

# MOOD

*by Eveline Wu*

*Menukaart*

# Mood Club

MOOD Club Rotterdam, onze nieuwe aanwinst  
inclusief prachtige cocktailbar!

De perfecte plek om tot in de late uurtjes te genieten  
van een cocktail, mocktail of andere aanrader van  
onze barmannen en vrouwen.

## **YOUR OWN EVENT**

Mood Club Rotterdam is ook de perfecte locatie voor  
een fantastisch verjaardags- of personeelsfeest,  
unieke presentatie of onvergetelijke bruiloft. Inspiratie  
opdoen? Check onze socials.

Voor meer informatie mail uw vraag of verzoek  
naar [receptie.rdam@mood.nl](mailto:receptie.rdam@mood.nl)

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

<b>Brood 'van Menno' met smeersels</b>	€ 6,00
<b>Edamame / zeezout of spicy</b>	€ 5,00
<b>Cassave / saté saus</b>	€ 5,00
<b>Burrata / gedroogde tomaatjes / crostini's / Matcha olijfolie</b>	€ 9,50

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

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

## 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



**KIKKOMAN**

# Sushi

## 8 stuks per bereiding

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

<b>Lobster roll</b>	€ 25,00
kreeft / groene asperge / avocado / komkommer	
<b>Coquille roll</b>	€ 19,50
geflambeerd / kuchi garnaal / unagi saus	
<b>Ganzenlever roll</b>	€ 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.

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

# Voorgerechten

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



# Hoofdgerechten

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

# Bijgerechten

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

# Desserts

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

# Cocktails

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

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

## Spritz

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

# Gin & Tonic

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

# Virgin Cocktails

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

## Bier

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