

WELKOM BIJ RESTAURANT

MR. SATO

Wat leuk dat jullie er zijn!

Vanavond nemen we jullie mee op een culinaire reis vanaf een unieke locatie in Flevoland, op maar liefst 55 meter hoogte.

Geniet van bijzondere smaken, verrassende combinaties en natuurlijk het adembenemende, steeds wisselende uitzicht.

MR. SATO is een Aziatisch geïnspireerd concept waarin vier verschillende bereidingswijzen centraal staan:

RAW, STEAMED, GRILLED & FRIED

Stel zelf jullie 4-gangen diner samen en ontdek de verschillende bereidingswijzen. Of laat je volledig verrassen door onze chefs en geniet van een uitgebalanceerde 5-, 6- of 7-gangen experience.

Maak de avond compleet met een bijpassend wijnarrangement of een van onze heerlijke cocktails.

Laat je verrassen, proef, geniet en beleef de smaken van MR. SATO met het uitzicht als steeds veranderend decor.

LEKKER OM MEE TE BEGINNEN

Wasabi Crunchbites	3.5
MR. SATO'S Brood  Geserveerd met wasabi en misoboter	7.5
Edamame  Met zeezout	7.5
Edamame MR. SATO  Met zwarte truffel en sesam	8.5
Cassave Chips  Met huisgemaakte licht pittige pindasaus	4.5
SATO Oester Met ingelegde ui en ponzu	4 p.s.
SATO Oester Proeverij (3 stuks) 1 Met ingelegde ui en ponzu 1 Gegratineerd met soja hollandaise 1 Granite van komkommer en Japanse gin	10
Pani Puri (4 stuks) Gevuld met oosterse filet americain	8.5
Crispy Cubes (4 stuks)  Met avocado-crèmousse	7.5

Heeft u allergieën meld het ons

UW MENU, UW KEUZE

Geniet van een 4-gangen menu voor een vaste prijs van 52.5
Kies uit iedere bereidingswijze RAW, STEAMED, GRILLED & FRIED één gerecht.

RAW

Crispy Rice & Tataki
Ponzu • ingelegde radijs
Wijnsuggestie: Riesling | Duitsland

Spicy Tuna Tataki
Avocado • sriracha •
krokante noodles
Wijnsuggestie: Riesling | Duitsland

Coquille & Passievrucht
Ponzu • rettich-radijssalade
Wijnsuggestie: Pouilly-Fumé | Frankrijk

STEAMED

Gyoza 
Paddenstoel • mosterdzaad • citrus
Wijnsuggestie: Bourgogne Clos | Frankrijk

Rendang Bao Bun
Atjar • chilipeper • lente-ui
Wijnsuggestie: Chianti | Italië

Peking Duck
Hoisin • gebakken paksoi
Wijnsuggestie: Chianti | Italië

Asian Steak Tartare
Brioche • sambalmayonaise
Wijnsuggestie: Riesling | Duitsland

Sashimi Selection
Zalm • tonijn • hamachi
Geserveerd met soja en gember
Wijnsuggestie: Pouilly-Fumé | Frankrijk

Steamed Razor Clam
Gefermenteerde knoflook • kokos •
Thaise basilicum
Wijnsuggestie: Bourgogne Clos | Frankrijk

Dumpling Soup
soup dumpling • gekonfijte ui •
ossenstaartbouillon
Wijnsuggestie: Bourgogne Clos | Frankrijk

GRILLED

Yakitori Chicken
Lente-ui • kokos •
portbello • noodles
Wijnsuggestie: Bourgogne Clos | Frankrijk

Sticky Pork Belly
Venkel • pinda crumble •
wasabi cress
Wijnsuggestie: Bourgogne Clos | Frankrijk

Dutch Wagyu
Supplement per 80 gram 8.5
Appelstroop • soja
Wijnsuggestie: Ribera del Duero | Spanje

Grilled Cod
Groene curry • bergamot •
bundelzwam • paksoi
Wijnsuggestie: Bourgogne Clos | Frankrijk

FRIED

Chicken Tatsuta
Frisse koolsla • manderijn • chili
Wijnsuggestie: Riesling Trocken | Duitsland

Soft Shell Crab
Sesam • komkommer •
mango • sereh
Wijnsuggestie: Riesling Trocken | Duitsland

Tempura Prawn
Furitaki • wakame
Wijnsuggestie: Pouilly-Fumé | Frankrijk

Mushroom Tempura
Oesterzwam • kimchi •
kaffir lime • tonijn
Wijnsuggestie: Pouilly-Fumé | Frankrijk

*Maak uw Grilled of Fried gerecht compleet met
een van onderstaande bijgerechten*

SATO loaded fries 6.5
Bonitovlokken •
srirachamayonaise

Steamed bimi  6.5
Sesam • knoflook

Yakimeshi rice  5.5
Japanse gebakken rijst

Wakame  5.5

Heeft u allergieën meld het ons

Heeft u allergieën meld het ons

MR. SATO CHEF'S MENU

Wilt u zich helemaal in de watten laten leggen?

