

# 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

**Kroepoek**   € 5,00  
satésaus

**Bites mix**   € 12,50  
spanaki bitterbal | bospaddestoelen kroket |  
Thai curry bitterbal (6 st.)

**Edamame**   € 5,00  
zeezout of spicy

### VOORGERECHTEN

**Gyoza Dumpling vegetarisch**  € 10,50  
Vietnamese style (6 st.)

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



#### VEGETARISCH OF VEGAN

**Boot 1p.** € 32,50

**Boot 2p.** € 65,00

**Boot 3p.** € 97,50

### SUSHI

**Asperge roll**   € 15,00  
tempura asperge | komkommer | avocado |  
pittige vegan mayonaise


## HOOFDGERECHTEN


**Thaise curry met vegan "kip"**  € 24,00  
Thaise groene curry | vegan "kip" | groenten

## BIJGERECHTEN


**Verse friet**   € 4,00  
**Witte rijst**   € 3,50  
**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





**Candybar** € 10,00  
koffiesmaak | witte chocolade | karamel | Nutella | framboos ijs

**4 kazen van Fromagerie Guillaume**  € 10,00  
appelstroop | notenbrood

**Scroppino**  € 9,00  
citroen sorbet | prosecco | limoncello | vodka




## LACTOSE VRIJE GERECHTEN

### BITES

<b>Karaage</b> 	€ 10,50
Japanse gefrituurde kip   mayonaise   furikake	
<b>Sushi taco's</b>	€ 12,00
tonijntartaar   avocado (4 st.)	
<b>Kroepoek</b> 	€ 5,00
satésaus	
<b>Oesters naturel*</b>	€ 3,75 p/st.
rode wijnazijn   citroen	
<b>Oesters Tokyo*</b>	€ 4,00 p/st.
sesam   rode peper	
<b>Bites mix</b> 	€ 12,50
spanaki bitterbal   bospaddestoelen kroket   Thai curry bitterbal (6 st.)	
<b>Edamame</b> 	€ 5,00
zeezout of spicy	

\* Per bereiding vanaf 2 stuks te bestellen.

### VOORGERECHTEN

<b>Kip saté</b> 	€ 12,50
maiskip   satésaus (3 st.)	
<b>Gyoza kip / vegetarisch</b>  	€ 10,50
dumpling Vietnamese style (6 st.)	
<b>Pekingeed 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>Tonijn tartaar</b>	€ 15,00
avocado mayonaise   truffel mayonaise   zoet zuur   Sushi Soy Sauce by Eveline Wu	

# 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

## SUSHI

<b>Sashimi mix (8 st.)</b> zalm   tonijn	€ 19,50
<b>Nigiri mix (6 st.)</b> zalm   tonijn	€ 12,00
<b>Chicken pesto roll</b>  krokante kip   avocado   rucola	€ 16,00
<b>Rainbow roll</b> gefrituurde garnalen   zalm   tonijn   avocado	€ 16,00
<b>Tempura roll</b> gefrituurde garnalen   viseitjes   avocado	€ 14,00
<b>MOOD roll</b> zalm   gefrituurde garnalen   viseitjes   avocado (6 st.)	€ 16,50
<b>Unagi roll</b> paling   gefrituurde garnalen   avocado	€ 19,00
<b>Shrimp rock &amp; roll</b> gefrituurde garnalen   avocado   guacamole   zonder tamago	€ 18,00
<b>Strawberry roll</b> gefrituurde garnalen   roomkaas   avocado	€ 16,00
<b>Mango roll</b> gefrituurde garnalen   mango	€ 16,00
<b>Lobster roll</b> kreeft   krab   asperge   avocado	€ 25,00
<b>Zalm Oshi</b> geflambeerde zalm   pittige sesam saus   Japanse mayonaise	€ 19,00
<b>Asperge roll</b>  tempura asperge   komkommer   avocado   pittige vegan mayonaise	€ 15,00

