

Welkom bij restaurant **ORYMAZ**, het hedendaagse Asian Fusion restaurant met een aanbod van dagverse en sprankelende gerechten in een elegant kader.

Het team van Orymaz serveert de authentieke smaak van het Oosten met respect voor de tradities.

Over Orymaz:

Ons restaurant ligt in de schaduw van het MAS, het iconische museum op het Antwerpse Eilandje. De naam Orymaz komt van **OR**iental en **MAS**. De **Y** verwijst naar Yenny, de dochter-zaakvoerder. De **Z** geeft de Oosterse toets. Tegelijk betekent "**Y MAZ**", "aan het meer of water", wat de ligging aan de jachthaven reflecteert.

"Er is niemand die niet eet en drinkt, maar weinigen kennen de wonderbaarlijke schoonheid van de smaak."
Confucius

APERITIEFHAPJES

Tataki Tonijn - Wasabi - Terriyaki Saus	13.00
Edamame - 5 Kruiden - Sojasaus - Zeezout	5.00
Krokante tofu met avocado en Japanse kruiden	12.00

SOEP

1. Suun Lat Tong	8.50
Een beroemde pikante soep uit het koude gebied van China, bereidt om lijf en ziel te verwarmen. Tintelend gekruid met o.a. verse pepers.	
2. Traditionele Japanse miso soep	7.50
3. Kippensoep met bamboe	5.90

KOUDE VOORGERECHTEN

VERSE SUMMER ROLLETJES

4. Rolletjes van rijstpapier met rijstnoedels, sla, pindanoten en huisgemaakte vissaus:	
a. Tom Cuon – Garnalenrol	12.00
b. Bo Nuong Xa Cuon – Rolletjes met gegrilde beef en citroengras	12.00
c. Veggie rolletjes	9.00

SALADES

5. Krokante eendensalade	17.00
6. Thai beef salade	17.00
Met gegrilde rundsentrecote, munt, pindanoten en vissaus	

SUSHI EN SASHIMI

- | | | |
|-----|---|-------|
| 9. | Sashimi
Het beste van de zalm, tonijn, zeebaars and zoete garnaal.
In perfect gesneden stukjes sashimi. | 25.00 |
| 10. | Sushi & Sashimi platter
Tonijn, zalm / 3 sushi, 6 sashimi | 19.00 |
| 11. | Spider Maki Tempura
Gebakken soft-shell krab met wasabi mayonnaise,
komkommer en daikon | 18.00 |
| 12. | California roll
Krab, komkommer, wortelen, avocado, sesam | 12.00 |
| 13. | Spicy tuna maki
Tonijn, huisgemaakte chili miso en yuzu tobiko | 15.00 |

WARME VOORGERECHTEN

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 15. | Gyoza
Licht gebakken Japanse hapjes met kippenvlees en groenten | 12.00 |
| 16. | Yakitori's (2 stuks)
Kip aan 't spit, op Japanse wijze gegrild en vervolmaakt met sake en gember | 12.00 |
| 17. | Japanse Tempura
Scampi's en groenten op beroemde Japanse wijze licht gefrituurd | 13.50 / 24.00 |
| 18. | Gebakken inktvis met pikante kruiden | 12.00 |
| 20. | Dim sum – Gestoomde pasteitjes (4 stuks) | |
| a. | Ha Kou - scampi's | 9.50 |
| b. | Siu Mai – varkensvlees | 9.50 |
| c. | Ngau Yok – rundsvlees | 9.50 |
| d. | Hoi Sin - zeevruchten | 9.50 |
| 21. | Assortiment van 5 gestoomde dim sum hapjes | 12.00 |
| 23. | Chinese lenterolletjes (4 stuks) | 8.50 |
| 23a | Vietnamese lenterolletjes nems (3 stuks)
Rolletjes met gehakt en mie, geserveerd met komkommer,
munt en huisgemaakte vissaus | 10.00 |

HOOFDGERECHTEN – ORYMAZ HOUSE SPECIALS

KIP

- | | |
|---|-------|
| 24. Ka Lee Kai | 19.50 |
| Kipfilet in madras kerrysaus volgens eigen recept | |
| 25. Dwaze Kip | 19.50 |
| Heet, zoet, zuur, bitter | |

EEND

- | | |
|--|-------|
| 26. Peking eend | 25.00 |
| Geroosterde Peking eend met pannenkoek, prei, komkommer, hoisin saus | |
| 27. Tsaan Ab | 23.00 |
| Gefileerde eend overgoten met een heerlijke sinaasappelsaus | |

BEEF

- | | |
|---|-------|
| 28. Terriyaki Hibachi Beef | 23.00 |
| Dun gesneden ossehaasrolletjes met Japanse babychampignons en prei in Terriyakisaus | |
| 29. Kalfsonglet | 25.00 |
| Chinese 5 kruidensaus - groenten - Yuzu sake - noedels | |

SCAMPI'S EN VISGERECHTEN

- | | |
|---|-------|
| 31. Pat Kung : Thaise gebakken scampi's met pikante saus | 25.00 |
| 32. Geurig gebakken scampi's met look, champignons en ajuinen | 23.00 |
| 34. Gestoomde zeebaars | 25.00 |
| Met het delicate parfum van gember en bieslook in een hete sojasaus | |
| 35. Zalm gegrild op Japanse Robata wijze | 22.00 |
| 36. Black cod (Kabeljauw) | 25.00 |
| Een Japans gerecht gestoofd in miso en groenten | |
| 37. Gefileerde zeebaars met asperges, | 23.00 |
| Yuzu, truffelolie in gembersaus | |

- | | |
|--|-------|
| 50. Gebakken hele kreeft met heerlijk gekruide saus van gember en bieslook
Gelieve 1 dag op voorhand te bestellen | 57.00 |
| 51. Gegrilde Gamba's
Met wokgroenten – chili saus – Yuzu peper - noedels | 25.00 |
| 52. Black cod (kabeljauw) met Mongoolse saus | 25.00 |
| 53. Gegrilde zeebaars met champagne en honing saus | 25.00 |
| 56. Asperges met wafu dressing en sesam | 17.00 |

NOEDEL SOEP

- | | |
|---|-------|
| 88. PHO - Vietnamese noedel soep (rundsvlees) | 18.50 |
|---|-------|

Dit is het beroemde nationaal gerecht van Vietnam.

