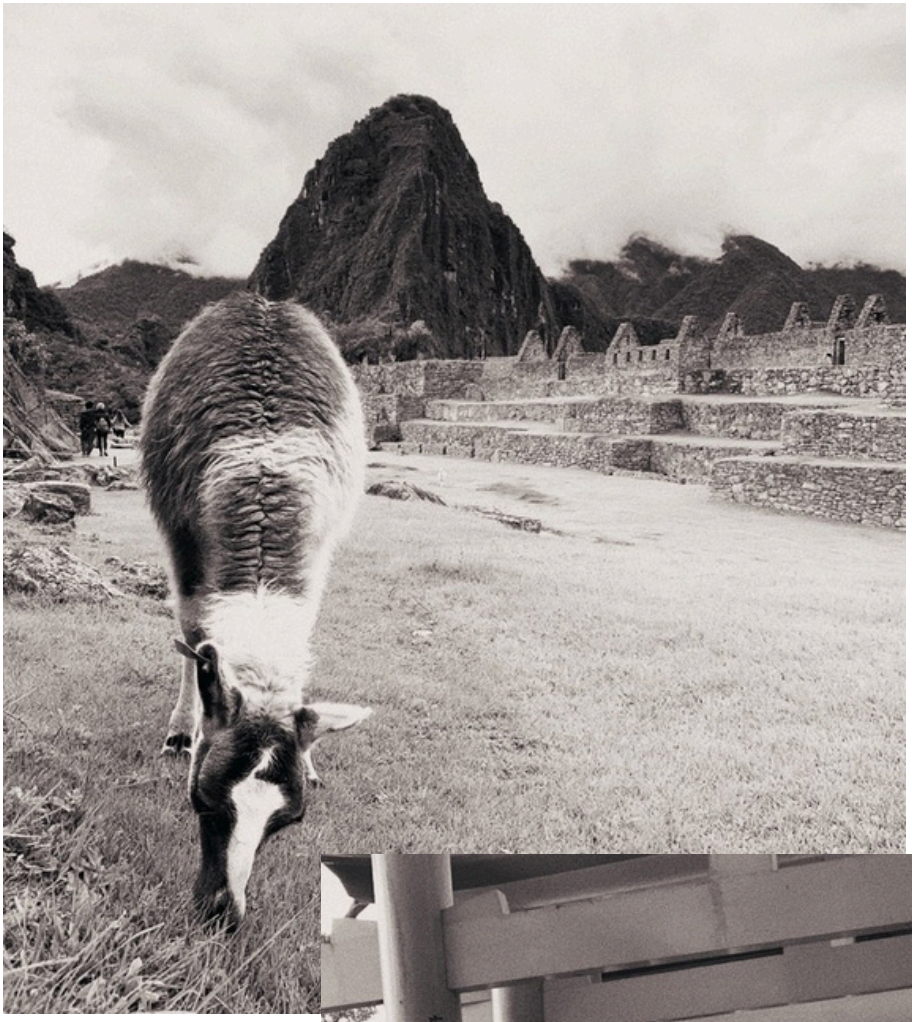
LIMA LUNCH
Every Saturday and Sunday, we warmly welcome you for our Lunch between 12:00 and 13:00.

Would you like to organize an event or dinner with a larger group? Discover the possibilities of our upper floor and city garden for a unique private experience.

We wish you an unforgettable evening and hope you enjoy our cuisine, flavors, and hospitality.

With love and culinary enthusiasm,

Luis, Mayra & Diego



日建之
広島市安佐北区
アドヴァンス工業(有)
代表取締役 大本 望
和歌山県 湯浅町
株式会社 ユアサ
代表取締役 上野 祥弘
静岡県湖西市
株式会社 ケーシステム
代表取締役 外山 恵司
北九州市 山田港運倉庫株式会社
代表取締役 山田 康雄
新潟市新崎一ノ三ノ一九 中川静夫 ミツエ
和歌山精化工業株式会社
神道場
通部重紀子 井上玉枝 井上雅貴
井上裕之 井上公乃 井上雅次
フジパン株式会社
松本キン子
松本利直

FOOD

Al onze gerechten kunnen aan tafel worden gedeeld indien gewenst.
Meld het ons gerust indien u allergieën of intoleranties heeft.

All our dishes can be shared at the table if desired.
Please let us know if you have any allergies or intolerances.