## HOOFDGERECHTEN

<b>Wagyu</b> (200 gram)	€ 36,00
striploin   Australië   champignonsaus	
<b>Chicken teriyaki</b>	€ 24,00
gewokte groenten   sesam   teriyaki saus   spiegelei	
<b>Koreaanse beef</b>	€ 24,00
zoete ketjap   groenten   licht pikant	
<b>Pekingeend</b>	€ 24,00
seizoensgroenten   hoisin saus	
<b>Thaise curry kip / vegan “kip”</b> 	€ 24,00
Thaise groene curry   kip / vegan “kip”   groenten	
<b>Zeebaars</b>	€ 24,00
risotto   coquille   truffel beurre blanc	
<b>Pad Thai</b>	€ 27,00
garnalen   rijst noedels   cashewnoten   Thaise kruiden	

## DESSERT

<b>Bolletje ijs</b>	€ 3,00 p/st.
---------------------	--------------

# GLUTEN VRIJE GERECHTEN

## BITES

### Oesters naturel\*

rode wijnazijn | citroen

### Edamame

zeezout of spicy

€ 3,75 p/st.

€ 5,00

\* Per bereiding vanaf 2 stuks te bestellen.

## VOORGERECHTEN

### Carpaccio "Mood"

truffel mayonaise | parmezaan | peterselie

### Gebakken coquilles

bloemkool | truffel beurre blanc | hazelnoot

€ 15,00

€ 16,50



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

Variatie van sushi en sashimi

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

## SUSHI

<b>Sashimi mix (8 st.)</b> zalm   tonijn	€ 19,50
<b>Nigiri mix (6 st.)</b> zalm   tonijn	€ 12,00
<b>Rainbow roll</b> zalm   tonijn   avocado	€ 16,00
<b>MOOD roll</b> zalm   viseitjes   avocado (6 st.)	€ 16,50
<b>Strawberry roll</b> roomkaas   avocado	€ 16,00
<b>Zalm Oshi</b> geflambeerde zalm   spicy sesam saus   Japanse mayonaise	€ 19,00
<b>Asperge roll</b>  asperge   komkommer   avocado   pittige vegan mayonaise	€ 15,00

## HOOFDGERECHTEN

<b>Wagyu</b> (200 gram)	€ 36,00
striploin   Australië   champignonsaus	
<b>Zeebaars</b>	€ 24,00
risotto   coquille   truffel beurre blanc	

## DESSERTS

<b>4 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>Shrimp crackers</b>  	€ 5,00
satay sauce	
<b>Bites mix</b>  	€ 12,50
spanaki bitterbal   forest mushrooms croquette Thai curry bitterbal (6 st.)	
<b>Edamame</b>  	€ 5,00
sea salt or spicy	

### STARTERS

<b>Gyoza Dumpling vegetarian</b> 	€ 10,50
Vietnamese style (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>Asparagus roll</b>  	€ 15,00
tempura asparagus   cucumber   avocado   spicy vegan mayonnaise (8 pcs.)	





## MAIN COURSES

**Thai curry with vegan “chicken”**  € 24,00  
Thai green curry | vegan “chicken” | vegetables

## SIDE DISHES





**French fries**   € 4,00  
**White rice**   € 3,50  
**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  
**Candybar** € 10,00  
coffee flavor | white chocolate | caramel | Nutella |  
raspberry ice cream  
**4 cheeses from Fromagerie Guillaume**  € 10,00  
apple syrup | nut bread  
**Scroppino**  € 9,00  
lemon sorbet | prosecco | limoncello | vodka

## LACTOSE-FREE DISHES

### BITES

<b>Karaage</b> 	€ 10,50
Japanese fried chicken   mayonnaise   furikake	
<b>Sushi taco's</b>	€ 12,00
tuna tartar   avocado (4 pcs.)	
<b>Shrimp crackers</b> 	€ 5,00
satay sauce	
<b>Oysters naturel*</b>	€ 3,75 pcs.
red wine vinegar   lemon	
<b>Oysters Tokyo*</b>	€ 4,00 pcs.
sesam   red pepper	
<b>Bites mix</b> 	€ 12,50
spanaki bitterbal   forest mushrooms croquette   Thai curry bitterbal (6 pcs.)	
<b>Edamame</b> 	€ 5,00
sea salt or spicy	

