

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

| | |
|--|--------|
| Desembrood met smeersels | € 6,00 |
| Edamame zeezout of spicy | € 5,00 |
| Cassave kroepoek met saté saus | € 5,00 |

Oesters (Oesterij Special) vanaf 2 stuks per bereiding

| | |
|---|----------------|
| Classic style citroen / rode wijnazijn / sjalot | € 4,00 p.s. |
| Tokyo style ponzu / sesamvinaigrette / rode peper / gebakken ui | € 4,50 p.s. |
| Gestoomd zwarte bonen / knoflook | € 4,50 p.s. |
| Rockefeller spinazie / hollandaise / gegratineerd | € 4,50 p.s. |

Nigiri (per 2 stuks)

| | |
|---------------------|--------|
| Maguro | € 5,50 |
| Saké | € 5,00 |
| Beef truffel | € 7,00 |
| Geflambeerde tonijn | € 7,00 |
| Geflambeerde zalm | € 7,00 |

Sashimi

| | |
|---------------------|---------|
| Tonijn (4 st.) | € 9,50 |
| Zalm (4 st.) | € 9,50 |
| Sashimi mix (9 st.) | € 19,50 |



KIKKOMAN

Sushi

8 stuks per bereiding

| | |
|--|----------|
| Kushimaki roll gefrituurde garnaal | € 14,50 |
| Rainbow roll tonijn / zalm / kushigarnaal / avocado | € 18,50 |
| Spicy tuna roll tonijn / bosui / spicy mayo | € 18,50 |
| Shrimp rock roll tempura garnalen / avocado salsa | € 20,50 |
| Unagi roll paling / kushigarnaal / komkommer | € 18,50 |
| Geflambeerde zalm roll komkommer / zalm / kataifi | € 18,50 |
| Beef truffel roll rucola / komkommer / cherrytomaat | € 19,50 |
| Vegan roll groene asperge / avocado / komkommer | € 16,50 |
| Mood roll zalm / kushigarnaal / avocado / tobico | € 18,50 |
| Dragon roll kushigarnaal / avocado / tobico | € 17,50 |
| Karaage maki roll krokante kip / komkommer / bosui | € 18,50 |
| Sushi sashimi plateau een selectie van sushi, sashimi & tempura garnalen | € 32,50 |
| 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 (8 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 / tofu | € 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 / gebakken 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 gemarineerde tonijn / avocado / mango | € 19,50 |
| Steak tartaar kwartelei / 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 | |
| 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 | |
| Crème brûlée | € 10,00 |
| vanille / vanille roomijs | |
| Dame blanche | € 10,00 |
| vanille roomijs / chocolade saus | |
| Lava cake | € 10,00 |
| chocolade mousse / vanille roomijs | |
| Sgroppino | € 9,00 |
| citroen sorbet / prosecco / vodka | |
| Grand Dessert | € 15,50 |
| dessert selectie van de chef (vanaf 2 personen) | |
| | p.p. |
| Kaasplankje met Nederlandse kazen | € 16,50 |
| 5 soorten / notenbrood | |

Cocktails

| | |
|---|---------|
| Mood Mojito | € 13,00 |
| te bestellen als origineel, aardbei of passievrucht | |
| Whisky Sour | € 15,00 |
| bourbon / limoen / honing | |
| Lychee Fizz | € 15,00 |
| Peachtree / lychee / vanille / munt / Royal Bliss Yuzu Tonic | |
| Pornstar Martini | € 14,50 |
| 42 Below vodka / passievrucht / vanille | |
| Espresso Martini | € 13,50 |
| 42 Below vodka / Kahlúa / salted caramel / espresso | |
| Amaretto Sour | € 13,50 |
| Disaronno amaretto / limoen / eiwit | |
| Passion Caipirinha | € 13,50 |
| Cachaca / passievrucht / limoen | |
| Negroni | € 14,00 |
| Bombay Sapphire gin / Martini Bitter 1872 / Cocchi Sweet Vermouth | |

Virgin Cocktails

| | |
|---|---------|
| Home made fruit cocktail | € 10,00 |
| verschillende zelfgemaakte fruitsappen volgens oma's recept | |
| Nojito | € 10,00 |
| citroengras / munt / limoen / Bitter Lemon | |
| Virgin Pornstar Martini | € 10,00 |
| passievrucht / vanille | |
| Virgin Lychee Fizz | € 10,00 |
| lychee / perzik / yuzu | |
| Virgin Amaretto sour | € 10,00 |
| hazelnoot / limoen | |

Spritz

| | |
|---|---------|
| Mood Spritz | € 11,50 |
| Hana Awaka sake / Luxardo Maraschino / Cherry Blossom tonic | |
| Aperol Spritz | € 11,50 |
| Aperol / Cava / bruiswater | |
| Limoncello Spritz | € 11,50 |
| huisgemaakte passievrucht limoncello / Cava / bruiswater | |
| Homemade limoncello's | € 6,50 |
| vraag welke smaken we in huis hebben | |

Gin & Tonic

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Original MOOD | € 12,50 |
| gember / sinaasappel / jeneverbes | |
| Bombay Sapphire | € 12,50 |
| limoen / citroen | |
| Hendrick's | € 12,50 |
| komkommer | |
| Bobby's | € 12,50 |
| sinaasappel / kruidnagel | |
| Gibsons pink gin | € 15,00 |
| rose lemonade / rood fruit | |
| Sir Edmond | € 15,00 |
| aardbei / framboos | |
| Monkey 47 | € 14,50 |
| gember / sinaasappel | |
| The Botanist | € 15,00 |
| grapefruit / rozemarijn | |
| Tanqueray 0% | € 10,00 |
| citroen / limoen | |

Bier

| | | |
|---|--------|--------|
| Hertog Jan (tap) klein/ groot | € 3,50 | € 6,00 |
| Tripel Karmeliet (tap) | | € 6,00 |
| Lefse Blond (tap) | | € 5,50 |
| Hertog Jan weizener (tap) | | € 4,50 |
| Hertog Jan 0.0 (fles) | | € 4,00 |
| Vet & Lazy (fles) 'Rapture' Herfstbock 12% | | € 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) | | € 23,00 |
| Deze verfrissende sake is licht zoet, zuur en romig. Dit maakt het lekker vol en mooi als een aperitief. | | |
| Classic Red Junmai (720ml) - 80% | € 6,00 | € 30,00 |
| 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. | | |
| Jozen Junmai Ginjo (720ml) - 55% | € 8,00 | € 40,00 |
| Een prachtige sake om te beginnen met ontdekken. De lichte en fruitige tonen met frisse geuren eindigen met een milde afdronk. | | |
| Dassai 30 Junmai Daiginjo (720ml) - 30% | | € 120,00 |
| Geproduceerd van de prestigieuze Yamada Nishiki rijst ontwikkelt zich een verfrissende, fruitige sake met diepe, complexe tonen. | | |

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 |

