

# 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





<b>Edamame</b>  	€ 5,00
zeezout of spicy	
<b>Kroepoek</b>  	€ 5,00
satésaus	
<b>Bites mix</b>  	€ 12,50
spanaki bitterbal   bospaddestoelen kroket   Thai curry kroket (6 st.)	

### SUSHI & SASHIMI BOOT (20 ST. P.P.)

#### VEGETARISCH OF VEGAN

<b>Boot 1p.</b>	€ 32,50
<b>Boot 2p.</b>	€ 65,00
<b>Boot 3p.</b>	€ 97,50




### SUSHI

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

### VOORGERECHTEN

<b>Gyoza Dumpling vegetarisch</b> 	€ 10,50
Vietnamese style (6 st.)	
<b>Bieten salade</b> 	€ 12,50
appel   avocado   groene kruiden	




## HOOFDGERECHTEN

- Ratatouille**   € 24,00  
courgette | tomaat | groene kruiden
- Japanse curry met "kip"**  € 24,00  
vegan "kip" | groenten | koriander

## BIJGERECHTEN

- Verse friet**   € 4,00
- Witte rijst**   € 3,50
- Gewokte of gestoomde groenten**   € 5,50
- Gemengde salade**   € 6,50
- Thaise mango salade**   € 8,50

## DESSERTS

- Garden Delight**  € 10,00  
hazelnootmousse | praliné | witte chocolade ijs
- Cheesecake**  € 10,00  
passievrucht | witte chocolade | yoghurt
- 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 (vanaf 2 personen)**  € 12,50  
proeverij van diverse zoete lekkernijen

# LACTOSE VRIJE GERECHTEN

## BITES

<b>Edamame</b> 	€ 5,00
zeezout of spicy	
<b>Pata negra</b>	€ 13,00/26,00
60 gr of 120 gr	
<b>Sushi taco's</b>	€ 12,00
tonijntartaar   avocado (4 st.)	
<b>Kroepoek</b>	€ 5,00
satésaus	
<b>Bites mix</b> 	€ 12,50
spanaki bitterbal   bospaddestoelen kroket   Thai curry kroket (6 st.)	
<b>Karaage</b>	€ 10,50
Japane gefrituurde kip   mayonaise   furikake (8 st.)	

## OESTERS

Per bereiding vanaf 2 stuks te bestellen

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

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

Variatie van sushi, sashimi & kushi garnalen

<b>Boot 1p.</b>	€ 32,50
<b>Boot 2p.</b>	€ 65,00
<b>Boot 3p.</b>	€ 97,50
<b>Sashimi mix</b> zalm   tonijn tataki (8 st.)	€ 19,50
<b>Nigiri mix</b> zalm   tonijn   ama ebi (6 st.)	€ 12,00
<b>Geflambeerde nigiri mix</b> zalm   tonijn   beef (6 st.)	€ 14,00
<b>Sake tobiko</b> zalm   Japanse mayonaise   ikura (3 st.)	€ 7,50
<b>Kappa of avocado maki</b> 	€ 6,00
<b>Sake of tuna maki</b>	€ 6,50

## SUSHI

<b>Rainbow roll</b>	€ 16,00
gefrituurde garnalen   zalm   tonijn   avocado	
<b>Kushi maki roll</b>	€ 12,50
gefrituurde garnalen	
<b>Tempura roll</b>	€ 14,00
gefrituurde garnalen   viseitjes   avocado	
<b>MOOD roll</b>	€ 16,50
zalm   gefrituurde garnalen   viseitjes   avocado (6 st.)	
<b>Unagi roll</b>	€ 19,00
paling   gefrituurde garnalen   avocado	
<b>Vegan roll</b> 	€ 15,00
tempura asperge   komkommer   avocado   pittige vegan mayonaise	
<b>Shrimp rock &amp; roll</b>	€ 18,00
gefrituurde garnalen   avocado   guacamole   zonder tamago	
<b>Fire roll</b>	€ 16,00
gefrituurde garnalen   tonijn   haring kaviaar   avocado	
<b>Strawberry roll</b>	€ 16,00
gefrituurde garnalen   roomkaas   avocado	
<b>Mango roll</b>	€ 16,00
gefrituurde garnalen   mango	
<b>Chicken pesto roll</b> 	€ 16,00
krokante kip   avocado   rucola	
<b>Lobster roll</b>	€ 25,00
kreeft   krab   asperge   avocado	
<b>Tonijn Oshi</b>	€ 19,00
geflambeerde tonijn   spicy sesam saus   Japanse mayonaise	