CEVICHES

Ceviche is hét iconische gerecht van Peru: verse rauwe vis die wordt gegaard in frisse leche de tigre — een citrusmarinade met limoen, koriander, ui en subtiele kruiden
Ceviche is Peru's iconic dish: fresh raw fish cured in leche de tigre — a citrus marinade with lime coriander, onion, and subtle spices

CEVICHE TUNA *24*
Tonijn crudo • Avocado • Bakbanaan Chifles • Ponzu van lulo
Tuna crudo • Avocado • Plantain Chifles • Ponzu of lulo

TIRADITO HAMACHI *25*
Yellowtail Kingfish • Peruaanse Furikake • Gerookte rocoto chalaquita • Miso leche de tigre
Yellowtail Kingfish • Peruvian Furikake • Smoked rocoto chalaquita • Miso leche de tigre

CEVICHE PALMITO (VEGGIE) *19*
Palmharten a la brasa • Gepekelde ui • Aji Amarillo leche de tigre
Grilled hearts of palm • Pickled onions • Aji Amarillo leche de tigre

SUSHI

22 **SPICY TUNA NIKKEI — 10 pcs**
Tonijn crudo • Ebi fry • Avocado • Shiso
Tuna crudo • Ebi fry • Avocado • Shiso

21 **ANDES — 10 pcs**
Tartaar van gamba's • Ebi fry • Avocado • Anticuchero
Gamba tartare • Ebi fry • Avocado • Anticuchero

24 **PARRILLERO — 10 pcs**
Wagyu lichtjes gebrand • roomkaas • Ebi fry • Chimichurri
Lightly seared Wagyu • Cream cheese • Ebi fry

22 **SALMON INKA — 10 pcs**
Zalm • Kyuri • Huacatay • Crème van Aji Amarillo
Salmon • Kyuri • Huacatay • Crème of Aji Amarillo

18 **KYOTO — 10 pcs**
Avocado • Kyuri • Chili Garlic • met benishoga (gepekelde gember)
Avocado • Kyuri • Chili Garlic • with benishoga (Pickled ginger)

NIGIRI ABURI *8*
Zalm • Chimichurri • Aburi saus • 2 pcs
Salmon • Chimichurri • Aburi sauce • 2 pcs

NIGIRI MAGURO *10*
Tonijn • Chalaquita • 2 pcs
Tuna • Chalaquita • 2 pcs

NIGIRI WAGYU 2 pcs *13*
Wagyu • Aji amarillo emulsie • 2 pcs
Wagyu • Emulsion of Aji amarillo • 2 pcs

NIGIRI HAMACHI 2 pcs *11*
Hamachi • Groene shiso • 2 pcs
Hamachi • Green shiso • 2 pcs

47 **SUSHI MORIAWASE**
20 pcs
Mix van 4 halve Rolls excl nigiri
Mix of 4 half Rolls excl nigiri

SMALL PLATES

CAUSA ACEVICHADA *25*

Zeebaars • Aardappel met limoen en ají amarillo • Rocoto emulsie

Seabass • Potato with lime and ají amarillo • Rocoto emulsion

GYOZAS *20*

Dumpling gevuld met porkribs • Salsa Criolla

Dumplings filled with pork ribs • Salsa criolla

BRIOCHE TATAKI WAGYU *26*

Wagyu tataki op een zachte brioche • zwarte look & crème van sojabonen

Wagyu tataki on a soft brioche • black garlic & crème of soy beans

PLATES

GRILLED

WAGYU *65*

Australische Wagyu op houtskool • Knolselderpuree • Gegrilde kropsla

Australian Wagyu cooked over charcoal • Celeriac purée • Grilled baby gem lettuce

SIGNATURE

33 **ARROZ CON MARISCOS**

Rijst cremoso met octopus, coquilles • gambas • Maïs • Parmezaan

Creamy rice with octopus • scallops & prawns • Parmesan

+

27 **RAVIOLIS (VEGGIE)**

Shiitake • kokosmelk • munt • ají amarillo

Shiitake • Coconut milk • mint • ají amarillo

45 **LOMO SALTADO**

Gewokte Zuid Amerikaanse ossenhaas • Tomaat • Aardappel • Rijst

Stir-fried South American beef tenderloin • Tomato • Potato • Rice

DULCES

BUÑUELOS *13*

Beignets van zoete aardappel • Gekruide panela-siroop met vijgen • Zwarte sesamijs

Sweet potato beignets • Spiced panela syrup with figs • Black sesame ice cream

HUMITA *12*

Mais crème brûlée • Miso toffee • Crispy gekarameliseerde Peruaanse mais

Corn crème brûlée • Miso toffee • Crispy caramelized Peruvian corn

THE LIMA EXPERIENCE

Vertrouw onze chefs en geniet van een authentieke culinaire reis over de hele wereld.
Trust our chefs and enjoy an authentic culinary journey around the world.

