

# ONO XPERIENCE

## NIGIRI & SASHIMI 15

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

\*\*\*

## TARUTARU 15

Rode biet | Binchotan | Dille  
*Red beets | Japanese Charcoal | Dill*

OF

## FISH&CHIPS 28

-SIGNATURE-

10 gr. Black pearl Kaviaar | Togarashi Chips | Tamago  
*10 gr. Black pearl caviar | Togarashi Chips | Tamago*  
+15 Menu Supplement

\*\*\*

## HAMACHI 17

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

\*\*\*

## \*TARA 20

Kabeljauw | Paddestoel | Knolselderij  
*Cod | Mushroom | Knolselderij*

\*\*\*

## \*\*KREEFT 25

Kreeft | Hollandaise | Dashi Beurre Blanc  
*Lobster | Hollandaise | Dashi Beurre Blanc*

\*\*\*

## KAMU 35

Barbarie Eend | Choi sam | Tijm  
*French Duck | Choy sum | Thyme*

OF

## WAGYU A5<sup>+</sup>

KAGOSHIMA, JAPAN

-SIGNATURE-

Dunne Lende | Aardappel | Witte soya  
*Sirloin | Potato | White*  
+20 Menu Supplement (50gr)  
**60 A La Carte (100gr)**

\*\*\*

## BLOSSOM 12.50

Lychee | Parfum | Huisgemaakte suikerspin | Rabarber  
*Lychee | Perfume | Housemade cotton candy | Rhubarb*

**5 course 75**  
*Wine pairing half glass 35*  
*Wine pairing full glass 49*

\*\*\*

**\*6 course 85 (+ Tara)**  
*Wine pairing half glass 40*  
*Wine pairing full glass 58*

\*\*\*

**\*\*7 course 95(+ Tara & Lobster)**  
*Wine pairing half glass 45*  
*Wine pairing full glass 66*

\*\*\*

De gerechten zijn ook los te bestellen

Er worden meerdere ingrediënten in het menu verwerkt die niet zijn aangegeven. Graag verzoeken wij u vriendelijk om **al uw allergieën** vooraf door te geven.

## BITES

### WAKAME 5.95

Japanse Zeewier  
*Japanese Seaweed*

### GYOZA 7.95

Kip Pasteitjes  
*Chicken Dumplings*

### EDAMAME 4.50

Japanse soyabonen  
*Japanese Soybeans*

### SCALLOP au GRATIN 10

Gegratineerde Coquille | Jong Belegen | Miso  
*Grilled Scallops | Young Matured Cheese | Miso*

## 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*

## BINCHOTAN

2 Spiezen | 2 Skewers

Binchotan ook wel zwart goud genoemd in Japan, met een temperatuur bereik tot 1000°C. Deze duurzame houtskool geeft bijzondere unieke smaken en aroma's af aan het product.

*Binchotan also known as the black gold from Japan. This sustainable charcoal can reach up to 1000°C. Using binchotan will give the ingredients an unique flavour and aroma.*

### TORI

8

Kippendij | *Chicken thigh*

### GYU

12

Rund | *Beef*

### WAGYU A5

24

A5 Wagyu | *A5 Wagyu beef*

## ONO NIGIRI'S 2 ST/PC

Onze nigiri's bevatten altijd een lakje en/of kleine garnituur.

### SAKE NEGI 6

Zalm | Bosui  
Salmon | Spring Onion

### SAKE TORO 6

Geflambeerde Zalmbuik  
Flamed Salmon belly

### GOMA MAGURO 7

Tonijn | Sesam  
Tuna | Sesame

### UNAGI 7

Zoetwater Paling | Katsuo-bushi | Bosui  
Freshwater Eel | Katsuo-bushi | Spring Onion