## VOORGERECHTEN

<b>Carpaccio “Mood”</b>	€ 15,00
truffelmayonaise   parmezaan   peterselie	
<b>Gyoza kip</b>	€ 9,50
Vietnamese style (6 st.)	
<b>Gyoza vegetarisch</b> 🌱	€ 10,50
Vietnamese style (6 st.)	
<b>Kip saté</b> 🍴	€ 12,50
maiskip   satésaus (3 st.)	
<b>Gebakken ganzenlever</b>	€ 24,50
Granny Smith   calvados   brioche	
<b>Tonijn tartaar</b>	€ 15,00
avocado mayonaise   truffel mayonaise   zoet zuur   Sushi Soya Saus by Eveline Wu	
<b>Gestoomde coquilles</b>	€ 15,50
glasnoedels   knoflook   lente-ui   knapperige chilli peper	
<b>Gebakken coquilles</b>	€ 16,50
bloemkool   truffel beurre blanc   hazelnoot	
<b>Pekingseend flensjes (2 personen)</b>	€ 23,50
hoisin   komkommer   bosui	
<b>Dim sum mix gestoomd (8 st. 2 personen)</b>	€ 24,50
langoustine har gau   kip shui mai met coquille   garnalen san fen   truffel paddenstoelen dumpling	
<b>Dim sum mix crispy (10 st. 2 personen)</b>	€ 24,50
viskoekjes   kip dumpling   garnalen loempia   karaage kip   spinazie dumpling	



## HOOFDGERECHTEN


<b>Zalm teriyaki</b>	€ 24,00
gewokte groenten   sesam-teriyaki saus   Teriyaki saus by Eveline wu	
<b>Black tiger garnalen</b>	€ 27,00
gewokte groenten   licht pittige saus   cashewnoten   koriander	
<b>Japanse curry kip</b>	€ 24,00
groenten   koriander   licht pikant	
<b>Japanse curry met "kip"</b> 	€ 24,00
vegan "kip"   groenten   koriander	
<b>Chicken teriyaki</b>	€ 24,00
gewokte groenten   sesam   teriyaki saus   spiegelei	
<b>Pekingeend</b>	€ 24,00
seizoensgroenten   hoisin saus	
<b>Koreaanse beef</b>	€ 24,00
zoete ketjap   groenten   licht pikant	
<b>Zeebaars</b>	€ 32,00
aubergine   curry   kokos	
<b>Tournedos Black Angus</b> (200 gram)	€ 32,00
seizoensgroenten   cantharellen   knolselderij	
<b>Kreeft &amp; buikspek</b>	€ 32,00
pompoen   bospeen   bisque	
<b>Ratatouille</b> 	€ 24,00
courgette   tomaat   groene kruiden	

## DESSERT

<b>Chocolade cake</b> 	€ 10,00
lactose en glutenvrij   rood fruit   framboos sorbet	

# GLUTEN VRIJE GERECHTEN

## BITES

**Edamame**   
zeezout of spicy

€ 5,00

**Pata negra**  
60 gr of 120 gr

€ 13,00/26,00

## OESTERS

Per bereiding vanaf 2 stuks te bestellen

**Naturel**  
rode wijnazijn | citroen

€ 3,75 p/st.

**Gin & tonic**  
komkommer | gin tonic schuim

€ 4,50 p/st.

## 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  
zalm | tonijn tataki (8 st.)

**Nigiri mix** € 12,00  
zalm | tonijn | ama ebi (6 st.)

**Geflambeerde nigiri mix** € 14,00  
zalm | tonijn | beef (6 st.)

**Sake tobiko** € 7,50  
zalm | Japanse mayonaise | ikura (3 st.)



**Kappa of avocado maki**  € 6,00

**Sake of tuna maki** € 6,50


## SUSHI

<b>Rainbow roll</b>	€ 16,00
zalm   tonijn   avocado	
<b>MOOD roll</b>	€ 16,50
zalm   viseitjes   avocado (6 st.)	
<b>Vegan roll</b> 	€ 15,00
asperge   komkommer   avocado   pittige vegan mayonaise	
<b>Fire roll</b>	€ 16,00
tonijn   avocado   haring kaviaar	
<b>Strawberry roll</b>	€ 16,00
roomkaas   avocado	
<b>Lobster roll</b>	€ 25,00
kreeft   krab   avocado   asperge	
<b>Tonijn Oshi</b>	€ 19,00
geflambeerde tonijn   spicy sesam saus   Japanse mayonaise	


## VOORGERECHTEN

<b>Carpaccio "Mood"</b>	€ 15,00
truffelmayonaise   parmezaan   peterselie	
<b>Gebakken coquilles</b>	€ 16,50
bloemkool   truffel beurre blanc   hazelnoot	
<b>Bieten salade</b>  	€ 14,50
appel   avocado   groene kruiden	

## HOOFDGERECHTEN

<b>Zeebaars</b>	€ 25,00
aubergine   curry   kokos	
<b>Tournedos Black Angus</b> (200 gram)	€ 32,00
seizoensgroenten   cantharellen   knolselderij	
<b>Kreeft &amp; buikspek</b>	€ 32,00
pompoen   bospeen   bisque	
<b>Ratatouille</b> 	€ 24,00
courgette   tomaat   groene kruiden	

## DESSERTS

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

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

# MOOD

*by Eveline Wu*



**KIKKOMAN**

## 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

<b>Edamame</b>  	€ 5,00
sea salt or spicy	
<b>Shrimp crackers</b>  	€ 5,00
satay sauce	
<b>Bites mix</b>  	€ 12,50
spanaki bitterbal   forest mushrooms croquette Thai curry croquette (6 st.)	