LIMA Sharing Discovery *60pp*

CEVICHE TUNA

Tonijn crudo • Avocado • Bakbanaan Chifles • Ponzu van lulo
Tuna crudo • Avocado • Plantain Chifles • Ponzu of lulo

SUSHI ANDES

Tartaar van gamba's • Ebi fry • Avocado • Anticuchero
Gamba tartare • Ebi fry • Avocado • Anticuchero

NIGIRI ABURI

Zalm • Chimichurri • Aburi saus • 2 pcs
Salmon • Chimichurri • Aburi sauce • 2 pcs

ANTICUCHOS

Panceta in char-siu • Peruaanse "choclo" maïs met parmezaan
Pork belly in char siu • Peruvian "choclo" corn with parmesan

LOMO SALTADO

Gewokte Zuid Amerikaanse ossenhaas • Tomaat • Aardappel • Rijst
Stir-fried South American beef tenderloin • Tomato • Potato • Rice

LIMA Experience *85pp*

CEVICHE TUNA

Tonijn crudo • Avocado • Bakbanaan Chifles • Ponzu van lulo
Tuna crudo • Avocado • Plantain Chifles • Ponzu of lulo

SUSHI PARRILLERO

Wagyu lichtjes gebrand • roomkaas • Ebi fry • Chimichurri
Lightly seared Wagyu • Cream cheese • Ebi fry

NIGIRI HOTATE

Coquille • Parmezaan
Hamachi • Parmesan

CAUSA ACEVICHADA

Zeebaars • Aardappel met limoen en ají amarillo • Rocoto emulsie
Seabass • Potato with lime and ají amarillo • Rocoto emulsion

WAGYU

Australische Wagyu op houtskool • Knolselderpuree • Gegrilde kropsla
Australian Wagyu cooked over charcoal • Celeriac purée • Grilled baby gem lettuce

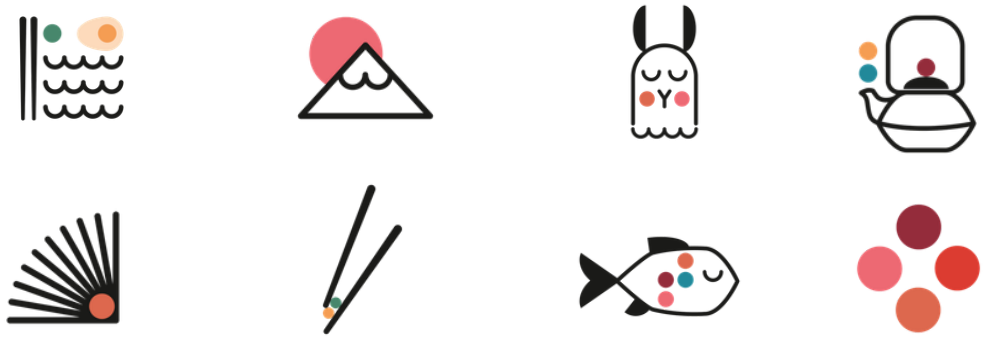
HUMITA

Mais crème brûlée • Miso toffee • Crispy gekarameliseerde Peruaanse mais
Corn crème brûlée • Miso toffee • Crispy caramelized Peruvian corn

Onze menu's zijn ontworpen als een gedeelde culinaire ervaring en worden per tafel geserveerd (min 2p)
Om de integriteit van onze gerechten te behouden, vragen wij vriendelijk om wijzigingen tot een minimum te beperken.
Our menus are designed as a shared culinary journey and are served per table.
To preserve the balance and integrity of our dishes, we kindly ask to keep modifications to a minimum

PERURAIL

ARIGATŌ
DANKUWEL
GRACIAS
THANK YOU



NIKKEI ANTWERP

LIMA Nikkei

Casual Dining restaurant

Mechelsesteenweg 76, 2018 Antwerpen

LIMA Nikkei Streetfood

Kiosk in WOLF Food Market Antwerp

Godefriduskaai 30, 2000 Antwerpen

LA SENDA

Salvadoraanse koffie en brunchbar

Brederodestraat 39, 2018 Antwerpen

Sharing = Caring

Share the love en volg ons op instagram en facebook

@limanikkei.be @limanikkei.streetfood @lasenda.be

www.limanikkei.be

Mocht er tijdens uw bezoek iets niet helemaal naar wens zijn, laat het ons dan gerust weten vóór uw vertrek. Ons toegewijde team geeft oprecht om uw ervaring en waardeert de kans om dit persoonlijk voor u in orde te maken. Wij hopen u graag opnieuw te mogen verwelkomen.