### TORO 10

Duurzame Bluefin | Soy 3 yrs  
Sustainable Bluefin | 3 yrs. Aged soy

### GREEN HAMACHI 7

Geelstaart Koningsvis | Koriander  
Yellowtail | Cilantro

### LIME HOTATE 8

Coquille | Limoen | Kizami  
Scallop | Lime | Kizami

### TAMAGO 5.50

Japanse Omelet  
Japanese Omelet

### TERIYAKI NIKU 8

Sukade | Teriyaki  
Flat iron | Teriyaki

### WAGYU 17

Wagyu A5 | Soya boter  
Wagyu A5 | Soy Butter

## ONO SASHIMI 5 ST/PC

Onze sashimi's bevatten altijd een lakje en/of kleine garnituur

### SAKE NEGI 9

Zalm | Bosui  
Salmon | Spring Onion

### GOMA MAGURO 10

Tonijn | Tuna  
Tuna | Sesame

### TORO 20

Duurzame Bluefin | Soy 3 yrs  
Sustainable Bluefin | 3 yrs. Aged soy

### GREEN HAMACHI 13

Geelstaart Koningsvis | Koriander  
Yellowtail | Cilantro

### HOTATE 12.5

Handgedoken coquille | Limoen  
Hand dived scallops | Lime

### ONO'S SASHIMI MORIAWASE 20 ST/PC (2p) 32

Een mooie samenstelling van verschillende soorten vis  
A fine selection of different kinds of raw fish

# MAKI'S

	4 ST/PC	8 ST/PC
<b>TRIPLE AVOCADO</b> 3 structuren van Avocado <i>3 Structures of Avocado</i>	8	15.50
<b>SAKE</b> Zalm   Avocado   Bosui <i>Salmon   Avocado   Spring Onion</i>	8	15.50
<b>SPICY MAGURO</b> Tonijn   Spaanse Peper   Sesam <i>Tuna   Spanish Pepper   Sesame</i>	9	17.50
<b>EBI TEMPURA</b> Tijger Garnaal   Togarashi <i>Tiger Prawn   Togarashi</i>	9	17.50
<b>SPIDER</b> Zachte Schildkrab   Perzik <i>Softshell Crab   Peach</i>	10	19
<b>GYU TERIYAKI</b> Runder sukade   Bonito   Teriyaki <i>Flat iron   Bonito   Teriyaki</i>	10	19
<b>VULCANO</b> Geflambeerde Zalm   Hollandaise <i>Charred Salmon   Hollandaise</i>	10	19
<b>BLACK BEAN SCALLOP</b> Coquille   Gefermenteerde zwarte bonen   Kabayaki <i>Scallop   Fermented black bean   Kabayaki</i>	12	23
<b>UNAGI CHEESE</b> Gegrilde Paling   Beemster Kaas <i>Grilled Eel   Beemster Cheese</i>	13	25
<b>KINGCRAB</b> Noorse King Krab   Wasabi <i>Nordic King Crab   Wasabi</i>	14	27
<b>TOROLL</b> Bluefin Tonijn Buikzijde   Kizami Wasabi   Yuzu <i>Bluefin Tuna Belly   Kizami Wasabi   Yuzu</i>	15	29

## HOOFDGERECHTEN *MAIN*

### **GYU 28**

Australische Rundersukade | Aardappel | Witte sojasaus

*Australian Flat Iron steak | Potato | Parsley*

+32 Supplement **WAGYU A5 - KAGOSHIMA, JAPAN** -SIGNATURE-

### **BLACK COD & LANGOUSTINE (30min) 32**

Soba | Shiro Miso | Limoen

*Buckwheat | White Miso | Lime*

Supplement : +15 5gr. Black Pearl Caviar

## DESSERT

### **FLUFFY LIME 12.50**

Limoen Baverois | Honinggraat toffee | Mango granita

*Lime Baverois | Honey Comb | Mango granita*

### **GATEAU CHAUD (15 min) 12.50**

Warme chocolade cake | Uji matcha ijs

*Warm chocolate cake | Matcha icecream*