

ONO XPERIENCE

AMUSE BOUCHE

Verschillende amuses om de smaakpapillen op gang te zetten
Various appetizers to activate the taste buds

-

JAPANESE BREAD & BUTTER

Yudane | Koriander | Beurre Noisette
Yudane | Cilantro | Browned Butter

-

NIGIRI & SASHIMI

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

-

(NO) BEEF TARTARE

Rode biet | Binchotan | Dille
Beetroot | Japanese Charcoal | Dill

OF

ONO'S FISH&CHIPS

-SIGNATURE-

10 gr. Kaviaar | Togarashi Chips | Tamago
10 gr. Caviar | Togarashi Chips | Tamago
+15 Menu Supplement

-

HAMACHI

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

-

*TARA

Kabeljauw | Paddenstoel | Knolselderij
Cod | Mushroom | Celeriac

-

**GYOZA

Kreeft | Wagyu | Kabayaki
Lobster | Wagyu | Kabayaki

-

KAMU

Barbarie Eend | Choi sam | Gefermenteerde zwarte bonen
Barbarie Duck | Choy sum | Fermented black bean

OF

WAGYU A5+

KAGOSHIMA, JAPAN

-SIGNATURE-

Dunne Lende | Aardappel | Witte soja
Sirloin | Potato | White Soy
+20 Menu Supplement (50gr)
+30 Menu Supplement (75gr)

-

PRE DESSERT

-

BLOSSOM

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 & Gyoza)**
Wine pairing half glass 45
Wine pairing full glass 66

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

Multiple products are included in the menu that have not been indicated. We kindly request that you inform us in advance of **your allergies and dietary requirements**.

BITES / SNACKS

EDAMAME Klassieke Japanse Sojabonen Furikake <i>Classic Japanese Soybeans Furikake</i>	4.50
WAKAME Japanse zeewier Sesam <i>Japanese Seaweed Sesame</i>	5.50
4 ST/PC. GYOZA Kip Pasteitjes Spaanse Peper <i>Chicken Dumplings Spanish Pepper</i>	8
TEMPURA YASAI Selectie van groenten in tempura <i>A Selection of vegetables in tempura</i>	10
ONO'S KIBBELING Kabeljauw Tempura Dille <i>Cod Tempura Dill</i>	10
3 ST/PC WAGYU A5+ LOBSTER GYOZA Wagyu A5+ - Kreeft - Kabayaki <i>Wagyu A5+ Lobster Kabayaki</i>	14
3 ST/PC TEMPURA EBI Tijger garnalen in tempura <i>Black tiger prawns in tempura</i>	15
2 ST/PC WAGYU BINCHOTAN A5 Wagyu A5 Spies Witte Soja <i>Wagyu A5 Skewer White Soy</i>	24

ONO'S SASHIMI

5 ST/PC SAKE SASHIMI Noorse zalm Bosui emulsie Furikake <i>Nordic salmon Spring onion emulsion Furikake</i>	12
5 ST/PC HAMACHI SASHIMI Geelstaart Koningsvis Koriander Jalapeño <i>Yellowtail Kingfish Coriander Jalapeño</i>	14
5 ST/PC MAGURO BINCHOTAN TATAKI Tonijn Guave Sesam <i>Tuna Guava Sesame</i>	14
ONO'S SASHIMI MORIAWASE 20 ST/PC (2p) Een mooie samenstelling van verschillende soorten vis <i>A fine selection of different kinds of sashimi</i>	32

