

MOOD

by Eveline Wu

Menukaart

Agenda Mood Club

zat. 11 maart 2023
MOOD CLUB NIGHT
met Double D

—

zat. 18 maart 2023
MOOD CLUB NIGHT
met Robin Who & Michael Man

—

zat. 25 maart 2023
MOOD LATIN CLUB NIGHT
met DJ Kelly & Michael Man

—

zat. 1 april 2023
MOOD CLUB NIGHT
“The Beat Goes On”
met Double D & Robin Who
livestream internet uitzending

Vergeet ons niet te volgen voor de laatste nieuwtjes.

 MoodRotterdam

 MoodRotterdam

3 gangen Mood menu

€ 49,50 p.p.

Te bestellen vanaf 2 personen. Tot 21:00 uur.

Voorgerecht

Sushi en sashimi boot

(een mix van 22 stuks sushi en sashimi)

Hoofdgerecht

Keuze uit:

Koreaanse beef

groenten | bbq saus | spicy

of

Crispy Pekingend

flensjes | komkommer | hoisin

of

Dim Sum mix (8 st)

Een variatie aan dumplings en dim sum.

Een combinatie van vis, vlees en vegetarisch.

Dessert

Garden Delight

hazelnoot mousse | praliné | hangop

of

Kaas assortiment

meerprijs van € 5

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Om mee te beginnen

Brood 'van Menno' met smeersels	€ 6,00
Edamame / zeezout of spicy	€ 5,00
Cassave / saté saus	€ 5,00

Oesters (Zeeuwse creuse #3) vanaf 2 stuks per bereiding

Classic style	€ 3,75
citroen / rode wijnazijn / sjalot	
Tokyo style	€ 3,75
ponzu / sesamvinaigrette / rode peper / gebakken ui	
Nam Kee	€ 4,00
gestoomd / zwarte bonen / knoflook	
Rockefeller	€ 4,00
spinazie / hollandaise / gegratineerd	

Nigiri (per 2 stuks)

Tonijn / maguro	€ 5,50
Zalm / Saké	€ 5,00
Avocado	€ 4,50
Beef / truffel	€ 7,00
Geflambeerde tonijn / truffel	€ 7,00
Geflambeerde zalm / unagi	€ 7,00
Geflambeerde coquille / sesam	€ 8,00
Hana Maki / zalm / tobiko	€ 8,00

Sashimi

Tonijn (4 st.)	€ 9,50
Zalm (4 st.)	€ 9,50
Coquille (6 st.)	€ 12,00
Sashimi mix (9 st.)	€ 19,50

Sushi

8 stuks per bereiding

Kushimaki roll	€ 12,50
gefrituurde kuchigarnaal	
Rainbow roll	€ 17,50
tonijn / zalm / kushigarnaal / avocado	
Spicy tuna roll	€ 17,50
tonijn / bosui / spicy mayo / kimchi	
Shrimp rock roll	€ 19,50
tempura garnalen / avocado salsa	
Unagi roll	€ 18,50
paling / tempura garnalen / komkommer	
Geflambeerde zalm roll	€ 16,50
komkommer / zalm / geflambeerd	
Beef truffel roll	€ 19,50
rucola / komkommer / cherrytomaat	
Vegan roll	€ 16,50
groene asperge / avocado / komkommer / cashew	
Mood roll	€ 18,50
zalm / tempura garnalen / avocado / tobico	
Dragon roll	€ 17,50
kuchigarnaal / avocado/ tobico	
Karaage maki roll	€ 16,50
krokante kip / komkommer / bosui	
Sushi sashimi plateau	€ 29,00
een selectie van sushi, sashimi & tempura garnalen	
Sushi en sashimi boot	
een selectie van sushi, sashimi & tempura garnalen (voor 2 personen)	€ 65,00
een selectie van sushi, sashimi & tempura garnalen (voor 3 personen)	€ 97,50

Sushi Specials

Lobster roll	€ 25,00
kreeft / groene asperge / avocado / komkommer	
Coquille roll	€ 19,50
geflambeerd / kuchi garnaal / unagi saus	
Ganzenlever roll	€ 25,00
paling / foie gras / avocado	

Dim Sum

Al onze dim sum wordt huisgemaakt op ambachtelijke wijze. De vulling en het deeg worden met veel zorgvuldigheid bereid. Kies en geniet van de heerlijke creaties van onze chef.

