

Welkom bij ons thuis.

ONO

De plek voor een tongstrelende smaak beleving in een ongedwongen sfeer. Hier ervaart u innovatieve creaties en vakmanschap.

Chef & Sous Chef

Daniel Kwan en Stefan Mercera, koken en creëren stroomt door hun bloed met passie en strevend naar constante culinaire doorgroei.

Welcome in our home.

ONO

The place to be for a mouthwatering tasting experience. Sit back and get comfortable. Experience innovative creations and craftsmanship here, in the heart of Rotterdam.

Chef & Sous Chef

Daniel Kwan en Stefan Mercera, cooking and creating flows through their blood. Full passion and constant striving to culinary growth.

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

**Hotate

Handgedoken Coquille | Kerrie | Tijgermelk | Shiso
Hand dived scallop | 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*

HOTATE 3.95

Noorse Coquille | *Nordic Scallop*

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*

HOTATE 12.50

Noorse Coquille | *Nordic Scallop*

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 Tonijn Spaanse Peper Sesam <i>Tuna Spanish Pepper Sesame</i>	8.95	17.90
SPIDER Zachte Schildkrab Perzik <i>Softshell Crab Peach</i>	9.95	19.90
GYU TERIYAKI Ossenhaas Bonito Teriyaki <i>Tenderloin Bonito Teriyaki</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 Herring 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