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

<b>Boat 1p.</b>	€ 32,50
<b>Boat 2p.</b>	€ 65,00
<b>Boat 3p.</b>	€ 97,50




### SUSHI

<b>Kappa or avocado maki</b>  	€ 6,00
<b>Vegan roll</b>  	€ 15,00
tempura asparagus   cucumber   avocado   spicy vegan mayonnaise (8 pcs.)	

### STARTERS

<b>Gyoza Dumpling vegetarian</b> 	€ 10,50
Vietnamese style (6 st.)	
<b>Beet salad</b> 	€ 12,50
apple   avocado   green herbs	

## MAIN COURSES

- Ratatouille**   € 24,00  
zucchini | tomato | green herbs
- Japanese curry with "chicken"** € 24,00  
vegan "chicken" | vegetables | cilantro 

## SIDE DISHES

- French fries**   € 4,00
- White rice**   € 3,50
- Stir fried or steamed vegetables**   € 5,50
- Mixed salad**   € 6,50
- Thai mango salad**   € 8,50



## DESSERTS

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



## LACTOSE-FREE DISHES

### BITES

<b>Edamame</b> 	€ 5,00
sea salt or spicy	
<b>Pata negra</b>	€ 13,00/26,00
60 gr or 120 gr	
<b>Sushi taco's</b>	€ 12,00
tuna tartar   avocado (4 pcs.)	
<b>Shrimp crackers</b>	€ 5,00
satay sauce	
<b>Bites mix</b> 	€ 12,50
spanaki bitterbal   forest mushrooms croquette   Thai curry croquette (6 pcs.)	
<b>Karaage</b>	€ 10,50
Japanese fried chicken   mayonnaise   furikake (8 pcs.)	

### OYSTERS

Order per preparation of 2 pieces

<b>Naturel</b>	€ 3,75 pcs.
red wine vinegar   lemon	
<b>Tokyo</b>	€ 4,00 pcs.
sesam   red pepper	
<b>Steamed</b>	€ 4,00 pcs.
black bean sauce   garlic   crispy chilli	
<b>Gin &amp; tonic</b>	€ 4,50 pcs.
cucumber   gin and tonic foam	
<b>Filo</b>	€ 4,50 pcs.
kataifi   truffle sauce   herring caviar	

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

Variety sushi, sashimi & kushi shrimp

<b>Boat 1p.</b>	€ 32,50
<b>Boat 2p.</b>	€ 65,00
<b>Boat 3p.</b>	€ 97,50
<b>Sashimi mix</b>	€ 19,50
salmon   tuna   tataki (8 pcs.)	
<b>Nigiri mix</b>	€ 12,00
salmon   tuna   ama ebi (6 pcs.)	
<b>Flambéed nigiri mix</b>	€ 14,00
salmon   tuna   beef (6 pcs.)	
<b>Sake tobiko</b>	€ 7,50
salmon   Japanese mayonnaise   ikura (3 pcs.)	
<b>Kappa of avocado maki</b> 	€ 6,00
<b>Sake or tuna maki</b>	€ 6,50

# SUSHI

<b>Rainbow roll</b>	€ 16,00
deep fried shrimps   salmon   tuna   avocado	
<b>Kushi maki roll</b>	€ 12,50
deep-fried shrimps	
<b>Tempura roll</b>	€ 14,00
deep-fried shrimp   fish eggs   avocado	
<b>MOOD roll</b>	€ 16,50
salmon   fried shrimps   fish eggs   avocado (6 pcs.)	
<b>Unagi roll</b>	€ 19,00
eel   fried shrimp   avocado	
<b>Vegan roll</b> 	€ 15,00
tempura asparagus   cucumber   avocado   spicy vegan mayonnaise	
<b>Shrimp rock &amp; roll</b>	€ 18,00
fried shrimp   avocado   guacamole	
<b>Fire roll</b>	€ 16,00
fried shrimp   tuna   avocado   herring caviar	
<b>Strawberry roll</b>	€ 16,00
deep-fried shrimp   cream cheese   avocado	
<b>Mango roll</b>	€ 16,00
deep-fried shrimp   mango	
<b>Chicken pesto roll</b> 	€ 16,00
crispy chicken   arugula   avocado	
<b>Lobster roll</b>	€ 25,00
lobster   crab   avocado   asparagus	
<b>Tuna Oshi</b>	€ 19,00
flambéed tuna   spicy sesame sauce   Japanese mayonnaise	


