

# 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>Vegan roll</b>  	€ 15,00
tempura asperge   komkommer   avocado   pittige vegan mayonaise (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

- Saffraan risotto**  € 24,00  
saffraan | paddestoelen
- 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
- Nasi**  € 4,50

## 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
- Friandises**  € 6,50  
Huisgemaakte friandises (5 st.)

## LACTOSE VRIJE GERECHTEN

### BITES

#### Edamame

zeezout of spicy

€ 5,00

#### Pata negra

60 gr of 120 gr

€ 13,00/26,00

#### Sushi taco's

tonijntartaar | avocado (4 st.)

€ 12,00

#### Kroepoek

satésaus

€ 5,00

#### Bites mix

spanaki bitterbal | bospaddestoelen kroket |  
Thai curry kroket (6 st.)

€ 12,50

#### Karaage

Japane gefrituurde kip | mayonaise | furikake (8 st.)

€ 10,50

### OESTERS

Per bereiding vanaf 2 stuks te bestellen

#### Naturel

rode wijnzijn | citroen

€ 3,75 p/st.

#### Tokyo

sesam | rode peper

€ 4,00 p/st.

#### Filo

kataifi | truffel saus | haring kaviaar

€ 4,50 p/st.

## **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 (8 st.)	€ 19,50
<b>Nigiri mix*</b> chutoro   otoro   geflambeerde otoro (3 st.)	€ 18,00
<b>Sashimi mix deluxe*</b> zalm   chutoro   otoro (6 st.)	€ 32,00

*\* Deze gerechten zijn beperkt verkrijgbaar.*

## 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>Zalm Oshi</b>	€ 19,00
geflambeerde zalm   pittige sesam saus   Japanse mayonaise	

## VOORGERECHTEN

**Carpaccio "Mood"** € 15,00

truffel mayonaise | parmezaan | peterselie

**Gyoza kip** € 9,50

Vietnamese style (6 st.)

**Gyoza 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

**Gebakken coquilles** € 16,50

bloemkool | truffel beurre blanc | hazelnoot

**Pekingseend flensjes (2 personen)** € 23,50

hoisin | komkommer | bosui

**Dim sum mix gestoomd (8 st. 2 personen)** € 24,50

langoustine har gau | kip shui mai met coquille |


garnalen san fen | truffel paddenstoelen dumpling



## HOOFGERECHTEN

<b>Zalm filet Frans</b>	€ 25,00
hollandaise   zeekraal	
<b>Tournedos Black Angus</b> (200 gram)	€ 32,00
seizoensgroenten   champignonsaus	
<b>Kreeft</b>	€ 32,00
aardpeer   paksoi   bisque	
<b>Saffraan risotto</b> 	€ 24,00
saffraan   paddestoelen	
<b>Pad Thai</b>	€ 27,00
garnalen   rijst noedels   cashewnoten   Thaise kruiden	
<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	

## DESSERT

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

\* Kan sporen bevatten van lactose/gluten.

## 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.

## 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**

zalm | tonijn (8 st.)

€ 19,50

**Nigiri mix\***

chutoro | otoro | geflambeerde otoro (3 st.)

€ 18,00

**Sashimi mix deluxe\***

zalm | tonijn | beef (6 st.)



€ 32,00

\* Deze gerechten zijn beperkt verkrijgbaar.

## 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>Zalm Oshi</b>	€ 19,00
geflambeerde zalm   spicy sesam saus   Japanse mayonaise	


## VOORGERECHTEN

<b>Carpaccio "Mood"</b>	€ 15,00
truffel mayonaise   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>Zalm filet Frans</b>	€ 25,00
hollandaise   zeekraal	
<b>Tournedos Black Angus</b> (200 gram)	€ 32,00
seizoensgroenten   champignonsaus	
<b>Kreeft</b>	€ 32,00
aardpeer   paksoi   bisque	
<b>Saffraan risotto</b> 	€ 24,00
saffraan   paddestoelen	

## 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 Euclina 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>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

- Saffran risotto**  € 24,00  
saffron | mushrooms
- 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
- Nasi**  € 4,50

## 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
- Friandises**  € 6,50  
homemade sweets (5 pcs.)



## LACTOSE-FREE DISHES

### BITES

#### Edamame

sea salt or spicy

€ 5,00

#### Pata negra

60 gr or 120 gr

€ 13,00/26,00

#### Sushi taco's

tuna tartar | avocado (4 pcs.)

€ 12,00

#### Shrimp crackers

satay sauce

€ 5,00

#### Bites mix

spanaki bitterbal | forest mushrooms croquette |  
Thai curry croquette (6 pcs.)

€ 12,50

#### Karaage

Japanese fried chicken | mayonnaise | furikake (8 pcs.)

€ 10,50

### OYSTERS

Order per preparation of 2 pieces

#### Naturel

red wine vinegar | lemon

€ 3,75 pcs.

#### Tokyo

sesam | red pepper

€ 4,00 pcs.

#### Filo

kataifi | truffle sauce | herring caviar

€ 4,50 pcs.

## **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> salmon   tuna (8 pcs.)	€ 19,50
<b>Nigiri mix</b> chutoro   otoro   flambéed otoro (3 pcs.)	€ 18,00
<b>Sashimi mix deluxe*</b> salmon   chutoro   otoro (6 pcs.)	€ 32,00

*\*These dishes are available in limited quantities*

## 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>Salmon Oshi</b>	€ 19,00
flambéed salmon   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>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	

## MAIN COURSES

<b>Salmon fillet French</b>	€ 25,00
hollandaise   samphire	
<b>Tournedos Black Angus</b> (200 gram)	€ 32,00
seasonal vegetables   mushroom sauce	
<b>Lobster</b>	€ 32,00
Jerusalem artichoke   bisque	
<b>Saffran risotto</b> 	€ 24,00
saffron   mushrooms	
<b>Pad Thai</b>	€ 27,00
shrimps   rice noodles   cashew nuts   Thai herbs	
<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	

## DESSERT

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

\*May contain traces of lactose/gluten.

## 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.

## 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 (8 pcs.)

€ 19,50

**Nigiri mix**

chutoro | otoro | flambéed otoro (3 pcs.)

€ 18,00


**Sashimi mix deluxe\***

salmon | chutoro | otoro (6 pcs.)



€ 32,00

*\*These dishes are available in limited quantities.*


## 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>Salmon Oshi</b>	€ 22,00
flambéed salmon   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>Salmon fillet French</b>	€ 25,00
hollandaise   samphire	
<b>Tournedos Black Angus</b> (200 gram)	€ 32,00
seasonal vegetables   mushroom sauce	
<b>Lobster</b>	€ 32,00
Jerusalem artichoke   bisque	
<b>Saffran risotto</b> 	€ 24,00
saffron   mushrooms	

## 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.