

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

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 kroepoek met saté saus	€ 5,00
Burrata gedroogde tomaatjes / crostini / Matcha olijfolie	€ 9,50

Oesters (Fines de Normandie) vanaf 2 stuks per bereiding

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

Kushimaki roll	€ 14,50
gefrituurde kushigarnaal	
Rainbow roll	€ 18,50
tonijn / zalm / kushigarnaal / avocado	
Spicy tuna roll	€ 18,50
tonijn / bosui / spicy mayo / kimchi	
Shrimp rock roll	€ 20,50
tempura garnalen / avocado salsa	
Unagi roll	€ 18,50
paling / tempura garnalen / komkommer	
Geflambeerde zalm roll	€ 18,50
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
kushigarnaal / avocado/ tobico	
Karaage maki roll	€ 18,50
krokante kip / komkommer / bosui	
Sushi sashimi plateau	€ 32,50
een selectie van sushi, sashimi & tempura garnalen	
Sushi en sashimi boot	
een selectie van sushi, sashimi & tempura garnalen (voor 2 personen)	€ 67,50
een selectie van sushi, sashimi & tempura garnalen (voor 3 personen)	€ 100,00

Sushi Specials

Lobster roll	€ 27,00
kreeft / groene asperge / avocado / komkommer	
Coquille roll	€ 21,50
geflambeerd / kushi garnaal / unagi saus	
Soft shell roll	€ 20,00
soft shell krab / groene asperge	

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
Wonton soep paksoi / varkens wonton	€ 9,50
Kushi garnalen (5 st) gefrituurd / spicy mayonaise / chili saus	€ 11,50
Tempura groenten (3 st) groentenmix / spicy mayonaise / furikake	€ 9,50
Tonijn tartaar avocado / mango / wonton	€ 19,50
Steak tartaar eidooier / sjalot / bieslook / brioche	€ 19,50
Runder carpaccio truffelmayonaise / croutons / Parmezaanse kaas	€ 15,50
Coquilles (2 st) U kunt kiezen uit: gegratineerd / gestoomd / gebakken	€ 14,50

Hoofdgerechten

Zalm teriyaki	€ 24,00
gewokte groenten / sesam / teriyaki	
Gegrilde garnalen	€ 26,50
knoflook / little gem / courgette	
Chicken Teriyaki	€ 24,00
gewokte groenten / teriyaki	
Pekingeend	€ 23,50
flensjes / komkommer / hoisin	
Koreaanse beef	€ 26,50
groenten / bbq saus / spicy	
Gepofte aubergine	€ 23,50
krokante tofu / kerstomaatjes / groene asperge	
Entrecôte	€ 32,50
paddestoelen / truffel jus	
Zeebaars	€ 26,50
op de huid gebakken / tomaat / asperge	
Sliptong	€ 26,50
twee stuks / boter / gebakken	
Kreeft half/heel	€ 26,50 € 49,50
op Aziatische wijze of gegratineerd	

Bijgerechten

Friet	€ 5,00
Gebakken rijst groenten / ei	€ 5,00
Witte rijst	€ 4,50
Noodles	€ 5,00
Wafu 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	
Chocolade taart	€ 10,00
cake / chocolade mousse / vanille ijs	
Sgroppino	€ 9,00
citroen sorbet / prosecco / vodka	
Kaasplankje met Nederlandse kazen	€ 16,50
5 soorten / notenbrood	

Cocktails

Mood Mojito	€ 12,50
te bestellen als strawberry of passionfruit	
Whisky Sour	€ 13,50
bourbon / limoen / honing	
Moody Baron	€ 13,50
Baron Rum / licor 43 / passievrucht / bitter / vanille	
Lychee Fizz	€ 13,50
Peachtree / lychee / vanille / munt / Royal Bliss Yuzu Tonic	
Baron Horse's Neck	€ 13,50
Baron rum / ginger ale / angostura	
Pornstar Martini	€ 13,50
42 Below vodka / passievrucht / vanille	
Espresso Martini	€ 13,50
42 Below vodka / Kahlúa / salted caramel / espresso	
Classic Margarita	€ 13,50
Cazadores Tequila / Cointreau / limoen	
Vanilla Sour	€ 13,50
Liquor 43 / limoen / vanille	
Amaretto Sour	€ 13,50
Disaronno amaretto / limoen / eiwit	
Old Fashioned	€ 13,50
bourbon / black tea / rozemarijn	
Moscow Mule	€ 14,50
2 Below vodka / ginger beer / munt	

Passion Caipirinha	€ 13,50
Cachaca / passievrucht / limoen	
Strawberry / Peach Daiquiri	€ 13,50
Bacardi Carta Blanca / Limoen	
Negroni	€ 14,00
Bombay Sapphire gin / Martini Bitter 1872 / Cocchi Sweet Vermouth	
Peach Cobbler	€ 12,50
Bombay Gin / perzik / hazelnoot	
Mango nr 5	€ 13,50
Baron rum / mango / ginger beer	
Sesame Street	€ 13,50
bourbon / sesam siroop / 3 soorten vermouth	
Toffe Peer	€ 14,50
Belle de Brillet / peer / kaneel	

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
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
The Botanist grapefruit / rozemarijn	€ 14,50
Tanqueray 0% citroen / 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	
Shirley Temple	€ 9,50
grenadine / limoen / sprite	
Virgin Lychee Fizz	€ 9,50
lychee / perzik / yuzu	
Virgin Amaretto sour	€ 9,50
hazelnoot / limoen	
Brazilian Lemonade	€ 9,50
zoete melk / limoen	

Bier

Hertog Jan (tap) klein/ groot	€ 3,50	€ 6,00
Tripel Karmeliet (tap)		€ 6,00
Leffe 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
Craigallachie 13YR	€ 9,00
Aberfeldy 12YR	€ 10,00
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