

MOOD

by Eveline Wu



KIKKOMAN

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

VEGETARISCHE EN VEGANISTISCHE GERECHTEN

BITES




Edamame  	€ 5,00
zeezout of spicy	
Kroepoek  	€ 5,00
met satésaus	
Bites mix 	€ 12,50
Spanaki, bospaddestoelen, thai curry (6 st.)	

SUSHI & SASHIMI BOOT VEGETARISCH OF VEGAN

(20 ST. P.P.)

Boot 1p.	€ 32,50
Boot 2p.	€ 65,00
Boot 3p.	€ 97,50




SUSHI

Kappa of avocado maki  	€ 6,00
Vegan roll  	€ 15,00
tempura asperge, komkommer, avocado, spicy vegan mayo (8 st.)	

VOORGERECHTEN

Gyoza Dumpling vegetarisch 	€ 10,50
Vietnamese style (6 st.)	
Burrata 	€ 14,50
biet, kaffir, crème fraîche, aardappel	

HOOFGERECHTEN

- Gnocchi**  € 24,00
truffelsaus, Parmezaan, paddenstoelen
- Truffel risotto**  € 24,00
paddenstoelen en Parmezaanse kaas
- Japanees curry met "kip"**  € 24,00
groenten, koriander, vegan "kip"

BIJGERECHTEN



- Verse friet**   € 3,50
- Witte rijst**   € 3,50
- Gewokte of gestoomde groenten**   € 5,50
- Gemengde salade**   € 5,50
- Thaise mango salade**   € 7,50

DESSERT

- Garden Delight**  € 10,00
hazelnootmousse, praliné, witte chocolade ijs
- Cheesecake**  € 10,00
passievrucht, yoghurt, witte chocolade
- Chocolade cake**  € 10,00
lactose en glutenvrij, rood fruit, framboos sorbet
- 5 kazen van Fromagerie Guillaume**  € 10,00
vijgenchutney, notenbrood
- Scroppino**  € 9,00
citroen sorbet, prosecco, limoncello, vodka
- Grand dessert**  € 12,50
proeverij met allerlei zoete lekkernijen (vanaf 2 personen)

Heeft u een allergie? Meld het ons!

LACTOSE VRIJE GERECHTEN BITES

Edamame 	€ 5,00
zeezout of spicy	
Pata negra	€ 13,00/26,00
60 gr of 120 gr	
Sushi taco's	€ 12,00
tonijntartaar, avocado (4 st.)	
Kroepoek	€ 5,00
met satésaus	
Bites mix 	€ 12,50
Spanaki, bospaddestoelen, thai curry (6 st.)	
Loempia pekingeend	€ 9,50
pindasaus, hoisin (6 st.)	


OESTERS

Per bereiding vanaf 2 stuks te bestellen


Naturel	€ 3,75 p/st.
rode wijnazijn, citroen	
Tokyo	€ 4,00 p/st.
sesam, rode peper	
Gestoomd	€ 4,00 p/st.
zwarte bonen saus, knoflook, knapperige chilli peper	
Gin & tonic	€ 4,50 p/st.
komkommer, gin tonic schuim	
Filo	€ 4,50 p/st.
kataifi, truffel saus, haring caviar	

SUSHI & SASHIMI BOOT LACTOSE VRIJ (20 ST. P.P.)

Variatie van sushi, sashimi & kushi garnalen

Boot 1p.	€ 32,50
Boot 2p.	€ 65,00
Boot 3p.	€ 97,50
Sashimi mix	€ 19,50
<i>zalm, tonijn, hamachi (9 st.)</i>	
Nigiri mix	€ 12,00
<i>zalm, tonijn, hamachi (6 st.)</i>	
Geflambeerde nigiri mix	€ 14,00
<i>zalm, tonijn, beef (6 st.)</i>	
Sake tobiko	€ 7,50
<i>zalm, Japanse mayonaise, ikura (3 st.)</i>	
Kappa of avocado maki 	€ 6,00
Sake of tuna maki	

SUSHI

Rainbow roll 	€ 16,00
<i>gefrituurde garnalen, avocado, zalm, tonijn, zonder tamago (8 st.)</i>	
Kushi maki roll	€ 12,50
<i>gefrituurde garnalen, zonder tamago (8 st.)</i>	
Tempura roll	€ 14,00
<i>gefrituurde garnalen, avocado, viseitjes, zonder tamago (8 st.)</i>	
MOOD roll	€ 16,50
<i>zalm, gefrituurde garnalen, viseitjes, avocado, zonder tamago (6 st.)</i>	
Unagi roll	€ 19,00
<i>paling, gefrituurde garnalen, avocado, zonder tamago (8 st.)</i>	