Kies dan voor ons uitgebalanceerde 5-, 6- of 7-gangen diner.

5-GANGEN 59.5

Crispy Rice & Tataki

Beef tataki • ponzu •
ingelegde radijs

Mushroom Tempura

Oesterzwam • kimchi •
kaffir lime • tonijn

Gyoza

Paddenstoelen • mosterdzaad •
truffel • citrus

Sticky Pork Belly

Venkel • pinda crumble •
wasabi cress

Crème Brûlée

Pandan • yuzu-sorbet

6-GANGEN 65

Crispy Rice & Tataki

Beef tataki • ponzu •
ingelegde radijs

Mushroom Tempura

Oesterzwam • kimchi •
kaffir lime • tonijn

Dumpling Soup

Soup dumpling • gekonfijte ui •
ossentaartbouillon

Gyoza

Paddenstoelen • mosterdzaad •
truffel • citrus

Sticky Pork Belly

Venkel • pinda crumble •
wasabi cress

Crème Brûlée

Pandan • yuzu-sorbet

7-GANGEN 72.5

Crispy Rice & Tataki

Beef tataki • ponzu •
ingelegde radijs

Mushroom Tempura

Oesterzwam • kimchi •
kaffir lime • tonijn

Dumpling Soup

Soup dumpling • gekonfijte ui •
ossentaartbouillon

Gyoza

Paddenstoelen • mosterdzaad •
truffel • citrus

Soft Shell Crab

Sesam • komkommer •
mango • sereh

Sticky Pork Belly

Venkel • pinda crumble •
wasabi cress

Crème Brûlée

Pandan • yuzu-sorbet

Alle Chef menu's worden geserveerd met brood en boter

BIJGERECHTEN

SATO Loaded Fries

Bonitovlokken •
srirachamayonaise

6.5

Yakimeshi Rice

Japanse gebakken
rijst

5.5

Steamed Bimi

Sesam • knoflook

6.5

Wakame

5.5

DESSERTS

Sluit uw avond heerlijk af met één van onze desserts welke precies een mooie aanvulling bieden op uw eerder genoten diner.

Crème Brûlée

Pandan • yuzu-sorbet

8.5

Mango Mochi

Zachte rijstcake •
mango • crumble •
sesamroomijs

7.5

Matcha Pistache

Tiramisu

Mascarpone • pistache

8.5

Heeft u allergieën meld het ons

ROOD

Altobello 2024

Primitivo

Saint-Emilion Grand Cru Château Peymouton 2021

Merlot

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune “Clos de La Perriere”

Domaine Parigot 2024

Pinot Noir

Chianti Colli Senesi Riserva Poderi del Paradiso 2022

Sangiovese

Ribera del Duero Tempranillo Casajús 2020

Tempranillo

Constantia Glen Five 2018

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot en Malbec

Chateauneuf-du-Pape Château de Vaudieu 2019

Grenache, Syrah

Saint-Emilion Grand Cru Château La Croizille 2015

Merlot, Cabernet Sauvignon



7

35

8.5

42.5

9.5

50

10

58.5

55

58

75

120

MOUSSEREND

Cava Brut Marques de Monte Meru

Champagne Victor & Charles Le Brut

Champagne Victor & Charles Le Rosé

Champagne Ruinart Blanc de Blancs

WIT

Rheinhessen Riesling Trocken Weingut Gröhl 2025

Riesling

Rioja Viura Fermentado en Barrica Bodegas Sonsierra 2023

Viura

Bourgogne Mâcon-Bussières Les Clos 2023

Chardonnay

Pouilly-Fumé Domaine J. de Villebois 2025

Sauvignon Blanc

Chablis “Vieilles Vignes” Daniel-Etienne Defaix 2020

Chardonnay

Napa Valley Chardonnay Duckhorn Vineyards 2022

Chardonnay

Condrieu Le Grand Vallon François Villard 2020

Viognier

Chateauneuf-du-Pape Château de Vaudieu Blanc 2024

Roussanne, Grenache Blanc



9

45

14.5

72.5

90

130



7

35

7.5

37.5

9.5

47.5

8.5

42.5

55

58

70

75

Heeft u allergieën meld het ons