

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 | Shiitake | Knolselderij
Cod | Shiitake | Knolselderij

**LOBSTER SOBA 25

Kreeft | Soba | Prei
Lobster | Japanese buckwheat noodles | Leek

ANJOU 45

Anjou duif | Choi sam | Geferementeerde zwarte bonen
Anjou pigeon | Choy sum | Fermented black beans

OF

WAGYU A5⁺

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 soba)**
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
TRIPLE AVOCADO 3 structuren van Avocado <i>3 Structures of Avocado</i>	8	15.50
SAKE Zalm Avocado Bosui <i>Salmon Avocado Spring Onion</i>	8	15.50
SPICY MAGURO Tonijn Spaanse Peper Sesam <i>Tuna Spanish Pepper Sesame</i>	9	17.50
EBI TEMPURA Tijger Garnaal Togarashi <i>Tiger Prawn Togarashi</i>	9	17.50
SPIDER Zachte Schildkrab Perzik <i>Softshell Crab Peach</i>	10	19
GYU TERIYAKI Runder sukade Bonito Teriyaki <i>Flat iron Bonito Teriyaki</i>	10	19
VULCANO Geflambeerde Zalm Hollandaise <i>Charred Salmon Hollandaise</i>	10	19
BLACK BEAN SCALLOP Coquille Geferementeerde zwarte bonen <i>Scallop Fermented black beans</i>	12	23
UNAGI CHEESE Gegrilde Paling Beemster Kaas <i>Grilled Eel Beemster Cheese</i>	13	25
TOROLL Bluefin Tonijn Buikzijde Kizami Wasabi Yuzu <i>Bluefin Tuna Belly Kizami Wasabi Yuzu</i>	15	29
LOBSTER Kreeft Soya boter <i>Lobster Soy butter</i>	18	35

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