

MENU OBSESSION

Amuse Bouche

Nigiri & Sashimi

Dagelijkse selectie van nigiri en sashimi
Daily selection of nigiri en sashimi

Hamachi

Japane Geelstaart Koningsvis | Wasabi ijs | Avocado
Japanese Yellowtail Kingfish | Ice cream of Wasabi | Avocado

**King Crab

Alaska Kingkrab | Kerrie | Tijgermelk | Shiso
Alaska King Crab | Curry | Leche de tigre | Shiso

*Maki

Selectie van maki's
Selection of maki's

Tara

Kabeljauw | Dashi Beurre Blanc | Mosselen
Codfish | Dashi Beurre Blanc | Mussels

Kamu

Wilde Eend | Hokkaido pompoen | Thijm
Wild Duck | Hokkaido Pumpkin | Thyme

Surprise

Pear

Gieser Wildeman Peer | Chocola | Hazelnoot
Gieser Wildeman Pear | Chocolate | Hazelnut

5-course € 67,-

* 6-course € 75,-

** 7-course € 83,-

Wij verzoeken u vriendelijk om uw allergieën vooraf door te geven.
Groepen vanaf 5 personen serveren wij uitsluitend ONO's gangen menu.

NIGIRI'S

SAKE 2.75

Zalm | *Salmon*

SAKE TORO 2.95

Geflambeerde Zalmbuik | *Flamed Salmonbelly*

MAGURO 2.95

Tonijn | *Tuna*

UNAGI 3.15

Zoetwater Paling | *Freshwater Eel*
Supplement Foie Gras +1.65

SUZUKI 2.75

Zeebaars | *Seabass*

HAMACHI 3.25

Geelstaart Koningsvis | *Yellowtail*

TARABA GANI 4.95

Alaska Kingkrab

TAMAGO 2.55

Japanse Omelet | *Japanese Omelet*

NIKU 3.95

Ossenhaas | *Tenderloin*
Supplement Foie Gras +1.65

TORO 4.95

Duurzame Bluefin | *Sustainable Bluefin*

NIGIRI MORIAWASE 6 ST/PC 17.50

Een top selectie van verschillende soorten nigiri's

A 6-pieces set of our finest nigiri's

SASHIMI 6 ST/PC

SAKE 9

Zalm | *Salmon*

MAGURO 10

Tonijn | *Tuna*

SUZUKI 9

Zeebaars | *Seabass*

HAMACHI 13

Geelstaart Koningsvis | *Yellowtail*

TORO 20

Duurzame Bluefin | *Sustainable Bluefin*

OESTER ONO 3st/pc 14

Zeeuwse Creuses Naturel | Yuzu | Rockefeller

SASHIMI MORIAWASE 20 ST/PC (2p) 29.95

Een mooie samenstelling van verschillende soorten vis

A fine selection of different kinds of raw fish

MAKI'S

| | 4 ST/PC | 8 ST/PC |
|---|---------------|-------------|
| SAKE Zalm Avocado Bosui <i>Salmon Avocado Spring Onion</i> | 7.75 | 15.45 |
| UNAGI CHEESE Gegrilde Paling Beemster Kaas <i>Grilled Eel Beemster Cheese</i> | 9.95 | 19.90 |
| SPICY MAGURO +Supplement King Crab Tonijn Spaanse Peper Sesam <i>Tuna Spanish Pepper Sesame</i> | 8.95 +4.55 | 17.90 +9 |
| SPIDER Zachte Schildkrab Perzik <i>Softshell Crab Peach</i> | 9.95 | 19.90 |
| GYU TERIYAKI Ossenhaas Bonito Teriyaki Bosui <i>Tenderloin Bonito Teriyaki Spring Onion</i> | 9.95 | 19.90 |
| EBI TEMPURA Tijger Garnaal Togarashi <i>Tiger Prawn Togarashi</i> | 8.95 | 17.90 |
| VULCANO Geflambeerde Zalm Hollandaise <i>Charred Salmon Hollandaise</i> | 9.95 | 19.90 |
| WHITE NOISE Zeebaars Shiro Miso Haringkuit <i>Seabass Shiro Miso Haring Roe</i> | 13.50 | 26.90 |
| TRIPLE AVOCADO 3 structuren van Avocado <i>3 Structures of Avocado</i> | 7.45 | 14.85 |

HOOFDGERECHTEN *MAIN*

GYU NIKU TERIYAKI 26

Australische Rundersukade | Teriyaki | Structuren van Aardappel
Australian Flat Iron steak | Teriyaki sauce | Structures of Potato

MISO SUZUKI 24

Zeebaars | Shiro Miso | Yuzu | Asperges
Seabass | White Miso | Yuzu Citrus | Asparagus

PARELHOENDER 23

Filet op krokant huid | Espuma van Shii-take | Knolselderij
Guinea Fowl on crispy skin | Espuma of Shii-take | Celeriac

TEMPURA

EBI 3 ST/PC 14

Black tiger Garnalen in Tempura
Black Tiger Shrimp in Tempura skin

YASAI 9

Selectie van groenten in Tempura
A selection of vegetables in Tempura skin

BITES

WAKAME 5.95

Japanse Zeewier Salade
Japanese Seaweed Salad

GYOZA 4st/pc 7.95

Kip Pasteitjes
Chicken Dumplings

EDAMAME 4.35

Japanse Soyabonen
Japanese Soybeans

CRISPY TUNA 7.95

Tonijn | Furikake | Koriander
Tuna | Furikake | Cilantro

DESSERT

FLUFFY LEMON 11.50

Limoen | Honingraat Toffee | Mango Granita
Lime | Honey Comb | Mango Granita

B.NANA 11.50

Sinaasappel | Aardbeien | Pecannoten
Orange | Strawberry | Pecans