



# h a k i i

## ENTRÉES

E1. Soupe Miso	4,0€
E2. Soupe Miso du Chef	7,0€
E3. Yakitori au Poulet (2pc)	6,0€
E4. Gyoza Poulet croustillant / végétarien (4pc)	6,5€
E6. Mini croquettes aux légumes (6pc)	5,5€
E7. Nems au porc (3pc)	5,5€
E8. Batonnet de saumon frit	8,0€
E9. Takoyaki (poulpe) 3pc	6,5€
E10. Torpedo (scampi pané) 5pc	11,0€

## 2pc NiGiRi

N1. Nigiri du Chef (Une proposition du moment)	7,5€
N2. Calamare (ika)	4,0€
N3. Daurade	4,5€
N4. Poulpe	4,0€
N5. Saint-Jacque (Flambé) / +Foie gras	7,0€ / 8,0€
N6. Saumon / Flambé teriyaki	5,0€ / 6,0€
N7. Thon	6,0€
N9. Scampi	5,0€
N10. Hokkigai	5,5€
N11. Anguille (Unagi)	7,0€
N12. Sardine	5,0€
N13. Saba	5,0€

## 2pc GUNKAN

K1. Ikura	8,0€
K2. Tartare de Thon yuzu truffe	9,0€
K3. Pasta Crabe Togarashi	8,0€

## 6pc MAKI

M1. Thon	6,5€
M2. Thon spicy	6,8€
M3. Saumon	5,5€
M4. Saumon spicy	5,8€
M5. Saumon cheese	6,0€
M6. Saumon Avocat	7,0€
M7. Crabe spicy mayo	8,5€
M8. Dorade Royal (sauce sesame)	5,5€

## 6pc CALIFORNIA ROLL

R1. Saumon cheese concombre	6,5€
R2. Saumon avocat	7,0€
R3. Saumon cheese concombre mangue	7,5€
R4. Thon avocat tobiko	8,0€
R5. Unagi avocat caviar	8,5€
R6. Tempura concombre mangue	8,5€
R7. Fruit du dragon saumon avocat	8,5€
R8. Tempura mayo oignons chips	8,0€

## 6pc SPRING ROLL

G1. Saumon avocat	6,5€
G2. Thon mangue	7,5€
G3. Foie Gras coulis de fraise cacahuète asperge	9,0€

## 1pc TEMAKI

T1. Thon avocat	7,5€
T2. Saumon concombre sésame	7,0€
T3. Crevette mangue concombre	7,0€
T4. Tempura avocat concombre	7,0€
T5. Anguille concombre sésame	9,0€

## 1.5pc SASHIMI

S1. Saumon	19,0€
S1.1 Saumon Flambée	21,0€
S2. Thon	21,0€
S3. Saumon & thon	20,0€
S4. Assortiments (20pc)	31,0€

## 1Bol CHIRACHI

C1. Saumon & Avocat	19€
C2. Thon & Avocat	21€
C3. Saumon / Thon & Avocat	20€
C4. Thon caviar truffe yuzu & Avocat	24€
C5. Mix (Assortiments de poisson)	29€



