

OTSU

DINING & LOUNGE ㊤

Born from a shared vision between Ortam BBQ and OTSU,
this concept brings together two worlds of hospitality:
the fire-driven grill philosophy of Ortam and OTSU's belief in appreciation, sharing, and connection

Within Ortam's space, OTSU Izakaya was created as a place where Japanese izakaya culture meets open fire and bold flavors. A lively setting where dishes are made to be shared, drinks flow through the evening, and the energy of the grill takes center stage.

Inspired by the Japanese phrase "Otsukaresama Desu" — a gesture of gratitude after shared effort — OTSU Izakaya celebrates coming together after a long day. Around the fire, at a full table, with good food, good drinks, and no rush to leave.

This collaboration is not about formality or ceremony.
It is about rhythm, warmth, and the joy of eating together.

Ontstaan vanuit een gedeelde visie van Ortam BBQ en OTSU
brengt dit concept twee werelden van gastvrijheid samen:
de vuurgedreven grillfilosofie van Ortam en OTSU's overtuiging in waardering, delen en verbinding.

Binnen de ruimte van Ortam is OTSU Izakaya gecreëerd als een plek waar Japanse izakaya-cultuur samenkomt met open vuur en uitgesproken smaken. Een levendige setting waar gerechten bedoeld zijn om te delen, drankjes de avond begeleiden en het vuur de hoofdrol speelt.

Geïnspireerd door de Japanse uitdrukking "Otsukaresama Desu" — een gebaar van dankbaarheid na gezamenlijke inspanning — viert OTSU Izakaya het samenkomen na een lange dag. Rond het vuur, aan een volle tafel, met goed eten, goede dranken en zonder haast om te vertrekken.

Deze samenwerking draait niet om formaliteit of ceremonie.
Het gaat om ritme, warmte en het plezier van samen eten.

OTSU MEZE

A moment to share, a flavour to remember.
Where company turns food into experience.

EDAMAME HUMMUS

Creamy edamame hummus with roasted pide bread
Romige sojabonen hummus met geroosterde pide brood

8

SHRIMP TEMPURA

Deep fried tempura shrimps with a bell pepper hummus
Gefrituurde tempura garnalen met paprika hummus

15

KARAAGE 5PCS

Crispy fried chicken with a butter honey garlic coating
Krokante kip stukjes met een boter honing knoflook coating

13

SPICY KARAAGE 5PCS

Crispy fried chicken with a spicy sauce coating
Krokante kip stukjes met een pittige saus coating

13



Vegetarian dishes
Vegetarische gerechten

CHICKEN GYOZA 5 PCS

Pan fried chicken dumplings with chilli crisp sauce
Opgebakken Japanse kip ravioli met een krokante chili saus

12

WAGYU GYOZA 5 PCS

Pan fried wagyu dumpling with wagyu fat, served with yuzu kosho soy
Opgebakken wagyu ravioli met wagyu vet, geserveerd met yuzu
kosho sojasaus

15

CRISPY RICE SPICY TUNA 4PCS

Seasoned bluefin tartare with thinly sliced leek crisp
Gekruïd blauwfin tonijn tartaar met dun gesneden prei

13

CRISPY RICE SPICY SALMON 4PCS

Seasoned salmon tartare with jalapeno, trout roe and crispy shallot
Gekruïd zalm tartaar met jalapeno, forel kuit en krokante sjalot

12

RAW & COLD

SASHIMI MORIAWASE 9PCS / 15PCS

Our chef's selection of sashimi
Een sashimi selectie van de chef

27 / 45

HAMACHI 3PCS

Dutch yellowtail sashimi
Zeeuwse kingfish plakjes

9

SAKE 3PCS

Norwegian salmon sashimi
Noorse zalm plakjes

9

AKAMI 3PCS

Bluefin tuna sashimi
Blauwvin tonijn plakjes

12

TORO 3PCS

Fatty bluefin tuna sashimi
Vettig blauwvin tonijn plakjes

15

HAMACHI CEVICHE

Dutch yellowtail in a bright, yuzu ponzu marinade
Zeeuwse kingfish in een frisse marinade van yuzu-ponzu

16

SALMON TATAKI

Lightly seared salmon finished with a yuzu miso dressing
Licht geschroeide zalm afgelakt met een yuzu-miso dressing

15

WAGYU CARPACCIO

Thinly sliced, miso marinated wagyu with radish and crisp garlic chips
Dun gesneden, gemarineerde wagyu in miso met rettich en crispy
knoflook chips

25

~ Supplement caviar 10 grams.

