

## ONO KERSTMENU 2022

### Amuse Bouche

Verschillende kleine hapjes om de smaakpapillen op gang te zetten  
*Different bites to activate the appetite*

\*\*\*\*\*

### Tuna Movement

Verschillende delen en bereidingen van tonijn  
*Different cuts and preparations of tuna*

\*\*\*\*\*

### Hamachi

Japanse Yellowtail Koningsvis | Ijs van Wasabi | Avocado  
*Japanese Yellowtail Kingfish | Ice cream of Wasabi | Avocado*

\*\*\*\*\*

### Binchotan Ise Ebi

Kreeft gegrild op Japanse binchotan houtskool | Dashi beurre blanc | Citroen  
*Lobster grilled on Japanese binchotan charcoal | Dashi beurre blanc | Lemon*

\*\*\*\*\*

### Anjou duif

Hoisin | Gerookte Rode Biet  
*Hoisin | Smoked Red Beet*

\*\*\*\*\*

### Wagyu A4 – MIYAZAKI, Japan \*signature\*

Wagyu dunne lende | Aardappel | witte sojasaus  
*Wagyu sirloin | Potato | White soy*

\*\*\*\*\*

### Pear

Gieser Wildeman Pear | Amarene kersen | Praline  
*Gieser Wildeman Pear | Amarena cherry | Praline*

€120,- p.p

Halve glazen wijn arrangement €45,-

Hele glazen wijn arrangement €54,-

Half glasses wine pairing €45,-

Full glasses wine pairing €54,-