- X1. Maki Tempura (8pc) 10,5€**  
Intérieur : Saumon / Ciboulette / Scampi / Fromage  
Dessus : Mayo Japonais, Teriyaki
- X1.1 Maki Tempura 2.0 (8pc) 12,5€**  
Intérieur : Saumon / Ciboulette / Scampi / Fromage  
Dessus : Tartare de saumon, Mayo du chef, Teriyaki, Oignon fane
- X2. Queen Truffe Saumon (8pc) 14,0€**  
Intérieur : Unagi / Scampi tempura / Concombre  
Dessus : Saumon flambé / Mayo au truffe
- X3. King Truffe Thon (8pc) 15,0€**  
Intérieur : Unagi / Scampi tempura / Concombre  
Dessus : Thon flambé / Mayo au truffe
- X4. HAKII Mac (6pc) 15,5€**  
Intérieur : Tempura scampi / concombre  
Dessus : Thon / Tartare de Crabe
- X5. KING Cali (2pc) 7,8€**  
Intérieur : Tempura scampi / Mangue  
Dessus : Tartare de saumon / Scampi / Feuille de shiso
- X6. Venom (8pc) 15,5€**  
Intérieur : Softshell Crab / Concombre  
Dessus : Tobiko Noir / Mayo / Teriyaki
- X7. San Francesca (6pc) 12,0€**  
Intérieur : scampi (maison) / lolo verte / Asperge / Unagi / oignon frit  
Dessus : Feuille de riz / sauce sesame
- X8. Smoked Luigi (8pc) 12,0€**  
Intérieur : Saumon fumé / Tomate séchée / Fromage / Roquette  
Dessus : Graine de sésame
- X9. Summer Crush (8pc) 13,0€**  
Intérieur : Fromage / Thon / scampi / tobiko / Menthe / Salade Lolo
- X10. Surprise du Chef 16,0€**  
Le chef vous propose un roll selon l'inspiration et les ingrédients du moment !  
Laissez vous surprendre :)

## Menu Dégustation 25,5€ / Personne

Vous désirez découvrir l'univers des sushi chez HAKII?  
Ce menu est fait pour vous, un mélange attrayant de saveurs et de textures.  
Spécial Roll: 4pc / California: 6pc / Maki roll: 6pc / Nigiri: 2pc  
Pièce du Maître Sushi: 1pc / Salade Wakame

## Menu Dégustation Delux 32€ / Personne

Ce menu est fait pour ceux qui veulent se faire plaisir et découvrir plus des classiques de nos chefs Sushi.  
Spécial Roll: 4pc / California: 6pc / Maki roll: 6pc / Nigiri: 3pc  
Pièce du Maître Sushi: 1pc / Sashimi 6pc / Salade Wakame

## Menu Tempura 35€ / Personne

Un menu à base de sushi chaud et frit.  
Maki tempura: 4pc / R8 : 6pc / Maki crabe : 6pc / Nigiri : 3pc  
Pièce du Maître sushi: 1pc / Torpedo: 2pc / Saumon Frit: 2pc

## Menu Vegan ou végétarien 19,5€ / Personne

Spécialement conçu pour les végétariens et/ou Végétans, venez apprécier en toute sérénité ce menu concocté par nos chefs.  
Nigiri: 2pc / Spring Roll: 6pc / California roll: 6pc  
Maki: 6pc / Salade Wakame

## Menu KONG 155€ pour 112pièces

Ce plateau exceptionnelle rassemble tout le savoir-faire des chefs de HAKII, il est recommandé pour 3 à 5 personnes, selon votre gourmandise :)  
Spécial Roll: 32pc / California roll: 16pc / Maki: 16pc  
Nigiri: 8pc / Nigiri Spécial : 8pc / Pièce du Maître Sushi: 4pc  
Sashimi: 28pc / Salade Wakame

## Menu KONG XL 195€ pour 150pièces

On prend le menu Kong et on le met à la sauce XL, pour les groupes de 6-7 Personnes



## SIDE DISH

A1. Salade Wakame	4,5€
A2. Edamame	4,0€
A3. Gingembre	3,0€
A4. Bol de riz vinaigré	3,0€
A5. Salade IKA SANSAI (Calamare)	6,0€
A6. Sauce Mayo du Chef : Spicy ou normale	1,0€

## Desserts

<b>MOCHIS 3,0€ / pc</b>	
Matcha	Litchi
Mangue	Pistache
Sesame	Fraise
Coco	Cerise
Yuzu	Vanille
chocolat	Passion
Choco Coco	Cafe
Expresso	Caramel salé
Choco Vanille	Myrtille
Fraise cheesecake	

