

MOUSSEREND

Cava Brut Marques de Monte Meru	9 45
Champagne Victor & Charles Le Brut	14.5 72.5
Champagne Victor & Charles Le Rosé	90
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	130

WIT

Rheinhessen Riesling Trocken Weingut Gröhl 2025 <i>Riesling</i>	7 35
Rioja Viura Fermentado en Barrica Bodegas Sonsierra 2023 <i>Viura</i>	7.5 37.5
Bourgogne Mâcon-Bussières Les Clos 2023 <i>Chardonnay</i>	9.5 47.5
Pouilly-Fumé Domaine J. de Villebois 2025 <i>Sauvignon Blanc</i>	8.5 42.5
Chablis “Vieilles Vignes” Daniel-Etienne Defaix 2020 <i>Chardonnay</i>	55
Napa Valley Chardonnay Duckhorn Vineyards 2022 <i>Chardonnay</i>	58
Condrieu Le Grand Vallon François Villard 2020 <i>Viognier</i>	70
Chateauneuf-du-Pape Château de Vaudieu Blanc 2024 <i>Roussanne, Grenache Blanc</i>	75

ROOD

Saint-Emilion Grand Cru Château Peymouton 2021 <i>Merlot</i>	8.5 42.5
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune “Clos de La Perriere” Domaine Parigot <i>Pinot Noir</i>	9.5 50
Chianti Colli Senesi Riserva Poderi del Paradiso 2022 <i>Sangiovese</i>	10 58.5
Ribera del Duero Tempranillo Casajús 2020 <i>Tempranillo</i>	55
Constantia Glen Five 2018 <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot en Malbec</i>	58.5
Chateauneuf-du-Pape Château de Vaudieu 2019 <i>Grenache, Syrah</i>	75
Saint-Emilion Grand Cru Château La Croizille 2015 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	120

MR.SATO

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, STEAM, 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.

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

UW MENU, UW KEUZE

Geniet van een 4-gangen menu voor een vaste prijs van 52.5

Kies uit iedere bereidingswijze **RAW**, **STEAM**, **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-radijsalade

Wijnsuggestie: Pouilly-Fumé | Frankrijk

Asian Steak Tartare

Brioche • sambalmayonaise

Wijnsuggestie: Riesling | Duitsland

Sashimi Selection

Zalm • tonijn • hamachi

Wijnsuggestie: Pouilly-Fumé | Frankrijk

STEAM

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

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

Dutch wagyu bavette

Supplement per 100 gram 8.5

Appelstroop • soja

Wijnsuggestie: Ribera del Duero | Spanje

Sticky pork belly

Venkel • pinda crumble •

wasabi cress

Wijnsuggestie: Bourgogne Clos | Frankrijk

Grilled Cod

Groene curry • bergamot •

bundelzwam • paksoi

Wijnsuggestie: Bourgogne Clos | Frankrijk

FRIED

Chicken Tatsuta

Frisse koolsla • manderijn • chili

Wijnsuggestie: Riesling Trocken | Duitsland

Tempura Prawn

Furitaki • wakame

Wijnsuggestie: Pouilly-Fumé | Frankrijk

Soft Shell Crab

Sesam • komkommer •

mango • sereh

Wijnsuggestie: Riesling Trocken | Duitsland

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

Bonitovlokken •

srirachamayonaise 6.5

Yakimeshi rice

Japanse gebakken rijst 5.5

Wakame 5.5

Steamed bimi

Sesam • knoflook 6.5

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

Sticky Pork Belly

Venkel • pinda crumble •
wasabi cress

Mushroom Tempura

Oesterzwam • kimchi •
kaffir lime • tonijn

Crème Brûlée

Pandan • yuzu-sorbet

Gyoza

Paddenstoelen • mosterdzaad •
truffel • citrus

6-GANGEN 65

Crispy Rice & Tataki

Beef tataki • ponzu •
ingelegde radijs

Gyoza

Paddenstoelen • mosterdzaad •
truffel • citrus

Mushroom Tempura

Oesterzwam • kimchi •
kaffir lime • tonijn

Sticky Pork Belly

Venkel • pinda crumble •
wasabi cress

Dumpling Soup

Soup dumpling • gekonfijte ui •
ossenstaartbouillon

Crème Brûlée

Pandan • yuzu-sorbet

7-GANGEN 72.5

Crispy Rice & Tataki

Beef tataki • ponzu •
ingelegde radijs

Soft Shell Crab

Sesam • komkommer •
mango • sereh

Mushroom Tempura

Oesterzwam • kimchi •
kaffir lime • tonijn

Sticky Pork Belly

Venkel • pinda crumble •
wasabi cress

Dumpling Soup

Soup dumpling • gekonfijte ui •
ossenstaartbouillon

Crème Brûlée

Pandan • yuzu-sorbet

Gyoza

Paddenstoelen • mosterdzaad •
truffel • citrus

Alle gangen worden geserveerd met brood en boter

Heeft u allergieën meld het ons

LEKKER OM MEE TE BEGINNEN

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)

Met ingelegde ui en ponzu,
gegratineerd met soja hollandaise
en granite van komkommer en
Japanse gin 10

Pani Puri (4 stuks)

Gevuld met oosterse
filet americain 8.5

Crispy Cubes (4 stuks)

Met avocado-crèmemousse 7.5

Bijpassend wijnarrangement

Per gang BOB-arrangement €5,- per glas

Per gang wijnarrangement €8,- per glas

Heeft u allergieën meld het ons