

# MOOD

*by Eveline Wu*

## Dinerkaart

### Snacks

Edamame | zeezout of spicy | 4  
Kroepoek | satésaus | 5

### Soepen

Truffel velouté | Parmezaan | 11  
Bouillabaisse | rijkelijk gevuld | 13

### Oesters

Tsarskaya | 6 stuks | nr. 3 | 21  
Gillardeau | Charente-Maritime | nr. 3 | 6 stuks | 29

### Nigiri (per stuk)

Inktvis | ika | 2  
Ei | tamago | 2  
Tofu | inari | 2  
Tonijn | maguro | 2  
Zalm | sake | 2  
Yellowtail | hamachi | 2  
Zoete garnaal | Amaebi | 2  
Paling | unagi | 2  
Beef & truffel | 3  
Foie gras & mango | 3

## Sashimi

Tonijn | 4 stuks | 8  
Zalm | 4 stuks | 8  
Yellowtail | 4 stuks | 8  
Sashimi mix | 9 stuks | 17  
Sashimi mix | 15 stuks | 29

## Chef Special Roll (8 stuks)

Kushimaki | fry ebi | 9  
Sushimix | rainbowroll | tonijn | zalm | ebi | avocado | 14  
Pittige Tonijn Roll | 14  
Vegetarische Roll | asperges | avocado | komkommer | cashewnoten | 12  
Shrimp Rock Roll | tempura garnalen | avocado salsa | 16  
Unagiroll | paling | tempura garnalen | komkommer | 18  
Beef & Truffel Roll | beef | rucola | komkommer | tomaat | 18  
Kreeftroll | kreeft | asperges | avocado | komkommer | 24  
Zalm & Avocado | Zalm | komkommer | avocado | wasabi | 9

## Voorgerechten

*Shared dining. Waarom kiezen als u al onze voorgerechten kunt proeven? Onze lijst met voorgerechten is zo samengesteld dat u deze ook gezellig kunt delen met uw tafelgenoten.*

Gyoza | kip | Vietnamese stijl | 9  
Bouchot mosselen | 10  
Tempura black tijgergarnalen | bimi | 12  
Vitello tonnato | tonijn mayonaise | kappertjes | pijnboompitten | croutons | 13  
Pijlstaartinktvis | furikake | Japanse mayonaise | 14  
Peking eend | flensjes | 3 stuks | 12  
Steak Tartaar | peterselie | bieslook | sjalot | crostini | 14

## Hoofdgerechten

### Vis

Tonijnsteak | uit de Jospier | 21  
Zeebaars op de huid gebakken | saffraan | risotto | tomaten | beurre blanc | 23  
King crab | zeegroenten | gekonfijte citroen | krokante filo | venkel | 32  
Kreeft | gebakken of gekookt | 35

### Vlees

Kalfsgehakt (bal) | eendenlever | truffeljus | aardappelmousseline | 23  
Bavette | oesterzwammen | krieltjes | rode ui compote | 24  
Zwezerik | truffelrisotto | gepocheerd eitje | oesterzwammen | 27  
Rib eye | 35.

## Specialiteiten

Las Palmas Seafood Plateau | warm geserveerd | kreeft | langoustine | gamba's | krab | inktvis | mosselen | per 2 personen | 49 p.p. (Optioneel bij plateau: King crab poten | 15 per poot)

Sushi & Sashimi Plateau | selectie van sushi, sashimi & tempura garnalen | 29

## Dessert

Crème brûlée | 12

Garden delight | hazelnoot mousse | hazelnoot praline | hangop | framboos | witte chocolade  
ijs | 10

Chocolade taartje | aardbei | crunch | warm | karamel | vanille ijs | 10

Chocolade cheesecake | pure chocolade | limoen | hazelnoot | gezouten karamel | vanille ijs |  
10Kaasplank | 15

## Menu's

Onze keuken kan ook speciaal voor u een menu samenstellen. Geef aan wat u niet lekker vindt of wenst en dan gaan wij voor u speciaal aan de slag.

- 4 | gangen menu | 49 p.p.
- 5 | gangen menu | 57 p.p.
- 6 | gangen menu | 65 p.p.