

MOOD

by Eustine Wu

Allergieën

Heeft u een allergie? Laat het ons weten! Dan kunnen we daar rekening mee houden wanneer we voor u koken.

Benieuwd naar onze vegetarische, veganistisch of halal gerechten? Deze worden aangeduid door middel van onderstaande icoontjes. In overleg kunnen vegetarische gerechten ook veganistisch bereid worden.



Vegetarisch




Veganistisch



Halal

BITES

Pata Negra iberico ham (80 gram)	€ 15,50
Sushi taco's met tonijntartaar (6 st.)	€ 18,00
Edamame  zeezout of spicy	€ 5,00
Kroepoek met pindasaus	€ 5,00
Bitterballen met grove mosterd (6 st.)	€ 8,00
Garnalenkroketjes met kreeftenmayonaise (6 st.)	€ 10,00
Broodplankje met truffelmayo en bruschetta dip	€ 4,50
Pekingeend loempia's met pinda hoisinsaus (6 st.)	€ 9,50

OESTERS

Creuses, per bereiding vanaf 2 stuks te bestellen

Naturel	€ 3,75 p/st.
citroen en sjalot	
Tokyo	€ 4,00 p/st.
ponzu, rode peper en sesam	
Gestoomd	€ 4,00 p/st.
zwarte bonensaus en bieslook	
Gegratineerd	€ 4,00 p/st.
spinazie, hollandaise en mozzarella	
Passievrucht	€ 4,00 p/st.
passie vrucht, yuzu en zalm kuit	
Aziatisch	€ 4,00 p/st.
krokante ui, sesam en gember	

SUSHI & SASHIMI BOOT

Sushi, sashimi en kushi garnalen €32,50 p.p.
De boot kan vegetarisch of veganistisch bereid worden.

MOOD MENU

3 gangen keuzemenu €49,50

Aziatische proeverij

gyoza, pekingeend loempia met pindasaus, kushi garnaal,
beef nigiri, sashimi en sushi

Carpaccio

parmezaanse kaas, kappertjes, pesto, truffelmayo, balsamico aceto

Tom kha kai

kokosnoot, kip, tomaat

Vegetarische proeverij

vegan roll, tempura groenten

Tournedos

groene groente, rode wijn jus, paddenstoelen en spinazie

Heilbot

zwarte knoflook, dashi beurre blanc, pastinaak en
champignons

Chicken teriyaki

kippendij, gewokte groente en spiegelei

Truffel risotto

paddenstoelen en parmezaanse kaas

Garden Delight

hazelnootcrème, praliné, yoghurt, rood fruit en witte chocolade-ijs


Kaasplankje

5 verschillende kazen, noten brood, vijgen compote

SUSHI

Rainbow roll kushi garnalen, krab, avocado, zalm en tonijn (8 st.)	€ 16,00
Crispy kushi maki roll kushi garnaal (8 st.)	€ 13,50
Mood roll zalm, kushi garnaal, avocado en viseitjes (6 st.)	€ 16,50
Lobster roll kreeft, avocado, surimi krab en asperge (8 st.)	€25,00
Mango roll mango, kushi garnalen (8 st.)	€ 15,00
Fire roll kushi garnalen, avocado, tonijn en chili peper (8 st.)	€ 16,00
Strawberry roll kushi garnalen, aardbeien, roomkaas en honing (8 st.)	€ 16,00
Sashimi mix zalm en tonijn (8 st.)	€ 18,00
Nigiri deluxe zalm, tonijn, beef truffel, coquille en unagi (10 st.)	€ 32,00
Chicken pesto roll rucola, avocado, pesto en krokante kip (8 st.)	€ 16,00
Surf 'n turf roll beef, kushi garnalen, roomkaas, truffel en avocado (8 st.)	€ 18,00
Dragon tuna roll tonijnsalade, kushi garnaal, avocado en komkommer (8 st.)	€ 16,00
Unagi roll paling, kushi garnalen, roomkaas, avocado en appel (8 st.)	€ 18,00
Sake mango roll zalm, avocado, mango, ei en sesam (8 st.)	€ 15,00
Spicy tuna roll tonijn tartaar, chili peper (8 st.)	€ 18,00