Vegan roll	€ 15,00
tempura asperge, komkommer, avocado, spicy vegan mayo, zonder tamago (8 st.)	
Shrimp rock & roll	€ 18,00
avocado, gefrituurde garnalen, guacamole, zonder tamago (8 st.)	
Fire roll	€ 16,00
gefrituurde garnalen, avocado, tonijn, haring kaviaar, zonder tamago (8 st.)	
Strawberry roll	€ 16,00
gefrituurde garnalen, roomkaas, avocado, zonder tamago (8 st.)	
Mango roll	€ 16,00
Gefrituurde garnalen, mango, zonder tamago	
Chicken pesto roll 	€ 16,00
<i>rucola, avocado, krokante kip, zonder tamago (8 st.)</i>	
Lobster roll	€ 25,00
<i>kreeft, avocado, krab, asperge, zonder tamago (8 st.)</i>	
Tonijn Oshi 8 st.	€ 22,00
<i>geflambeerde tonijn, spicy sesam saus, Japanse mayonaise, zonder tamago</i>	

VOORGERECHTEN

Carpaccio "Mood"	€ 15,00
truffelmayonaise, parmezaan, peterselie	
Gyoza Dumpling Kip	€ 9,50
Vietnamese style (6 st.)	
Gyoza Dumpling vegetarisch	€ 10,50
Vietnamese style (6 st.)	
Kip saté 	€ 12,50
maiskip, satésaus (3 st.)	
Gebakken ganzenlever	€ 24,50
Granny Smith, calvados, brioche	

Tonijn tartaar	€ 15,00
Avocado mayonaise, truffel mayonaise, zoet zuur, Sushi Soya Saus by Eveline Wu	
Gestoomde coquilles	€ 15,50
glasnoedels, knoflook, lente-ui, knapperige chilli peper	
Gebakken coquilles	€ 16,50
bloemkool, truffel beurre blanc, hazelnoot	
Pekingend flensjes	€ 23,50
hoisin, komkommer, bosui (2 personen)	
Dim sum mix gestoomd (8 st. 2 personen)	€ 24,50
langoustine har gau, kip shui mai met coquille, garnalen san fen, truffel paddenstoelen dumpling	
Dim sum mix crispy (10 st. 2 personen)	€ 24,50
viskoekjes, kip dumpling, crispy zeevruchten roll, vogelnestje met kip, garnalen dumpling	

HOOFDGERECHTEN

Zalm teriyaki	€ 24,00
gewokte groenten, sesam-teriyaki saus, Teriyaki saus by Eveline wu	
Black tiger garnalen	€ 27,00
gewokte groenten, licht pittige saus, cashewnoten, koriander	
Zeebaars Asian	€ 24,00
gewokte groenten, coquille, saus van limoen, gember, soja, koriander	
Japane curry kip	€ 24,00
groenten, koriander, licht pikant	
Japane curry met "kip" 	€ 24,00
groenten, koriander, vegan "kip"	
Chicken teriyaki	€ 24,00
gewokte groenten, sesam, teriyaki saus, spiegelei	
Pekingend	€ 24,00
seizoensgroenten, hoisin saus	

Koreaanse beef	€ 24,00
zoete ketjap, groenten, licht pikant	
Zeebaars	€ 25,00
risotto, cantharellen, knolselderij	
Tournedos Black Angus (180 gram)	€ 30,00
seizoensgroenten, tijm jus, sjalotten compote, knolselderij	
Kreeft & buikspek	€ 32,00
appelstroop, pompoen, bospeen, bisque	

DESSERT

Chocolade cake	€ 10,00
lactose en glutenvrij, rood fruit, framboos sorbet	

Vermeld tijdens het bestellen dat u een lactose-intolerantie heeft.

GLUTEN VRIJE GERECHTEN BITES

Edamame 	€ 5,00
zeezout of spicy	
Pata negra	€ 13,00/26,00
60 gr of 120 gr	


OESTERS

Per bereiding vanaf 2 stuks te bestellen

Naturel	€ 3,75 p/st.
rode wijnazijn, citroen	
Gin & tonic	€ 4,50 p/st.
komkommer, gin tonic schuim	

SUSHI & SASHIMI BOOT GLUTEN VRIJ (20 ST. P.P.)


