

MOOD

by Eueline Wu

Dutch Design Week 2019

Stokbroodje - tot 16:00 u.

Carpaccio	€ 10,50
truffel crème, pestodressing, balsamico, parmezaanse kaas, pijnboompitten, kappertjes	
Tonijnsalade	€ 8,50
rucola, rode ui, kappertjes	

Bij de Koffie - tot 16:00 u.

Appelgebak	€ 3,50
met slagroom	
Brownie	€ 3,50
met witte chocolade	

Snacks

Edamame soyaboontjes met zeezout	€ 4,50
Kroepoek met satésaus	€ 4,50
Oesters naturel citroen, frambozenazijn, sjalot (vanaf 2 st. te bestellen) per stuk	€ 3,50
Bitterballen (6 st.) Black Angus, mosterd	€ 7,50

Dutch Design Week Menu

3 gangen keuzemenu € 39,50 p.p.

2 gangen keuzemenu € 32,50 p.p.

Carpaccio "Mood", truffelcrème, pestodressing

of

Sushi en sashimi

of

Gyoza's, kip dumplings Vietnamese style (6 st.)

of

Vegetarische sushimix

—

Tournedos van Black Angus, seizoensgroenten,
rode wijn jus (frites)

of

Zeebaarsfilet, seizoensgroenten, beurre blanc
van vadouvan (frites)

of

Koreaanse beef, seizoensgroenten, licht pikant (witte rijst)

of

Black tiger garnalen, gewokte groenten,
cashewnoten, koriander, licht pikant (witte rijst)

of

Vegetarische curry, licht pikant (witte rijst)

—

Zoet dessert

of

Kaasplankje

Allergenen informatie? Vraag het ons.

Voorgerechten

Dim Sum mix	€ 9,00
3 soorten gestoomde chinese hapjes (6 st.)	
Gyoza	€ 9,50
kip dumpling Vietnamese style (6 st.)	
Kip saté	€ 9,00
van maïskip met satésaus (3 st.)	
Tempura Garnalen	€ 12,00
spicy mayonaise en chilisaus (5 st.)	
Beef Tataki	€ 15,50
black angus, truffel crème en ponzu gel	
Carpaccio 'Mood'	€ 13,50
truffel crème, pestodressing, balsamico, parmezaanse kaas, pijnboompit- ten, kappertjes en croutons	
Sushimix (8 st.)	€ 15,00
krab, tempura en tamago (avocado, zalm & tonijn topping)	
Kushimaki (8 st.)	€ 9,50
kushi garnaal	

Hoofdgerechten

Zalm teriyaki	€ 21,00
seizoensgroenten en sasam-teriyaki saus	
Black tiger Garnalen	€ 26,00
gewokte groenten, licht pittige saus, cashewnoten en koriander	
Chicken teriyaki	€ 19,00
seizoensgroenten, sesam-teriyaki saus en spiegelei	
Koreaanse beef	€ 23,00
seizoensgroenten en licht pikant	
Tournedos (180 gram)	€ 28,00
aardappel, olijfolie crème, marloeskes uitjes en rode wijn jus	
Zeebaarsfilet	€ 22,50
fregola, bospeen, pompoen, beurre blanc	
Sushi & sashimi boot (p.p.)	€ 28,50
Variatie van sushi, sashimi & tempura garnalen	

Bijgerechten

Witte rijst	€ 3,50
Nasi	€ 4,50
Noodles	€ 4,50
Friet	€ 3,50

Desserts

Garden Delight	€ 10,00
hazelnoot mousse, hangop, hazelnoot praliné, framboos, witte chocolade ijs	
Appel melkchocolade	€ 10,00
mousse van melkchocolade, structuren van appel	
Kaasplankje	€ 10,00
internationale kaassoorten, diverse garnituren	

Allergenen informatie? Vraag het ons.