FRANSE VOORGERECHTEN

Ceviche	€ 16,50
Tigre de leche, pompoen, chili olie	
Carpaccio	€ 15,00
parmezaanse kaas, kappertjes, pesto, truffelmayo, balsamico aceto	
Coquilles	€ 16,50
bonito, radijs, pompoen, beurre blanc	
Steak tartaar	€ 15,50
gepekelde groenten, truffelmayo, toast en kwartelei	
Burrata 	€ 13,50
cherry tomaatjes, basilicum, balsamico aceto	







AZIATISCHE VOORGERECHTEN

Dim Sum mix gestoomd (2 personen)	€ 24,50
langoustine har gau, kip shiu mai, truffel paddenstoelen dumpling, garnalen san fen	
Pekingeed flensjes (2 personen)	€ 23,50
chili peper, komkommer, lente ui en hoisin sauce	
Prawn spring rolls	€ 9,50
huisgemaakte garnalen loempia's (3 st.)	
Kushi garnalen	€ 10,00
spicy mayo en chili saus (5 st.)	
Kipsaté 	€ 12,50
maïskip met satésaus (3 st.)	
Tom kha kai 	€ 10,50
kokosnoot, kip en tomaat	
Gyoza kip dumplings	€ 9,50
vietnamese stijl (6 st.)	
Gestoomde coquilles	€ 15,50
knoflook en lente ui (2 st.)	
Tempura groenten 	€ 13,50
teriyaki saus	

FRANSE HOOFDGERECHTEN

Tournedos	€ 29,00
groene groente, rode wijn jus, paddenstoelen en spinazie	
Heilbot	€ 25,00
zwarte knoflook, dashi beurre blanc, pastinaak en champignons	
Halve kreeft	€ 29,50
gegratineerd, couscous, bisque en hollandaise	
Hele kreeft	€ 39,50
gegratineerd, couscous, bisque en hollandaise	
Truffel risotto 	€ 24,00
paddenstoelen en parmezaanse kaas	
Entrecote	€ 29,00
seizoensgroenten, champignons en chimichurri	

BIJGERECHTEN

Friet	€ 4,50
Witte rijst 	€ 3,50
Nasi 	€ 4,50
Noodles 	€ 4,50
Gewokte groente 	€ 7,50
Thaise salade 	€ 8,50
mango, tomaat en avocado	
Japanse salade 	€ 8,50
wakame, maïs en avocado	

AZIATISCHE HOOFDGERECHTEN

Zeebaars Aziatisch	€ 24,00
coquille, limoen, gember, soja en koriander	
Zalm teriyaki	€ 24,00
gewokte groenten	
Black tiger garnalen	€ 26,00
gewokte groenten en cashew noten	
Chicken teriyaki	€ 24,00
kippendij, gewokte groenten en spiegelei	
Thaise curry kip 	€ 24,00
kippendij en gewokte groenten	
Thaise curry gamba's	€ 26,00
gamba's en gewokte groenten	
Pekingeend	€ 24,00
gewokte groenten en hoisin saus	
Mongolian beef	€ 24,00
gewokte groenten en zwarte peper saus	
Gong bao tofu 	€ 20,50
shiitake en sugar snaps	

DESSERTS

Garden Delight	€ 10,00
hazelnootcrème, praliné, yoghurt, rood fruit en witte chocolade-ijs	
Kaasplankje	€ 10,00
5 verschillende kazen, noten brood en vijgen compote	
Cheesecake	€ 10,00
framboos en witte chocolade	
Witte chocolade met citrus	€ 10,00
meringue, yoghurt en rood fruit	
Scroppino	€ 10,00
prosecco, limoncello, vodka, citroen sorbetijs	
Grand dessert	€ 12,50
proeverij met allerlei zoete lekkernijen (vanaf 2 personen) houd bij het grand dessert rekening met een langere bereidingstijd	