LIMA
NIKKEI IZAKAYA

Peruvian food is an explosion of flavors that captivates the heart

SMALL PLATES

GYOZAS *20*
Dumpling gevuld met porkribs • Salsa Criolla
Dumplings filled with pork ribs • Salsa criolla

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

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

PLATES

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

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

Sharing = Caring
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

SUSHI

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

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

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

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

KYOTO *18*
Avocado • Kyuri • Chili Garlic • Benishoga (gepekelde gember)
Avocado • Kyuri • Chili Garlic • Benishoga (Pickled ginger)

DULCES

13 **BUÑUELOS**
Beignets van zoete aardappel • Gekruide panela-siroop met vijgen • Zwarte sesamijs
Sweet potato beignets • Spiced panela syrup with figs • Black sesame ice cream

12 **HUMITA**
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*

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

Sharing **SPICY TUNA NIKKEI**
Tonijn crudo • Ebi fry • Avocado • Shiso
Tuna crudo • Ebi fry • Avocado • Shiso

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

Sharing **DESSERT NAAR KEUZE**

Upgrade your main course to Wagyu *+10pp*