\* Order per preparation of 2 pieces

### STARTERS

<b>Chicken satay</b> 	€ 12,50
corn chicken   satay sauce (3 pcs.)	
<b>Gyoza chicken / vegetarian</b>  	€ 10,50
dumpling Vietnamese style (6 pcs.)	
<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>Tuna tartar</b>	€ 15,00
avocado mayonnaise   truffle mayonnaise   sweet and sour   Sushi Soya Sauce by Eveline Wu	

# 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

## SUSHI

<b>Sashimi mix (8 pcs.)</b> salmon   tuna	€ 19,50
<b>Nigiri mix (8 pcs.)</b> salmon   tuna	€ 12,00

<b>Chicken pesto roll</b>  crispy chicken   arugula   avocado	€ 16,00
---	---------

<b>Rainbow roll</b> deep fried shrimps   salmon   tuna   avocado	€ 16,00
---	---------

<b>Tempura roll</b> deep-fried shrimp   fish eggs   avocado	€ 14,00
--	---------

<b>MOOD roll</b> salmon   fried shrimps   fish eggs   avocado (6 pcs.)	€ 16,50
---	---------

<b>Unagi roll</b> eel   fried shrimp   avocado	€ 19,00
---	---------


<b>Shrimp rock &amp; roll</b> fried shrimp   avocado   guacamole	€ 18,00
---	---------

<b>Strawberry roll</b> deep-fried shrimp   cream cheese   avocado	€ 16,00
--	---------

<b>Mango roll</b> deep-fried shrimp   mango	€ 16,00
--	---------


<b>Lobster roll</b> lobster   crab   avocado   asparagus	€ 25,00
---	---------

<b>Salmon Oshi</b> flambéed salmon   spicy sesame sauce   Japanese mayonnaise	€ 19,00
---	---------

<b>Asparagus roll</b>  tempura asparagus   cucumber   avocado   spicy vegan mayonnaise	€ 15,00
---	---------



## MAIN COURSES

<b>Wagyu</b> (200 gram) striploin   Australia   mushroom sauce	€ 36,00
<b>Chicken teriyaki</b> stir fried vegetables   sesame   teriyaki sauce   fried egg	€ 24,00
<b>Korean beef</b> sweet soy sauce   vegetables   slightly spicy	€ 24,00
<b>Peking duck</b> seasonal vegetables   hoisin sauce	€ 24,00
<b>Thai curry chicken / vegan “chicken”</b>  Thai green curry   chicken / vegan “chicken”   vegetables	€ 24,00
<b>Sea bass</b> risotto   scallop   truffle beurre blanc	€ 24,00
<b>Pad Thai</b> shrimps   rice noodles   cashew nuts   Thai herbs	€ 27,00

## DESSERT

<b>Scoop of ice cream</b>	€ 3,00 pcs.
---------------------------	-------------

## GLUTEN FREE

### BITES

#### Oysters natural

red wine vinegar | lemon

€ 3,75 pcs.

#### Edamame

sea salt or spicy

€ 5,00

*\* Order per preparation of 2 pieces*

### STARTERS

#### Carpaccio “MOOD”

truffle mayonnaise | parmesan | parsley

€ 15,00

#### Steamed scallops

glass noodles | garlic | spring onion | crispy chilli

€ 15,50


## SUSHI & SASHIMI BOAT GLUTEN FREE

(20 ST. P.P.)

Variety sushi & sashimi

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

### SUSHI

<b>Sashimi mix (8 pcs.)</b> salmon   tuna	€ 19,50
<b>Nigiri mix (6 pcs.)</b> salmon   tuna	€ 12,00
<b>Rainbow roll</b> salmon   tuna   avocado	€ 16,00
<b>MOOD roll</b> salmon   fish eggs   avocado (6 pcs.)	€ 16,50
<b>Strawberry roll</b> cream cheese   avocado	€ 16,00
<b>Salmon Oshi</b> flambéed salmon   spicy sesame sauce   Japanese mayonnaise	€ 19,00
<b>Asparagus roll</b>  asparagus   cucumber   avocado   spicy vegan mayonnaise	€ 15,00

## MAIN COURSES

<b>Wagyu</b> (200 gram)	€ 36,00
striploin   Australia   mushroom sauce	
<b>Sea bass</b>	€ 24,00
risotto   scallop   truffle beurre blanc	

## DESSERTS

<b>4 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.*