Variatie van sushi en sashimi

Boot 1p.	€ 32,50
Boot 2p.	€ 65,00
Boot 3p.	€ 97,50
Sashimi mix	€ 19,50
<i>zalm, tonijn, hamachi (9 st.)</i>	
Nigiri mix	€ 12,00
<i>zalm, tonijn, hamachi (6 st.)</i>	
Geflambeerde nigiri mix	€ 14,00
<i>zalm, tonijn, beef (6 st.)</i>	
Sake tobiko	€ 7,50
<i>zalm, Japanse mayonaise, ikura (3 st.)</i>	
Kappa of avocado maki 	€ 6,00
Sake of tuna maki	

SUSHI


Rainbow roll	€ 16,00
avocado, zalm, tonijn (8 st.)	
MOOD roll	€ 16,50
zalm, viseitjes, avocado (6 st.)	
Vegan roll 	€ 15,00
asperge, komkommer, avocado, spicy vegan mayo (8 st.)	
Fire roll	€ 16,00
avocado, tonijn, haring kaviaar (8 st.)	
Strawberry roll	€ 16,00
roomkaas, avocado (8 st.)	
Lobster roll	€ 25,00
kreeft, avocado, krab, asperge (8 st.)	
Tonijn Oshi 8 st.	€ 22,00
geflambeerde tonijn, spicy sesam saus, Japanse mayonaise	

VOORGERECHTEN

Carpaccio "Mood"	€ 15,00
truffelmayonaise, parmezaan, peterselie	
Gebakken coquilles	€ 16,50
bloemkool, truffel beurre blanc, hazelnoot	
Burrata 	€ 14,50
biet, kaffir, crème fraîche, aardappel	

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars	€ 25,00
risotto, cantharellen, knolselderij	
Tournedos Black Angus (180 gram)	€ 30,00
seizoensgroenten, tijm jus, sjalotten compote, knolselderij	

Kreeft & buikspek	€ 32,00
appelstroop, pompoen, bospeen, bisque	
Truffel risotto 	€ 24,00
paddenstoelen en Parmezaanse kaas	

DESSERT

Chocolade cake	€ 10,00
lactose en glutenvrij, rood fruit, framboos sorbet	
5 kazen van Fromagerie Guillaume	€ 10,00
vijgenchutney, zonder notenbrood	
Scroppino	€ 9,00
citroen sorbet, prosecco, limoncello, vodka	

Vermeld tijdens het bestellen dat u een gluten-intolerantie heeft.

MOOD

by Eveline Wu

Allergies

Do you have an allergy? Please let us know! Then we can take that into account when we cook for you.

Curious about our vegetarian, vegan or halal dishes? These are indicated by the icons below. Vegetarian dishes can also be prepared vegan on request.



Vegetarian




Vegan



Halal

VEGETARIAN AND VEGAN DISHES




BITES

- Edamame**   € 5,00
sea salt or spicy
- Shrimp crackers**   € 5,00
with satay sauce
- Bites mix**  € 12,50
Spanaki, forest mushrooms, thai curry (6 st.)



SUSHI & SASHIMI BOAT VEGETARIAN OR VEGAN (20 ST. P.P.)

- Boat 1p. € 32,50
Boat 2p. € 65,00
Boat 3p. € 97,50




SUSHI

- Kappa or avocado maki**   € 6,00
- Vegan roll**   € 15,00
tempura asparagus, cucumber, avocado,
spicy vegan mayo (8 pcs)

STARTERS

- Gyoza Dumpling vegetarian**  € 10,50
Vietnamese style (6 st.)
- Burrata**  € 14,50
beet, kaffir, crème fraîche, potato

MAIN COURSES

Gnocchi 	€ 24,00
truffle sauce, Parmesan, mushrooms	
Truffel risotto 	€ 24,00
mushrooms en Parmesan	
Japanese curry with “chicken” 	€ 24,00
vegetables, cilantro, vegan “chicken”	

SIDE DISHES

French fries  	€ 3,50
White rice  	€ 3,50
Stir fried or steamed vegetables  	€ 5,50
Mixed salad  	€ 5,50
Thai mango salad  	€ 7,50



DESSERT

Garden Delight 	€ 10,00
hazelnut mousse, praline, white chocolate ice cream	
Cheesecake 	€ 10,00
passion fruit, yoghurt, white chocolate	
Chocolade cake 	€ 10,00
lactose and gluten free, red fruit, raspberry sorbet	
5 kazen van Fromagerie Guillaume 	€ 10,00
fig chutney, nut bread	
Scroppino 	€ 9,00
lemon sorbet, prosecco, limoncello, vodka	
Grand dessert 	€ 12,50
tasting experience of different sweets (from 2 persons)	

Do you have an allergy? Please inform us!