Dim sum mix gestoomd (6 st)	€ 24,50
Dim sum mix crispy (8 st)	€ 24,50
Dim sum mix gemengd (6 st)	€ 24,50
Dim sum mix vegetarisch (6 st)	€ 24,50

Voorgerechten

Loempia van Pekingeend (4 st) chili - hoisin saus	€ 9,50
Loempia van garnalen (2 st) huisgemaakt / chilisaus / black tiger garnalen	€ 9,50
Vegetarische Loempia (2 st) huisgemaakt / wortel	€ 9,50
Gyoza kip dumpling (4 st) kip / koriander / gebakken ui	€ 9,50
Gyoza vegan dumpling (4 st) groentenmix / koriander / gebakken ui	€ 9,50
Chicken spiesjes (3 st) huisgemaakte satésaus / krokante ui	€ 9,50
Miso soep tofu / shiitake / zeewier	€ 9,50
Tempura garnalen (5 st) spicy mayonaise / chili saus	€ 11,50
Tempura groenten (3 st) groentenmix / spicy mayonaise / furikake	€ 9,50
Vogelnestje met inktvis gochujang / gepaneerde inktvis	€ 15,50
Tonijn tartaar avocado / mango / wonton	€ 19,50
Gestoomde coquille knoflook / mie	€ 9,50
Carpaccio truffelmayonaise / croutons / Parmezaanse kaas	€ 15,50
Truffel coquille room / truffelsaus	€ 10,50
Gegratineerde coquille kimchi / room / cheddar	€ 9,50

Hoofdgerechten

Zalm teriyaki	€ 24,00
gewokte groenten / sesam / teriyaki	
Gegrilde garnalen	€ 26,50
gember / knoflook / little gem	
Chicken Teriyaki	€ 24,00
gewokte groenten / teriyaki	
Crispy Pekingeend	€ 23,50
flensjes / komkommer / hoisin	
Koreaanse beef	€ 26,50
groenten / bbq saus / spicy	
Gepofte aubergine	€ 23,50
krokante tofu / kerstomaatjes / groene asperge	
Halve kreeft	€ 26,50
op Aziatische wijze of gegratineerd	
Hele kreeft	€ 49,50
op Aziatische wijze of gegratineerd	

Bijgerechten

Friet	€ 5,00
Gebakken rijst	€ 5,00
groenten / ei	
Witte rijst	€ 4,50
Gewokte groenten	€ 9,00
Thaise salade	€ 6,50
Zeewier salade	€ 5,00

Desserts

Garden Delight	€ 10,00
hazelnoot mousse / praliné / hangop	
Citroen taartje	€ 10,00
merengue / citroen	
Sorbet ijs	€ 10,00
3 smaken / vers fruit	
Crème brûlée	€ 10,00
vanille / vanille roomijs	
Dame blanche	€ 10,00
vanille roomijs / chocolade saus	
Brownie	€ 10,00
chocolade / vanille ijs / uit de oven / hazelnoot	
Scroppino	€ 9,00
citroen sorbet / prosecco / vodka	
Kaasplankje met Nederlandse kazen	€ 16,50
5 soorten / notenbrood	

Cocktails

Mood Mojito	€ 12,50
Te bestellen als strawberry / blood orange of passionfruit	
Whisky Sour	€ 13,50
bourbon / limoen / honing	
Moody Baron	€ 13,50
Baron Rum / licor 43 / passievrucht / bitter / vanille	
Graveyard	€ 13,50
Jägermeister / Salmari / ginger beer	
Lychee Fizz	€ 13,50
Peachtree / lychee / vanille / munt / Royal Bliss Yuzu Tonic	
Baron old fashioned	€ 13,50
Baron Rum / Black tea / rozemarijn	
Baron Horse's Neck	€ 13,50
Baron rum / ginger ale / angostura	
Paper plane	€ 13,50
Bourbon / Nonino Amaro / Aperol	
Pornstar Martini	€ 13,50
42 Below vodka / passievrucht / vanille	
Espresso Martini	€ 13,50
42 Below vodka / Kahlúa / salted caramel / espresso	
Spicy Margarita	€ 13,50
Spicy Cazadores Tequila / Mezcal / Cointreau	
Vanilla Sour	€ 13,50
Liquor 43 / limoen / vanille	
Amaretto Sour	€ 13,50
Disaronno amaretto / limoen / eiwit	
Old Fashioned	€ 13,50
bourbon / black tea / rozemarijn	

Mexican Mule	€ 14,50
Cazadores Tequila / rozemarijn / lime / ginger	
Passion Caipirinha	€ 13,50
Cachaca / passievrucht / limoen	
Cadillac	€ 15,50
Patron Reposado Tequila / Grand Marnier / limoen	
Mai Tai	€ 15,50
Bacardi Carta Negra / Bacardi Reserva / Ocho cointreau / limoen / amandel	
Strawberry/Peach Daiquiri	€ 13,50
Bacardi Carta Blanca / Limoen	
Negroni	€ 14,00
Bombay Sapphire gin / Martini Bitter 1872 / Cocchi Sweet Vermouth	
The Right Word	€ 14,00
Bombay Presse Lemon / Lillet Blanc / St.Germain	