<b>CHEESE CAKE</b>	<b>8,0€ / pc</b>
<b>GINGEMBRE CAKE</b>	<b>8,0€ / pc</b>
<b>MATCHA CAKE</b>	<b>8,0€ / pc</b>
<b>SESAME CAKE</b>	<b>8,0€ / pc</b>
<b>CHOCO CAKE</b>	<b>8,0€ / pc</b>

<b>GLACE 2,0€ / LA BOULE</b>	
Vanille / Chocolat / Matcha / Yuzu	
Sésame noir / Azuki Bean	
<b>Fondant au Chocolat : 8,00€</b>	

## Boissons

### Softdrinks

Coca / Coca Zero / Fanta / Sprite	2,50€
Rosport Classica 25cl / Viva 25cl	2,50€
Rosport Bleu 50cl / Viva 50cl	4,00€
Fuse Tea Pêche Hibiscus / Mangue camomille	2,70€
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2,70€
Jus de fruit Orange / pomme / Multivitamine	2,70€

### Bières / Beers

<b>Asahi (5% / Jp)</b>	4,00€
La bière japonaise la plus vendue au monde	
<b>Kirin ichiban (4.9% / Jp)</b>	4,00€
Une bière 100% malt fine et élégante	
<b>Saporo (5% / Jp)</b>	4,00€
Une bière lager dorée, légère et rafraîchissante	
<b>NEST Beer WHITE ALE (5.5% / Jp Import)</b>	5,80€
Bière blanche parfumé à la muscade, coriandre et zestes d'orange	
<b>NEST Beer SAISON du JAPON (5% / Jp Import)</b>	5,80€
Ayant incorporé du Koji (Riz malté) pour une douceur naturelle	
<b>NEST Beer RED RICE ALE (7% / Jp Import)</b>	5,80€
Des notes floral et fruité grâce au brassage avec le Riz Rouge	
<b>NEST Beer DAI DAI ALE (6.2% / Jp Import)</b>	5,80€
Brassé avec des Doublons exotiques et des orange "Fukure Mikan"	
<b>NEST Beer Extra High (8% / Jp Import)</b>	5,60€
Arômes de malt, de caramel, de houblon, de levure et d'épices	
<b>NEST Beer IPA classic (7% / Jp Import)</b>	5,60€
Vieillit en fûts de cidre comme les anciennes IPA de style anglaise	
<b>NEST Beer nipponia (8% / Jp Import)</b>	15€
Deux matériaux "Kaneko Golden", l'orge ancienne japonaise, et "Sorachi Ace"	
<b>Coedo shiro (6% / Jp)</b>	5,80€
Arômes de bananes et d'agrumes	
<b>Uijin (6% / Jp)</b>	5,80€
Brassé en Belgique par Ryohei Sugawara, légèrement amer	
<b>Owa (Japan)</b>	5,80€
Légèrement ambré, elle est brassé en Belgique	
<b>Uijin Yuzu (6.5% / Jp)</b>	5,80€
La Uijin au goût Yuzu, légère et savoureuse	
<b>IKI Gingembre (5.5% / Jp)</b>	4,90€
Bière organique brassée au Thé vert et Gingembre	
<b>IKI Yuzu (4.5% / Jp)</b>	4,90€
Bière organique brassée au Thé vert et Yuzu	
<b>Bofferding (4.8% / Lux)</b>	2,90€
<b>Battin Gambinus (5.2% / Lux)</b>	4,00€
<b>Battin Blanche (4.8% / Lux)</b>	4,00€
<b>Battin Fruitée (4.3% / Lux)</b>	4,00€
<b>Corona (4.5% / Mex)</b>	4,00€
<b>Franziskaner Weissbier 50cl (5% / De)</b>	5,20€
<b>Clausthaler 33cl (0,5% / De)</b>	4,00€

