

# 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

## Lunchmenu

2 gangen naar keuze € 27,50.

Lunchgerechten zijn te bestellen tot 16:00 uur.

### Oesters

2 oesters natural | 2 oesters Tokyo style

### Rundercarpaccio

aardappel | truffelmayonaise | parmezaan

### Vegan sushi

vegan sushi roll | tempura groenten

### Gebakken coquilles

bloemkool | truffel beurre blanc | hazelnoot

### Sushi mix

combinatie van sushi | sashimi | tempura garnalen

### Loempia & gyoza

loempia van pekingeend | kip dumplings

### Kipsaté\*

saté van kippendij | kroepoek | pindasaus

### Black tiger garnalen\*

tijgergarnalen | gewokte groenten | cashewnoten

### Korean beef\*

beef | groenten | gewokt in Koreaanse saus

### Zalm teriyaki\*

zalm filet | gewokte groenten | teriyaki saus

\* Deze gerechten worden geserveerd met witte rijst of verse friet.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

## **3 gangen MOOD menu**

€ 44,50 p.p.

Te bestellen vanaf 2 personen.

### **Voorgerecht**

#### **Sharing boot**

coquille rol | carpaccio tobiko | karaage | tonijn tataki |  
tempura garnalen

### **Hoofdgerecht**

#### **Black pepper beef**

picanha | zwarte peper saus | gewokte groenten  
of

#### **Zeebaars**

aubergine | kokos | curry  
of

#### **Ratatouille**

courgette | tomaat | groene kruiden

*\* Deze gerechten worden geserveerd met witte rijst of verse friet.*

### **Dessert**

#### **Garden Delight**



hazelnootmousse | praliné | witte chocolade ijs  
of

#### **4 kazen van Fromagerie Guillaume**

Delice de Poitou | Taleggio Bufalino | Brokkelkaas | Fourme d' Ambert

Heeft u een allergie? Meld het ons!

## 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	

## 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 (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>	€ 19,50
zalm   tonijn tataki (8 st.)	
<b>Nigiri mix</b>	€ 12,00
zalm   tonijn   ama ebi (6 st.)	
<b>Geflambeerde nigiri mix</b>	€ 14,00
zalm   tonijn   beef (6 st.)	
<b>Sake tobiko</b>	€ 7,50
zalm   Japanse mayonaise   ikura (3 st.)	
<b>Carpaccio tobiko</b>	€ 8,50
Truffelmayonaise   pesto   pijnboompitten (3 st.)	
<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	
<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	

## FRANSE VOORGERECHTEN


<b>Carpaccio "MOOD"</b>	€ 15,00
aardappel   truffelmayonaise   parmezaan	
<b>Gebakken ganzenlever</b>	€ 24,50
Granny Smith   calvados   brioche	
<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>Tonijn tartaar</b>	€ 15,00
avocado mayonaise   truffel mayonaise   sushi soya saus by Eveline Wu	
<b>Bieten salade</b> 	€ 12,50
appel   avocado   groene kruiden	

## AZIATISCHE VOORGERECHTEN

<b>Gyoza Kip</b>	€ 9,50
dumpling Vietnamese style (6 st.)	
<b>Gyoza vegetarisch</b> 	€ 10,50
dumpling Vietnamese style (6 st.)	
<b>Kip saté</b> 	€ 12,50
maiskip   satésaus (3 st.)	
<b>Pekingend 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	





## FRANSE 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	

## AZIATISCHE 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>Black pepper beef</b>	€ 26,00
picanha   zwarte peper saus   gewokte groenten	

## BIJGERECHTEN

<b>Verse friet</b>	€ 4,00
<b>Witte rijst</b>	€ 3,50
<b>Nasi</b> 	€ 4,50
<b>Noedels</b> 	€ 4,50
<b>Gewokte groenten of gestoomde groenten</b>	€ 5,50
<b>Gemengde salade</b>	€ 6,50
<b>Thaise mango salade</b>	€ 8,50

## DESSERTS

<b>Garden Delight</b>	€ 10,00
hazelnootmousse   praliné   witte chocolade ijs	
<b>Cheesecake</b>	€ 10,00
passievrucht   witte chocolade   yoghurt	
<b>Citrus</b>	€ 10,00
beurre noisette cake   citroen yuzu creme   witte chocolade crunch	
<b>Chocolade cake</b>	€ 10,00
lactose en glutenvrij   rood fruit   framboos sorbet	
<b>5 kazen van Fromagerie Guillaume</b>	€ 10,00
Witte van Koning   Delice de Poitou   Taleggio Bufalino   Brokkelkaas   Fourme d' Ambert   vijgenchutney   notenbrood	
<b>Scroppino</b>	€ 9,00
citroen sorbet   prosecco   limoncello   vodka	
<b>Grand dessert (vanaf 2 personen)</b>	€ 12,50 p.p.
proeverij met allerlei zoete lekkernijen	

Heeft u een allergie? Meld het ons!