

# 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>Tomaten tartaar</b>  	€ 11,50
pesto   Thaise basilicum   gekonfijte tomaat	








## 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
- Rabarber**   € 10,00  
rabarber compote | gekonfijte aardbei | aardbei sorbet
- 5 kazen van Fromagerie Guillaume**  € 10,00  
appelstroop | notenbrood
- Scroppino**  € 9,00  
citroen sorbet | prosecco | limoncello | vodka
- Friandises**  € 9,00  
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 wijnazijn | citroen

€ 3,75 p/st.

#### Tokyo

sesam | rode peper

€ 4,00 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


<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>Tonijn tartaar</b>	€ 15,00
avocado mayonaise   truffel mayonaise   zoet zuur   Sushi Soya Saus by Eveline Wu	
<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	



## HOOFDGERECHTEN

<b>Tournedos Black Angus</b> (200 gram)	€ 32,00
pommes fondant   wilde paddestoel   asperges   jus	
<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>Rabarber</b> 	€ 10,00
rabarber compote   gekonfijte aardbei   aardbei 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.

## 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   visseitjes   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>Tomaten tartaar</b>  	€ 14,50
pesto   Thaise basilicum   gekonfijte tomaat	

## HOOFDGERECHTEN

<b>Zeetong</b>	€ 35,00
aardappel puree   asperges   chantenay   bruine boter	
<b>Tournedos Black Angus</b> (200 gram)	€ 32,00
pommes fondant   wilde paddestoel   asperges   jus	
<b>Saffraan risotto</b> 	€ 24,00
saffraan   paddestoelen	

## DESSERTS

<b>Rabarber</b> 	€ 10,00
rabarber compote   gekonfijte aardbei   aardbei sorbet	
<b>5 kazen van Fromagerie Guillaume</b>	€ 10,00
appelstroop   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>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>Tomato tartare</b>  	€ 11,50
pesto   Thai basil   candied tomato	






## 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
- Rhubarb**   € 10,00  
rhubarb compote | candied strawberry |  
strawberry sorbet
- 5 cheeses from Fromagerie Guillaume**  € 10,00  
apple syrup | nut bread
- Scroppino**  € 9,00  
lemon sorbet | prosecco | limoncello | vodka
- Friandises**  € 9,00  
homemade sweets (5 pcs.)



## 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	

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

*\*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

- Chicken Gyoza** € 9,50  
Vietnamese style (6 pcs.)
- Gyoza vegetarian**  € 10,50  
Vietnamese style (6 pcs.)
- Chicken satay**  € 12,50  
corn chicken | satay sauce (3 pcs.)
- Tuna tartar** € 15,00  
avocado mayonnaise | truffle mayonnaise |  
sweet and sour | Sushi Soya Sauce by Eveline Wu
- Peking duck pancakes (2 persons)** € 23,50  
hoisin | cucumber | spring onion
- Dim sum mix steamed (8 pcs. 2 persons)** € 24,50  
langoustine har gau | chicken shui mai with scallop |  
shrimp san fen | truffle mushroom dumpling

## MAIN COURSES

<b>Tournedos Black Angus</b> (200 gram)	€ 32,00
pommes fondant   asparagus   chantenay   brown butter	
<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>Rhubarb</b> 	€ 10,00
lactose and gluten free   rhubarb compote   candied strawberry   strawberry 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.

## 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**

€ 19,50

salmon | tuna (8 pcs.)

**Nigiri mix**

€ 18,00

chutoro | otoro | flambéed otoro (3 pcs.)


**Sashimi mix deluxe\***

€ 32,00



salmon | chutoro | otoro (6 pcs.)

*\*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>Tomato tartare</b>  	€ 14,50
pesto   Thai basil   candied tomato	

## MAIN COURSES

<b>Sole</b>	€ 35,00
mashed potatoes   asparagus   chantenay   brown butter	
<b>Tournedos Black Angus</b> (200 gram)	€ 32,00
pommes fondant   wild mushroom   asparagus   gravy	
<b>Lobster</b>	€ 32,00
Jerusalem artichoke   bisque	
<b>Saffran risotto</b> 	€ 24,00
saffron   mushrooms	

## DESSERTS

<b>Rhubarb</b> 	€ 10,00
lactose and gluten free   rhubarb compote   candied strawberry   strawberry sorbet	
<b>5 cheeses from Fromagerie Guillaume</b>	€ 10,00
apple syrup   without nut bread	
<b>Scroppino</b>	€ 9,00
lemon sorbet   prosecco   limoncello   vodka	

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