## STARTERS

<b>Carpaccio "MOOD"</b>	€ 15,00
truffle mayonnaise   parmesan   parsley	
<b>Chicken Gyoza</b>	€ 9,50
Vietnamese style (6 pcs.)	
<b>Gyoza vegetarian</b> 	€ 10,50
Vietnamese style (6 pcs.)	
<b>Chicken satay</b> 	€ 12,50
corn chicken   satay sauce (3 pcs.)	
<b>Baked foie gras</b>	€ 24,50
Granny Smith   calvados   brioche	
<b>Tuna tartar</b>	€ 15,00
avocado mayonnaise   truffle mayonnaise   sweet and sour   Sushi Soya Sauce by Eveline Wu	
<b>Steamed scallops</b>	€ 15,50
glass noodles   garlic   spring onion   crispy chilli	
<b>Baked scallops</b>	€ 16,50
cauliflower   truffle beurre blanc   hazelnut	
<b>Peking duck pancakes (2 persons)</b>	€ 23,50
hoisin   cucumber   spring onion	
<b>Dim sum mix steamed (8 pcs. 2 persons)</b>	€ 24,50
langoustine har gau   chicken shui mai with scallop   shrimp san fen   truffle mushroom dumpling	
<b>Dim sum mix crispy (10 pcs. 2 persons)</b>	€ 24,50
fish cakes   chicken dumpling   shrimp spring roll   karaage chicken   spinach dumpling	

## MAIN COURSES

<b>Salmon teriyaki</b>	€ 24,00
stir fried vegetables   sesame teriyaki sauce   Teriyaki sauce by Eveline Wu	
<b>Black tiger prawns</b>	€ 27,00
stir-fried vegetables   slightly spicy sauce   cashew nuts   coriander	
<b>Japanese curry chicken</b>	€ 24,00
vegetables   coriander   slightly spicy	
<b>Japanese curry with “chicken”</b> 	€ 24,00
vegan “chicken”   vegetables   cilantro	
<b>Chicken teriyaki</b>	€ 24,00
stir fried vegetables   sesame   teriyaki sauce   fried egg	
<b>Peking duck</b>	€ 24,00
seasonal vegetables   hoisin sauce	
<b>Korean beef</b>	€ 24,00
sweet soy sauce   vegetables   slightly spicy	
<b>Seabass</b>	€ 25,00
eggplant   coconut   curry	
<b>Tournedos Black Angus</b> (200 gram)	€ 32,00
seasonal vegetables   chanterelles   celeriac	
<b>Ratatouille</b>  	€ 24,00
zucchini   tomato   green herbs	
<b>Lobster &amp; pork belly</b>	€ 32,00
pumpkin   carrot   bisque	

## DESSERT

<b>Chocolate cake</b> 	€ 10,00
lactose and gluten free   red fruit   raspberry sorbet	

## GLUTEN FREE

### BITES

**Edamame** 

sea salt or spicy

€ 5,00

**Pata negra**

60 gr of 120 gr

€ 13,00/26,00

### OYSTERS

Order per preparation of 2 pieces

**Natural**

red wine vinegar | lemon

€ 3,75 pcs.

**Gin & tonic**

cucumber | gin and tonic foam

€ 4,50 pcs.

## 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 tataki (8 pcs.)

€ 19,50

**Nigiri mix**

salmon | tuna | ama ebi (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

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

## STARTERS

<b>Carpaccio “MOOD”</b>	€ 15,00
truffle mayonnaise   parmesan   parsley	
<b>Steamed scallops</b>	€ 15,50
glass noodles   garlic   spring onion   crispy chilli	
<b>Beet salad</b>  	€ 14,50
apple   avocado   green herbs	

## MAIN COURSES

<b>Seabass</b>	€ 25,00
eggplant   coconut   curry	
<b>Tournedos Black Angus</b> (200 gram)	€ 32,00
seasonal vegetables   chanterelles   celeriac	
<b>Lobster &amp; pork belly</b>	€ 32,00
pumpkin   carrot   bisque	
<b>Ratatouille</b> 	€ 24,00
zucchini   tomato   green herbs	

## DESSERTS

<b>Chocolate cake</b>	€ 10,00
lactose and gluten free   red fruit   raspberry sorbet	
<b>5 cheeses from Fromagerie Guillaume</b>	€ 10,00
fig chutney   without nut bread	
<b>Scroppino</b>	€ 9,00
lemon sorbet   prosecco   limoncello   vodka	

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