Spritz

Mood Spritz	€ 13,50
St. Germain / rose lemonade / sparkling sake	
Aperol Spritz	€ 10,50
Aperol / Cava / bruiswater	
Limoncello Spritz	€ 12,50
huisgemaakte passievrucht limoncello / Cava / bruiswater	
Homemade limoncello's	€ 6,50
vraag welke smaken we in huis hebben	

Gin & Tonic

Original MOOD gember / sinaasappel / jeneverbes	€ 12,50
Bombay Sapphire limoen / citroen	€ 12,50
Bombay Bramble bramen / bosbes	€ 12,50
Hendrick's komkommer	€ 12,50
Bobby's sinaasappel / kruidnagel	€ 12,50
Gibsons pink gin rose lemonade / rood fruit	€ 12,50
Sir Edmond aardbei / framboos	€ 14,50
Monkey 47 gember / sinaasappel	€ 14,50
Roku Gin verse kruiden melange / gember	€ 14,50
Old Tom Gin Citraen	€ 12,50
Hermit Gin Zeekraal	€ 14,50
Tanqueray 0% citraen / limoen	€ 9,50

Virgin Cocktails

Home made fruit cocktail	€ 9,50
verschillende zelfgemaakte fruitsappen volgens oma's recept	
Nojito	€ 9,50
citroengras / munt / limoen / Bitter Lemon	
Virgin Negroni	€ 9,50
alcohol vrije Martini / crodino / bitter	
Virgin Pornstar Martini	€ 9,50
passievrucht / vanille	
Arnold Palmer	€ 9,50
Rozemarijn siroop / limoen / bruiswater	
Shirley Temple	€ 9,50
Grenadine / limoen / sprite	

Bier

Hertog Jan (tap) klein	€ 3,50
Hertog Jan (tap) groot	€ 6,00
Tripel Karmeliet (tap)	€ 6,00
Lefte Blond (tap)	€ 5,50
Hertog Jan weizener (tap)	€ 4,50
Hertog Jan 0.0 (fles)	€ 4,00
Vet & Lazy (fles) 'Linkebal' radler 3,5%	€ 5,50
Vet & Lazy (fles) 'Dubbel Wit Zomerfit'	€ 5,50
Vet & Lazy (fles) 'Fluffy' India Pale Ale	€ 5,50
Vet & Lazy (fles) 'Je Moeder' Trippel	€ 5,50
Asahi Pilsner 5,2% (fles) uit Japan	€ 4,00

Sake

glas

fles

Hakkaisan Sparkling Nigori (360ml)

Deze verfrissende sake is licht zoet, zuur en romig. Dit maakt het lekker vol en mooi als een aperitief.

€ 23,00

Honjozo Nanbu Bijin (720ml) - 60%

Een prachtige sake waarbij alcohol is toegevoegd tijdens het fermentatieproces. Dit creëert een elegante en schone afdronk met een hint van perzik.

€ 8,00

€ 40,00

Classic Red Junmai (720ml) - 80%

De combinatie van een laag polijst percentage en het twee jaar rijpen is nodig voor de gelaagde, rijke, maar toch gebalanceerde smaken in deze sake.

€ 6,00

€ 30,00

Jozen Junmai Ginjo (720ml) - 55%

Een prachtige sake om te beginnen met ontdekken. De lichte en fruitige tonen met frisse geuren eindigen met een milde afdronk.

€ 8,00

€ 40,00

Minatoya Tosuke Junmai Daiginjo (630ml) - 50%

Deze symbolische sake is vernoemd naar de oprichter van de Shirataki brouwerij. De gebalanceerde sake is elegant met geuren van appels en abrikozen met een zachte afdronk.

€ 15,00

€ 75,00

Dassai 30 Junmai Daiginjo (720ml) - 30%

Geproduceerd van de prestigieuze Yamada Nishiki rijst ontwikkelt zich een verfrissende, fruitige sake met diepe, complexe tonen.

€ 120,00

Koffie & Thee

Koffie / Espresso	€ 3,50
Cappuccino / Koffie verkeerd	€ 4,00
Dubbele espresso / Latte macchiato	€ 4,50
Thee (diverse smaken van Newby Teas)	€ 4,00
Verse munt thee / Gember thee	€ 4,50
Irish coffee / French coffee	€ 9,00
Italian coffee / Spanish coffee	€ 9,00
Dom coffee	€ 9,00

Digestief

Talisker 10YR	€ 8,00
Maker's Mark	€ 8,00
Dalwhinnie 15YR	€ 10,00
Macallan Gold Double Cask	€ 12,00
Oban 14YR	€ 12,00
Lagavulin 16YR	€ 16,00
Hibiki Suntory Whisky	€ 16,00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 8,00
Hennessy V.S.O.P.	€ 15,00
Hennessy X.O.	€ 35,00
Remy Martin X.O.	€ 30,00