



# SENSAI

*Japans Restaurant*

Albert I Promenade 11-12, 8400 Oostende  
*(Rechtover Heldenplein en klein strand)*  
*(Zicht op havengeul)*

**Tel: 059 23 89 85**

**OPENINGSUREN / HEURES D 'OUVERTURE**

**Alle dagen open / Ouvert tous les jours**

**11:30 - 15:00 & 17:00 - 22:00**

**[www.restaurant-sensai.be](http://www.restaurant-sensai.be)**

## 2021

**Met een aangepaste aperitief en 1 fles wijn per persoon: €20 per persoon**  
**Avec un apéritif adapté et 1 bouteille de vin par personne: 20€ par personne**

**Aperitief:** Japanse Fuji Yama  
(op basis van kersen met witte wijn - *à base de cerises au vin blanc*) /  
Cocktail maison ( saké, gin, pisang, lychee sap )

**Wit - Blanc:** Japanse Oroya / Bordeaux wit / Muscadet /  
Pinot Gris / Macôn Villages

**Rosé:** Côtes de Provence / Bordeaux-rosé /  
Pinot Noir / Sancerre rosé

**Rood - Rouge:** Bergerac / Bourgogne Pinot Noir /  
St. Nicolas de Bourgueil / Château Grand Naive Saint-Emilion



- \* Ook mogelijk van de kaart te bestellen op feestdagen of om extra's bij te bestellen  
Onze menukaart vindt u op ons website [www.restaurant-sensai.be](http://www.restaurant-sensai.be)
- \* Bij van de kaart keuze ook mogelijk met de aangepaste aperitief en wijn aan €20 per persoon
- \* Alles is verpakt in magnetron bestendige verpakkingen
- \* De bestellingen voor Kerstavond ten laatst **vóór 22 december** mits betaling van het volledig bedrag
- \* De bestellingen voor Oudejaarsavond ten laatst **vóór 29 december** mits betaling van het volledige bedrag
- \* Voor **de last minute** zijn er ook de opties: Sushi - sashimi schotels, voorgerechten, hoofdgerechten en gebakken rijst en noedels kunnen ter aller tijden in het restaurant besteld worden zonder vooraf te bestellen
- \* Bestellingen gelieve per mail: [info@restaurant-sensai.be](mailto:info@restaurant-sensai.be) of in het restaurant bestellen
- \* Betalingen kunnen per overschrijving op rekeningnummer **BE93 7512 0121 9567** of in het restaurant betalen
- \* Voor meer info kunt u altijd contacteren op nummer **059 23 89 85**
- \* Leveringen mogelijk tussen **14u - 22u** mits een toeslag van €5,00 ( Oostende ) en €7,50 ( buiten Oostende )

- *Également possible de commander à la carte les jours fériés ou pour commander des extras*  
*Vous pouvez retrouver notre carte sur notre site [www.restaurant-sensai.be](http://www.restaurant-sensai.be)*
- *Lors du choix de la carte, c'est également possible avec l'apéritif et le vin adaptés à 20€ par personne*
- *Tout est emballé dans un emballage allant au micro-ondes*
- *Commandes pour le réveillon de Noël au plus tard **avant le 22 décembre**, sous réserve du paiement de la totalité du montant*
- *Les commandes pour la Saint-Sylvestre au plus tard **avant le 29 décembre**, sous réserve du paiement de l'intégralité du montant*
- *Pour **la dernière minute**, il y a aussi les options: Plat de sushi ou de sashimi, entrées, plats principaux et les nouilles ou le riz sauté peuvent être commandé au restaurant à tout moment sans pré-commande*
- *Veuillez commander par mail: [info@restaurant-sensai.be](mailto:info@restaurant-sensai.be) ou passer commande au restaurant*
- *Les paiements peuvent être effectués par virement bancaire au numéro de compte **BE93 7512 0121 9567** ou au restaurant*
- *Pour plus d'informations, vous pouvez toujours nous contacter au **059 23 89 85***
- *Les livraisons sont possibles entre **14h et 22h** avec un supplément de €5,00 (Ostende) et €7,50 (hors Ostende)*

## Kerstmenu

€ 38,50 per persoon

Een waaier van sushi en feest hapjes  
*Une gamme de sushis et de collations de fête*

\*\*\*

Misoshiru soep ( japans sojabonen soep )  
*Potage miso ( potage japonais aux germes de soja )*

\*\*\*

Op teppanyaki bereide - *Préparé sur le teppanyaki:*

Victoriabaars - *Perche du Nil*  
&

Eendenborst - *Filet de canard*

\*\*\*

Wakame  
( zeewier salade - *salade d'algues japonaise* )

\*\*\*

Geflambeerde ossehaas met gebakken groenten en rijst  
*Filet de dinde flambé avec légumes sautées et riz*

\*\*\*

Een assortiment van japanse dessert  
*Un assortiment de dessert japonais*

## Oudejaars-en Nieuwjaarsmenu

€ 52,50 per persoon

Een waaier van sushi en feest hapjes  
*Une gamme de sushis et de collations de fête*

\*\*\*

Misoshiru soep ( japans sojabonen soep )  
*Potage miso ( potage japonais aux germes de soja )*

\*\*\*

Op teppanyaki bereide - *Préparé sur le teppanyaki:*

St. Jacobsvruchten - *Coquilles St.Jacques*  
&

Zalmfilet - *Filet de saumon*

Lamskroon - *Carré d'agneau*

\*\*\*

Wakame  
( zeewier salade - *salade d'algues japonaise* )

\*\*\*

Geflambeerde kalkoenfilet met gebakken groenten en rijst  
*Filet de dinde flambé avec légumes sautées et riz*

\*\*\*

Een assortiment van japanse dessert  
*Un assortiment de dessert japonais*

*Tijne Feestdagen*