

# MOOD

*by Eveline Wu*

# Mood Menu

## Voorgerecht to share

Laat u verrassen door onze chef met een speciale selectie uit onze voorgerechten en beleef Mood Strijp-S

---

## Hoofdgerecht naar keuze

Tournedos van Black Angus, aardappelmousseline, akkerpaddestoelen, rode wijn jus (frites)

of

Zeebaarsfilet, tomaat, aubergine, bulgur, limoenblad (frites)

---

## Dessert naar keuze

Seizoensdessert

of

Kaasplankje, 4 verschillende kaassoorten, diverse garnituren

€ 42,50 p.p.

## **Sushi & sashimi boot**

Variatie van sushi, sashimi & tempura garnalen  
€ 28,50 p.p.

# Sushi

<b>Sushimix (8 st.)</b>	€ 15,00
krab, tempura & tamago (avocado, zalm & tonijn topping)	
<b>Kushimaki (8 st.)</b>	€ 9,50
kushi garnaal	
<b>MOOD roll ( 6 st.)</b>	€ 15,00
zalm, tempura garnaal, komkommer, tobiko & avocado	
<b>Lobsterroll (8 st.)</b>	€ 20,00
kreeft, avocado, krab, asperge & tamago	
<b>Kaviaar roll (6 st.)</b>	€ 26,00
Oscietra royal kaviaar, krab, tempura garnaal, coquille, zalm, tonijn	
<b>Fire roll (8st.)</b>	€ 16,50
kushi garnaal, avocado, tonijn, chili pepper	
<b>Strawberry roll (8st.)</b>	€ 14,50
tempura garnaal, roomkaas, avocado, aardbei en honing	
<b>Mango roll (8st.)</b>	€ 14,50
kushi garnaal, mango	
<b>Chicken pesto roll (8st.)</b>	€ 15,00
kip, rucola, avocado & pesto	
<b>Sashimi mix</b>	€ 15,00
zalm & tonijn	
<b>Vegetarische sushiroll (8 st.)</b>	€ 14,00
asperge, tamago, komkommer & avocado	

## Voorgerechten

### Asian

<b>Dim Sum mix</b> 3 soorten gestoomde Chinese hapjes (6 st.)	€ 9,00
<b>Loempia van pekingeend</b> pinda-hoising saus (6 st.)	€ 9,50
<b>Gyoza</b> kip dumpling Vietnamese style (6 st.)	€ 9,50
<b>Tempura garnalen</b> spicy mayonaise en chilisaus (5 st.)	€ 12,00
<b>Beef saté</b> zoete ketjap-saus (licht pittig) (3 st.)	€ 12,00
<b>Kip saté</b> van maïskip met satésaus (3 st.)	€ 9,00
<b>Pekingeend flensjes</b> komkommer, bosui en hoisin saus (2 personen)	€ 24,00
<b>Gestoomde coquilles</b> knoflook en lente-ui (2 st.)	€ 13,50
<b>Tuna tartaar</b> bieslook, avocado en krokante uitjes	€ 13,50
<b>Tempura groenten</b> tempura van verschillende groenten.	€ 10,00

### Snacks

<b>Edamame</b> soyaboontjes met zeezout	€ 4,50
<b>Kroepoek</b> met satésaus	€ 4,50

## Frans

<b>Steak tartaar</b> piccalilly crème, groenten, kwartelei & focaccia	€ 13,50
<b>Beef tataki</b> Black Angus, truffel crème en ponzu gel	€ 15,50
<b>Carpaccio 'Mood'</b> truffel crème, pesto, balsamico, parmezaanse kaas, pijn-boompitten, kappertjes en croutons + Supplement ganzenlever krullen	€ 13,50 € 5,50
<b>Gebakken ganzenlever</b> calvados appel en suikerbrood	€ 18,50
<b>Gebakken coquilles</b> pastinaak crème, aardappelkaantjes, lente-ui en schuim van truffel (3 st.)	€ 13,50
<b>Tonijn tataki</b> komkommer, enoki, crème van thaise curry	€ 15,50
<b>Corvina</b> ceviche gegaard, maïs, avocado, popcorn	€ 14,50
<b>Quinoa salade</b> avocado, snijboon	€ 12,95

## Oesters

Creuses, per bereiding vanaf 2 stuks te bestellen.

<b>Naturel</b> citroen, frambozenazijn, sjalot	€ 3,50 per stuk
<b>Tokyo style</b> rauw, ponzu, sesam, rode pepers, uitjes	€ 3,50 per stuk
<b>Gestoomd</b> zwarte bonen saus, lente ui, knoflook	€ 3,50 per stuk
<b>Gegratineerd</b> mozzarella, bladspinazie, knoflook, hollandaise	€ 3,50 per stuk

## Hoofdgerechten

### Asian

<b>Zalm teriyaki</b> seizoensgroenten en sesam teriyaki saus	€ 21,00
<b>Black tiger garnalen</b> gewokte groenten, licht pittige saus, cashewnoten en koriander	€ 26,00
<b>Zeebaars Asian</b> gewokte groenten, saus van limoen, gember, sojasaus en koriander	€ 24,00
<b>Chicken teriyaki</b> seizoensgroenten, sesam teriyaki saus en spiegelei	€ 19,00
<b>Thaise curry kip</b> groenten, koriander en licht pikant	€ 19,00
<b>Thaise curry gamba's</b> groenten, koriander en licht pikant	€ 26,00
<b>Pekingeend</b> seizoensgroenten en hoisin saus	€ 24,00
<b>Koreaanse beef</b> seizoensgroenten en licht pikant	€ 23,00

## Frans

<b>Kreeft gratineerd half</b>	€ 22,00
gratineerd met gruyère kaas, tomaat, venkel, meiraap	
<b>Kreeft gratineerd heel</b>	€ 36,00
gratineerd met gruyère kaas, tomaat, venkel, meiraap	
<b>Entrecote Big Green Egg</b>	€ 26,50
groene asperges, pommes paolo, jus van tijm	
<b>Tournedos (180 gram)</b>	€ 28,00
Black Angus rund, aardappel mousseline, akkerpaddestoelen, rode wijn jus	
Supplement gebakken ganzenlever	€ 7,50
Supplement krokante zwezerik	€ 7,50
<b>Griet</b>	€ 24,50
meiknol, risotto van groene kruiden, courgette, beurre blanc van paksoi	
<b>Gnocchi</b>	€ 17,50
kaas-noten gehakt, zwarte knoflook	

## 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>Gemengde salade</b>	€ 6,50
<b>Thaise mango salade</b>	€ 8,50
zoet/pittig, avocado, komkommer, quinoa, mango	



## Desserts

<b>Garden delight</b>	€ 10,00
hazelnoot mousse, hangop, hazelnoot praline, framboos, witte chocolade ijs	
<b>Cocos</b>	€ 10,00
ananas, limoen	
<b>Aardbeien</b>	€ 10,00
yoghurt, witte chocolade	
<b>Chocolade taartje (warm)</b>	€ 10,00
aardbei, caramel, vanille ijs	
<b>Scroppino</b>	€ 8,00
citroen sorbet, prosecco, limoncello, vodka	
<b>Kaasplankje</b>	€ 10,00
internationale kaassoorten, diverse garnituren	
<b>Grand dessert voor 2 personen</b>	€ 25,00
proeverij van verschillende zoetigheden	