### Crémant

<b>St-Martin Crémant de Luxembourg</b>	
Verre : 6,00€ Bouteille 75cl : 26,00€	

### Gin

Tonic Schweppes + 2,00€	Tonic Fever Tree + 2,50€
Kino Bi (Japonais)	10,80€
Kino Tea (Japonais)	10,80€
Kino Tou (Japonais)	10,80€
Kino Bi Gold (Japonais)	10,80€
Kino Bi Edition G (Japonais)	10,80€
Etsu (Japonais)	10,80€
Roku Gin (Japonais)	10,80€
Monkey 47	10,80€
Silent Pool	10,80€
Buss N°509	10,80€
Mansfeld Dry Gin	7,20€
GINIX	7,20€
Hendrick's	8,20€
Bombay Sapphire	6,80€
Gin Mare Capri	10,80€

### Rhum

Diplomatico Reserva	9,80€
El dorado 12yr	9,80€
Mezan Jamaica 2000	10,80€
Lazy Dodo	10,80€
Dictator 20yr	12,80€
Plantation 20th Anniversary XO	14,80€
Dos Maderas	10,80€
Bumbu	9,80€
Damoiseau	10,80€
Ron Zacapa Solera 23yr	13,80€
Angustura 1824	13,80€
Angostura Cask Collection N°1	18,20€
Diplomatico Single Vintage 2002	18,20€
NEW GROVE Single Cask Mauritius	19,80€
Ron Millionario XO	19,80€
Zacappa XO	22,50€
Ryoma 7yo Japanese Rum	13,80€

### Whisky

Laphroaig single Malt 10yrs	11,80€
The Macallan Amber	12,80€
Glenfiddich 12yr	8,80€
Dalwhinnie 15yr	9,80€
Oban 14yr	12,80€
Lagavulin 16yr	10,80€
Balvenie Double Wood 12yr	10,80€
Talisker 10yr	9,80€
Auchentoshan 12yr	9,80€
Nikka Blended	9,80€
Nikka from the Barrel	10,80€
Hakushu 12yr (Japan)	17,80€
YAMAZAKI Distiller's Reserve (Japan)	19,80€
Mars Maltage "COSMO" (Japan)	19,80€
HIBIKI master Select (Japan)	19,80€
HIBIKI Japanese Harmony (Japan)	19,80€
The Nikka 12yo (Japan)	22,50€
La Chita single grain (Japan)	11,90€

### Vins Blanc

<b>Pinot Gris / Duhr Frères</b>	
Verre : 7,10€ Bouteille 75cl : 35,00€	
<b>Pino Blanc / Luxembourg</b>	
Verre : 6,80€ / Bouteille : 27,00€	
<b>Chardonnay / Domaine de Gourgazaud - Pays d'Oc</b>	
Verre : 4,80€ Bouteille 75cl : 22,00€	
<b>Sauvignon Blanc / Luxembourg</b>	
Verre : 4,80€ Bouteille 75cl : 22,00€	
<b>Casamatta Bianco TOSCANA / BIBI GRAETZ</b>	
Verre : 6,20€ Bout 75cl : 25,00€	

### Vins Rosé

<b>Domaine de l'Anticaille / Côtes de Provence</b>	
Verre : 6,80€ Bouteille 75cl : 27,00€	
<b>Château de l'Aumerade Cru classé / Côtes de Provence</b>	
Verre : 7,50€ Bout 75cl : 32,00€	
<b>"Clarendelle Rosé" / Inspiré par Haut-Brion</b>	
Verre : 7,80€ Bout 75cl : 33,00€	

### Vins Rouge

<b>Cabernet Sauvignon / Estate Series - Errazuriz (Chile)</b>	
Verre : 4,80€ Bouteille 75cl : 22,00€	
<b>Saint-Chinian "à l'origine" / les sentiers de BAGATELLE</b>	
Verre : 6,80€ Bout 75cl : 27,00€	
<b>Grand Marrenon Rouge / Luberon</b>	
Bouteille 75cl : 29,00€	

### SAKE

Sur demande !!!  
...