LACTOSE-FREE DISHES

BITES

Edamame 	€ 5,00
sea salt or spicy	
Pata negra	€ 13,00/26,00
60 gr or 120 gr	
Sushi taco's	€ 12,00
tuna tartar, avocado (4 st.)	
Shrimp crackers	€ 5,00
with satay sauce	
Bites mix 	€ 12,50
Spanaki, forest mushrooms, thai curry (6 st.)	
Duck spring roll	€ 9,50
peanut sauce, hoisin (6 st.)	


OYSTERS

Order a minimum of 2 per preparation.

Naturel	€ 3,75 p/st.
red wine vinegar, lemon	
Tokyo	€ 4,00 p/st.
sesam, red pepper	
Gestoomd	€ 4,00 p/st.
black bean sauce, garlic, crispy chilli	
Gin & tonic	€ 4,50 p/st.
cucumber, gin and tonic foam	
Filo	€ 4,50 p/st.
Kataifi, truffle sauce, Herring caviar	



SUSHI & SASHIMI BOAT LACTOSE-FREE (20 ST. P.P.)

Variety sushi, sashimi & kushi shrimp

Boat 1p.	€ 32,50
Boat 2p.	€ 65,00
Boat 3p.	€ 97,50
Sashimi mix	€ 19,50
salmon, tuna, hamachi (9 pcs.)	
Nigiri mix	€ 12,00
salmon, tuna, hamachi (6 pcs.)	
Flambéed nigiri mix	€ 14,00
salmon, tuna, beef (6 pcs.)	
Sake tobiko	€ 7,50
salmon, Japanese mayonnaise, ikura (3 pcs.)	
Kappa of avocado maki 	€ 6,00
Sake or tuna maki	

SUSHI

Rainbow roll	€ 16,00
deep fried shrimps, avocado, salmon, tuna, without tamago (8 pcs)	
Kushi maki roll	€ 12,50
deep-fried shrimps, without tamago (8 pcs)	
Tempura roll	€ 14,00
deep-fried shrimp, avocado, fish eggs, without tamago (8 pcs)	
MOOD roll	€ 16,50
salmon, fried shrimps, fish eggs, avocado, without tamago (6 pcs)	
Unagi roll	€ 19,00
eel, fried shrimp, avocado, without tamago (8 pcs)	


Vegan roll 	€ 15,00
tempura asparagus, cucumber, avocado, spicy vegan mayo, without tamago (8 pcs)	
Shrimp rock & roll	€ 18,00
avocado, fried shrimp, guacamole, without tamago (8 pcs)	
Fire roll	€ 16,00
fried shrimp, avocado, tuna, herring caviar, without tamago (8 pcs)	
Strawberry roll	€ 16,00
deep-fried shrimp, cream cheese, avocado, without tamago (8 pcs)	
Mango roll	€ 16,00
deep-fried shrimp, mango, without tamago (8 pcs)	
Chicken pesto roll 	€ 16,00
arugula, avocado, crispy chicken, without tamago (8 pcs)	
Lobster roll	€ 25,00
lobster, avocado, crab, asparagus, without tamago (8 pcs)	
Tuna Oshi	€ 22,00
flambéed tuna, spicy sesame sauce, Japanese mayonnaise (8 pcs)	

STARTERS

Carpaccio "MOOD"	€ 15,00
potato, truffle mayonnaise, Parmesan, parsley Peking	
Chicken Gyoza Dumpling	€ 9,50
Vietnamese style (6 st.)	
Gyoza Dumpling vegetarian 	€ 10,50
Vietnamese style (6 st.)	
Chicken satay 	€ 12,50
corn chicken, satay sauce (3 pcs)	
Baked foie gras	€ 24,50
Granny Smith, calvados, brioche	
Tuna tartare	€ 15,00
Avocado mayonnaise, truffle mayonnaise, sweet and sour	