We gebruiken de beste ingrediënten om deze zielverwarmende soep, noedels en rundsvlees te serveren aan u.

Het bouillon van de pho wordt meer dan 10 uur gestoofd met runderborst, runderbotten, gegrilde ui, gember en specerijen.

We gieten deze magische bouillon op de verende rijstnoedels en het rundsvlees dat zo dun gesneden is, dat het kookt bij de ontmoeting van de soep. Voeg daarbovenop munt, lenteuitjes, koriander en sappige sojascheuten. Om dit authentiek Vietnamees gerecht te proeven, hoeft u niet meer helemaal te vliegen naar Hanoï of Ho Chi Minh City.

- | | |
|--|-------|
| 89. UDON – Japanse noedel soep
Kip, scampi's, fishsticks, ei, wakame, groenten, ajuinen | 18.50 |
|--|-------|

RIJST - NOEDELN - VEGGIE

- | | |
|--|-------|
| 60. Bibimbap – Populaire Koreaanse gemixte rijst
Witte rijst met daarbovenop gegrilde beef,
diverse groenten, eieren, saus
Geserveerd in een hete steenpot. | 19.50 |
| 61. Bún – Vietnamese noedel salade
Rijst vermicelli met roergebakken rundsvlees, wortelen,
komkommer, pindanootjes, groene kruiden | 19.50 |
| 62. Miefan Singapore
Met geroosterd vlees, garnalen, groenten en curry kruiden | 19.50 |
| 63. Veggies wok
Wok met verse groenten | 18.50 |

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met witte rijst of in de plaats :

-Gebakken rijst / Gebakken noedels 2.50

SET MENUS

123. LUNCH MENU – 18.50 euro pp
Elke weekdag verkrijgbaar tijdens de lunch
Voor- en hoofdgerecht van de dag
Extra dessert van de dag (+ 5euro)

101. PEKING EEND MENU – 89.00 euro voor 2p Vanaf 2pers
China's meest bekende eend diner
-Peking eend in een pannenkoek gerold
-Peking eend soep
-Fijn krokant hapje van eend
-Geroosterde Noord Peking eend
-Gefileerde eend gesmoord in een saus met verse ananas en verse groenten
-Dessert

888. ORYMAZ MENU – 39.80 euro pp (min. 2p)

VOORGERECHT

Krokante Tempura scampi's met zeeviersalade en een fijne saus

TUSSENGERECHT

Japanse Gyoza met kippenvlees en groenten

HOOFDGERECHT

Gestoomde zeebaars met het delicate parfum van gember en bieslook

of

Geroosterde Peking eend met pannenkoek, prei, komkommer, hoisin saus

of

Teriyaki Hibachi Beef

Dun gesneden ossehaasrolletjes met Teriyakisaus op Japanse wijze

of

Dwaze Kip

Heet, zoet, zuur, bitter

SUGGESTIE DESSERT

777. DEGUSTATIEMENU – 59.00 euro pp - Min. 2p

met aangepaste wijnen - 89.00 pp

We raden het degustatiemenu aan dat de Chef-kok en zijn team hebben samengesteld. In plaats van individuele voor- en hoofdgerechten te dienen, is het degustatiemenu een combinatie van gerechten die zijn ontworpen om te delen en u een totaalbeleving aan te bieden.

DESSERT

KOUD

- | | | |
|----|--|-------|
| a. | Witte chocolade mousse – Amandel krokant – Roomijs – Aardbei | 10.50 |
| b. | Framboos – Sorbet – Krokant van Meringue – Pandang | 12.50 |
| c. | Japanse ijs : Vanille | 8.90 |
| d. | Lychee Blessing : Roomijs – Lychee | 8.90 |
| e. | Fire Phoenix : Roomijs – Sinaasappel – Cointreau geflambeerd | 10.50 |
| f. | Sorbet selection | 9.50 |

WARM

- | | | |
|----|--|-------|
| g. | Kok Mango in de Oven
Mango – Verse room – Eigeel
(+- 20 minuten om klaar te maken) | 12.50 |
| h. | Cha Shut Ko : Gebakken roomijs – Fruit | 8.90 |
| i. | Gegrilde ananas : Gekarameliseerde ananas - Roomijs | 9.80 |

Allergenen kunnen verwerkt zijn in onze gerechten.

We willen u vragen om uw allergie steeds aan onze medewerkers te melden.

Onze chef-kok kan dan met de nodige zorgvuldigheid uw maaltijd bereiden en indien nodig samen met u een juiste keuze maken uit ons menu.

Onze medewerkers van Orymaz gaan zorgvuldig om met uw voedselallergie of -intolerantie.

Thee, theesets, lampen en andere decoraties in de zaak kunnen op aanvraag aangekocht worden.