+ 15

SUSHI

4PCS / 8PCS

DRAGON ROLL

Crayfish with salmon, hamachi, and tuna, finished with a red miso aioli
Rivierkreeft met zalm, hamachi en tonijn, afgewerkt met romige rode miso-aioli

14 / 24

VOLCANO SALMON

Flambéed salmon with avocado, cucumber and Parmesan crisp
Geflambeerde zalm met avocado, komkommer en Parmezaanse chips

12 / 21

SPICY MAGURO

Marinated tuna with warm sucuk spice and subtle heat
Gemarineerde tonijn met kruidige sucuk specerijen en lichte pittigheid

13 / 24

SHRIMP ROCK

A modern fusion of shrimp tempura and creamy edamame hummus
Een moderne fusie van tijgergarnaal tempura en romige edamame hummus

12 / 21



Vegetarian dishes
Vegetarische gerechten

GYU CHIMICHURRI

Flambéed beef tenderloin with asparagus and finished with chimichurri sauce
Geflambeerd ossenhaas met asperge en afgewerkt met chimichurri saus

12 / 21

WAGYU SOBORO

Seasoned ground wagyu with chives, gari, and crisp garlic chips
Gekruid wagyu-gehakt met bieslook, gember en knapperige knoflook chips

16 / 28

KATSU CHICKEN ROLL

Panko-fried chicken with fragrant lemongrass
In panko gefrituurde kip met aromatisch citroengras

12 / 21

ENOKI

Crispy enoki tempura finished with smoked umami soy
Krokante enoki-tempura met gerookte umami-soja

11 / 18

NIGIRI 2PCS

HAMACHI ABURI

Flambéed yellowtail with yuzu kosho
Geflambeerde hamachi met yuzu kosho

9

SAKE ABURI

Flambéed salmon topped with ikura
Geflambeerde zalm met forel kuit

8

AKAMI

Bluefin tuna with fresh shiso
Blauwvin-tonijn met shiso

11

TORO ABURI

Flambéed fatty tuna finished with caviar
Geflambeerde toro met kaviaar

14

×

×



TORO TARTARE GUNKAN

Toro tartare with finely sliced spring onion
Toro-tartaar met fijngesneden bosui

12

GYU NIGIRI

Flambéed beef tenderloin with kewpie and soy glaze
Geflambeerde ossenhaas met kewpie en soja glazuur

10

WAGYU ABURI

Flambéed wagyu with crispy garlic chips
Geflambeerde wagyu met knapperige knoflook chips

14

AVOCADO NIGIRI ♡

Flambéed avocado with yuzu butter
Geflambeerde avocado met yuzu-boter

7

ENOKI ♡

Tempura enoki with yuzu kosho and smoked umami soy
Enoki-tempura met yuzu kosho en gerookte umami-soja

9

SKEWERS 2PCS

YAKITORI

Grilled chicken with teriyaki glaze
Gegrilde kipspies met teriyakisaus

10

WAGYU USUGIRI

Lightly seared wagyu slices with asparagus, enoki, and crispy shallots
Licht aangebakken wagyu met asperge, enoki en krokante sjalot

28

YAKINIKU

Grilled beef with a savory house-made yakiniku sauce
Gegrilde rundvlees met een ambachtelijk, hartige yakiniku saus

16

MISO HAMACHI

Yellowtail glazed with salty-sweet saikyo miso
Hamachi gelakt met zout-zoete saikyo miso

16

UMAMISO EBI

Grilled black tiger shrimps served with a rich miso tomato sauce
Gegrilde tijgergarnalen geserveerd met een rijke miso-tomatensaus

16



ROBATA GRILL

WAKADORI

Juicy chicken thigh grilled over robata, finished with garlic butter soy
Sappige kippendij van de robata-grill, afgewerkt met knoflook-boter-soja

20

RAMU

Grilled lamb rack served with fresh chimichurri sauce
Gegrilde lamsrack geserveerd met verse chimichurri saus

26

WAGYU A5 RIBEYE

Premium Australian A5 wagyu ribeye, grilled to perfection
Premium Australische A5 wagyu ribeye, gegrild naar perfectie

59

SALMON TERIYAKI

Grilled salmon finished with a classic sweet soy glaze
Gegrilde zalm met een klassieke zoete soja glazuur

17

VEGETABLES & SIDES

MIXED MUSHROOMS

Shimeji, shiitake, enoki, and eryngii in garlic-spiced miso sauce
Beukenzwam, shiitake, enoki en koningoesterwam in knoflook-misosaus

18

ASPARAGUS

Grilled asparagus with Parmesan citrus cream
Gegrilde asperges met Parmezaanse citroencrème

14

NASU DENGAKU

Eggplant bits with garlic spiced miso coating
Aubergine stukjes met een knoflook gekruid miso coating

9

PADRON PEPPERS

Grilled peppers tossed in spicy sour sauce
Gegrilde padron pepers met een pittige zure saus

8

PUMPKIN KOROKKE 2 PCS

Crispy pumpkin croquette with a creamy, sweet-savory center
Krokante pompoen kroket met een romige zoet-hartige vulling

6

YAKI MESHI

Fried rice with egg and seasonal vegetables
Gebakken rijst met ei en seizoensgroenten

7

~ Supplement truffles

+ 6



HOW WAS YOUR EVENING?

We would love to hear about your experience tonight, from the food and drinks you had to the ambiance of our restaurant and the service.

Feel free to leave a review describing how you found your evening and we hope to see you again soon!

OTSU - Karesama Desu!

~

We horen graag hoe uw ervaring vanavond was, van het eten en drinken tot de sfeer in ons restaurant en de bediening.

Laat gerust een recensie achter waarin u beschrijft hoe u uw avond vond en we hopen u snel weer te zien!

OTSU - Karesama Desu!