Steamed scallops	€ 15,50
glass noodles, garlic, spring onion, crispy chilli	
Baked scallops	€ 16,50
cauliflower, truffle beurre blanc, hazelnut	
Peking duck pancakes	€ 23,50
hoisin, cucumber, spring onion (2 persons)	
Dim sum mix steamed (8 pcs. 2 persons)	€ 24,50
langoustine har gau, chicken shui mai with scallop, shrimp san fen, truffle mushroom dumpling	
Dim sum mix crispy (10 pcs. 2 persons)	€ 24,50
fish cakes, chicken dumpling, crispy seafood roll, bird's nest with chicken, shrimp dumpling	

MAIN COURSES

Salmon teriyaki	€ 24,00
stir fried vegetables, sesame teriyaki sauce	
Black tiger prawns	€ 27,00
stir-fried vegetables, slightly spicy sauce, cashew nuts, coriander	
Sea Bass Asian	€ 24,00
stir fried vegetables, scallop, lime sauce, ginger, soy, coriander	
Japanese curry chicken	€ 24,00
vegetables, coriander, slightly spicy	
Japanese curry with "chicken" 	€ 24,00
vegetables, cilantro, vegan "chicken"	
Chicken teriyaki	€ 24,00
stir fried vegetables, sesame, teriyaki sauce, fried egg	
Peking duck	€ 24,00
seasonal vegetables, hoisin sauce	
Korean beef	€ 24,00
sweet soy sauce, vegetables, slightly spicy	
Seabass	€ 25,00
risotto, chanterelles, celeriac	

Tournedos Black Angus (180 gram)	€ 30,00
seasonal vegetables, thyme gravy, shallot compote, celeriac	
Lobster & pork belly	€ 32,00
apple syrup, pumpkin, carrot, bisque	

DESSERT

Chocolate cake	€ 10,00
lactose and gluten free, red fruit, raspberry sorbet	

When ordering, please mention that you have a lactose intolerance.

GLUTEN FREE BITES

Edamame

sea salt or spicy

€ 5,00

Pata negra

60 gr of 120 gr

€ 13,00/26,00

OYSTERS

Order a minimum of 2 per preparation.

Natural

red wine vinegar, lemon

€ 3,75 p/st.

Gin & tonic

cucumber, gin and tonic foam

€ 4,50 p/st.

SUSHI & SASHIMI BOAT GLUTEN FREE (20 ST. P.P.)

Variety sushi & sashimi

Boat 1p.

€ 32,50

Boat 2p.

€ 65,00

Boat 3p.

€ 97,50

Sashimi mix

salmon, tuna, hamachi (9 pcs.)

€ 19,50

Nigiri mix

salmon, tuna, hamachi (6 pcs.)

€ 12,00

Flambéed nigiri mix

salmon, tuna, beef (6 pcs.)

€ 14,00

Sake tobiko

salmon, Japanese mayonnaise, ikura (3 pcs.)

€ 7,50


Kappa or avocado maki

€ 6,00


Sake or tuna maki

€ 6,50

SUSHI


Rainbow roll	€ 16,00
avocado, salmon, tuna (8 pcs)	
MOOD roll	€ 16,50
salmon, fish eggs, avocado (6 pcs)	
Vegan roll 	€ 15,00
asparagus, cucumber, avocado, spicy vegan mayo (8 pcs)	
Fire roll	€ 16,00
avocado, tuna, herring caviar (8 pcs)	
Strawberry roll	€ 16,00
cream cheese, avocado (8 pcs)	
Lobster roll	€ 25,00
lobster, avocado, crab, asparagus (8 pcs)	
Tuna Oshi	€ 22,00
flambéed tuna, spicy sesame sauce, Japanese mayonnaise (8 pcs)	

STARTERS

Carpaccio “MOOD”	€ 15,00
truffle mayonnaise, Parmesan, parsley Peking	
Steamed scallops	€ 15,50
glass noodles, garlic, spring onion, crispy chilli	
Burrata 	€ 14,50
beet, kaffir, crème fraîche	

MAIN COURSES

Seabass	€ 25,00
risotto, chanterelles, celeriac	
Tournedos Black Angus (180 gram)	€ 30,00
seasonal vegetables, thyme gravy, shallot compote, celeriac	

Lobster & pork belly	€ 32,00
apple syrup, pumpkin, carrot, bisque	
Truffle risotto 	€ 24,00
mushrooms en Parmesan	

DESSERT

Chocolate cake	€ 10,00
hazelnut mousse, praline, white chocolate ice cream	
5 cheeses from Fromagerie Guillaume	€ 10,00
fig chutney, without nut bread	
Scroppino	€ 9,00
lemon sorbet, prosecco, limoncello, vodka	

When ordering, please mention that you have a gluten intolerance.