

# Mood verrasingsmenu

Laat u verrassen door onze chef,  
een moderne internationale keuken met  
bijzondere smaak- en textuurcombinaties,  
geïnspireerd door de authentieke Aziatische keuken.  
'Gewoon goed eten met verse ingrediënten!'

-

u kunt kiezen voor

4 gangen € 49

5 gangen € 57

6 gangen € 65

Allergenen informatie? Vraag het ons.

## Om mee te beginnen

**Kroepoek / pindasaus**

€ 4,50

**Edamame / zeezout of spicy**

€ 4,50

**Pata Negra**

€ 14,50

Ham van het Spaanse Iberico varken

## Oesters vanaf 2 stuks te bestellen

**Classic per stuk**

citroen / rode wijnazijn / sjalot

€ 3,50

**Tokio style per stuk**

ponzu / sesam vinaigrette / rode peper / gebakken ui

€ 3,50

**Gegratineerd per stuk**

spinazie / hollandaisesaus / gruyere

€ 3,50

**Gestoomd per stuk**

zwarte bonen saus / lente ui / knoflook

€ 3,50



## Nigiri (per stuk)

<b>Tonijn / maguro</b>	€ 2,00
<b>Zalm / Saké</b>	€ 2,00
<b>Zeebaars / Suzuki</b>	€ 2,00
<b>Inktvis / Ika</b>	€ 2,00
<b>Tofu / Inari</b>	€ 2,00
<b>Beef / truffel</b>	€ 3,00
<b>Geflambeerde zalm / spicy mayo</b>	€ 2,00
<b>Geflambeerde tonijn / truffel</b>	€ 3,00
<b>Geflambeerde coquille / sesam</b>	€ 3,00
<b>Hana maki / krab / masago</b>	€ 3,00

## Sashimi

<b>Tonijn (4 stuks)</b>	€ 8,00
<b>Zalm (4 stuks)</b>	€ 8,00
<b>Zeebaars (4 stuks)</b>	€ 8,00
<b>Coquille (6 stuks)</b>	€ 9,00
<b>Sashimi mix (9 stuks)</b>	€ 17,00

## Sushi

<b>Kushimaki roll</b> gefrituurde garnalen	€ 9,00
<b>Rainbow roll</b> tonijn / zalm / ebi / avocado	€ 15,00
<b>Spicy tuna roll</b> tonijn / bosui / spicy mayonaise	€ 16,00
<b>Shrimp rock roll</b> tempura garnalen / avocadosalsa	€ 16,00
<b>Unagi roll</b> paling / tempura garnalen / komkommer	€ 18,00
<b>Beef truffel roll</b> rucola / komkommer / tomaat	€ 18,00
<b>Lobster roll</b> kreeft / asperges / avocado / komkommer	€ 24,00
<b>Vegan roll</b> asperges / avocado / komkommer / cashew	€ 14,00
<b>Mood roll</b> zalm / tempura garnalen / avocado / tobico	€ 14,00

<b>Sushi &amp; Sashimi plateau</b> Een selectie van sushi, sashimi & tempura garnalen	€ 29,00
--	---------

<b>Sushi &amp; sashimi boot</b> Een selectie van sushi, sashimi & tempura garnalen voor 2 personen	€ 55,00
---	---------



## Voorgerechten Asian

<b>Dim sum mix</b> 3 soorten gestoomde Chinese hapjes	€ 8,00
<b>Loempia van Pekingeed</b> pinda-hoisin saus	€ 9,00
<b>Gyoza kip dumpling</b> vietnamese style	€ 9,00
<b>Beef saté</b> zoete ketjapsaus (licht pittig) (3 st)	€ 10,00
<b>Kipsaté</b> maïskip met pindasaus	€ 9,00
<b>Pekingeed flensjes</b> komkommer / bosui / hoisin saus (2 personen)	€ 24,00
<b>Chinese aubergine</b> tempura / zoetzure saus / mango	€ 10,00
<b>Tonijn tataki</b> miso-saus / furikake	€ 15,00
<b>Blacktiger (5 stuks)</b> tempura / bimi	€ 10,00
<b>Gestoomde coquilles</b> knoflook / lente-ui / glasmie (2 st)	€ 13,50

## Voorgerechten Frans

<b>Steak tartaar</b>	€ 13,00
rund / eidooier / zoetzure groenten / zuurdesem	
<b>Carpaccio "Mood"</b>	€ 13,00
truffelmayonaise / pesto / parmezaanse kaas / balsamico	
<b>Tonijntartaar</b>	€ 14,00
avocado / sesam vinaigrette / zoetzure groenten	
<b>Pijlinktvis</b>	€ 12,00
Japanse mayonaise / furikake / tabasco	
<b>Vongole</b>	€ 14,00
rozemarijn / tijm / knoflook	
<b>Bouillabaisse</b>	€ 14,00
kabeljauw / crouton / rouille	
<b>Truffelsoep</b>	€ 13,00
paddenstoel / oude kaas	

## Hoofdgerechten Asian

<b>Zalm teriyaki</b> sesam / teriyakisaus	€ 19,00
<b>Chicken teriyaki</b> spiegelei / teriyakisaus	€ 19,00
<b>Black tiger garnalen</b> cashewnoten / koriander / licht pittige saus	€ 23,00
<b>Thaise curry</b> maiskip / koriander / licht pikant	€ 19,00
<b>Thaise curry</b> gamba's / koriander / licht pikant	€ 23,00
<b>Pekingeend</b> hoisin saus	€ 23,00
<b>Koreaanse beef</b> knoflook / chili / licht pikant	€ 23,00
<b>Tonijnsteak</b> gegrild / shii-take / boksoy / dashi	€ 23,00

## Bijgerechten

<b>Friet</b>	€ 3,50
<b>Witte rijst</b>	€ 3,50
<b>Nasi</b>	€ 4,50
<b>Noodles</b>	€ 4,50
<b>Gewokte groenten of gestoomde groenten</b>	€ 6,50
<b>Thaise mango salade</b>	€ 8,50

## Hoofdgerechten Frans

<b>Tournedos</b>	€ 28,00
crème van ui / prei / groene kool / jus	
<b>Bavette</b>	€ 26,00
structuren van aardpeer / paddenstoelen / jus	
<b>Zeebaars</b>	€ 25,00
fregola / pompoen / langoustine schuim	
<b>Kabeljauw</b>	€ 23,00
knolselderij / koolrabi / winter postelein	
<b>Kreeft (half)</b>	€ 19,00
gekookt of gebakken	
<b>Kreeft (heel)</b>	€ 35,00
gekookt of gebakken	
<b>Kreeft thermidor (half)</b>	€ 19,00
spinazie / gruyere / hollandaisesaus	
<b>Kreeft thermidor (heel)</b>	€ 35,00
spinazie / gruyere / hollandaisesaus	
<b>Seafood plateau p.p.</b>	€ 49,00
Kreeft / langoustine / gamba's / pijlinktvis / schelpjes / hollandse-krabschaar (per 2 personen)	



## Dessert

### Garden delight

hazelnootmousse / praliné / hangop / witte chocolade ijs

€ 10,00

### Crème brûlée

koffie / karamel ijs

€ 12,00

### Pandan panacotta

kokos / mango-chilipeper chutney / mango ijs

€ 10,00

### Scroppino

citroen sorbet / prosecco / vodka

€ 8,00

### Grand dessert

proeverij voor 2 personen

€ 25,00

### Kaasplankje

5 soorten / krentenbrood / compote  
(geaffineerd door Fromagerie Guillaume)

€ 15,00