ONO'S NIGIRI

2 ST/PC SUZUKI Zeebaars Bosui emulsie <i>Nordic salmon Spring onion emulsion</i>	7
2 ST/PC SABA Makreel Teriyaki Kizami <i>Mackarel Teriyaki Kizami</i>	7
2 ST/PC SAKE Noorse zalm Bosui emulsie Furikake <i>Nordic salmon Spring onion emulsion Furikake</i>	7
2 ST/PC SAKE TORO Geflambeerde zalm buik Rode peper <i>Flamed salmon belly Red pepper</i>	7.50
2 ST/PC HAMACHI Geelstaart Koningsvis Koriander Jalapeño <i>Yellowtail Kingfish Coriander Jalapeño</i>	8
2 ST/PC MAGURO Yellowfin tonijn Sesam <i>Yellowfin tuna Sesame</i>	8
2 ST/PC WAGYU A5+ Dunne Lende Soja Boter <i>Striploin Soy Butter</i> +10 Supplement 5gr Caviar	15
ONO'S NIGIRI MORIAWASE 6 ST/PC Een mooie samenstelling van verschillende soorten nigiri's <i>A fine selection of different nigiri's</i> +7 Supplement 1 extra Wagyu A5 nigiri	23

VOORGERECHTEN / STARTERS

Voor de ultieme smaakbeleving raden wij aan om onze voor gerechten per persoon te nemen (non-share)
For the ultimate taste experience, we recommend taking our starters per person (non-share)

(NOT) BEEF TARTARE Rode biet Binchotan Dille <i>Beetroot Japanese Charcoal Dill</i>	15
HAMACHI Japanse Geelstaart Koningsvis Wasabi ijs Avocado <i>Japanese Yellowtail Kingfish Ice cream of Wasabi Avocado</i>	17
ONO'S FISH&CHIPS -SIGNATURE- 10 gr. Asetra Kaviaar Togarashi Chips Tamago <i>10 gr. Asetra caviar Togarashi Chips Tamago</i>	24

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
MISO SUZUKI Zeebaars Shiro miso haringkuit <i>Seabass White miso Herring Roe</i>	9	17.50
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 Ossenhaas Bonito Teriyaki <i>Tenderloin Bonito Teriyaki</i>	10	19
VULCANO Geflambeerde Zalm Miso Hollandaise <i>Charred Salmon Hollandaise</i>	10	19
GRATIN Gemarineerde shiitake Rode peper Gegratineerde Reypenaer V.S.O.P. <i>Marinated shiitake Red pepper Gratinated Matured Dutch cheese</i>	10	19
UNAGI CHEESE Gegrilde Paling Reypenaer V.S.O.P. <i>Grilled Eel Gratinated Matured Dutch cheese</i>	13	25
TOROLL (Limited) Bluefin Tonijn Buikzijde Kizami Wasabi Yuzu <i>Bluefin Tuna Belly Kizami Wasabi Yuzu</i> +10 / 18 Supplement 5gr/10gr Caviar	15	29
LOBSTER Kreeft Soja Boter "Land kaviaar" <i>Lobster Soy Butter Tonburi</i> +10 / 18 Supplement 5gr/10gr Caviar	18	35

WARME GERECHTEN / WARM DISHES

Voor de ultieme smaakbeleving raden wij aan om onze Warme gerechten en desserts per persoon te nemen (non-share)

For the ultimate taste experience, we recommend taking our warm dishes and desserts per person (non-share)

Onze warme gerechten zijn te bestellen in tussen- of hoofdgerecht formaat.

Our warm dishes can be ordered as an entremet or main-course format.

TARA 20 / 30

Kabeljauw | Paddenstoelen | Knolselderij
Cod | Mushrooms | Celeriac

GYU (75 GR / 120 GR) 22 / 35

Ossenhaas | Knoflook | Aardappel
Tenderloin | Garlic | Potato

ANJOU DUIF 23 / 40

Anjou duif | Zwarte Bonen | Tofu
Anjou Pigeon | Black bean | Tofu

LOBSTER (1/2 - 1/1) 25 / 50 (Limited)

Kreeft | Hollandaise | Dashi Beurre Blanc
Lobster | Hollandaise | Dashi Beurre Blanc
+10 / 18 Supplement 5gr/10gr Caviar

WAGYU A5+ (50 GR / 80 GR) 40 / 60 KAGOSHIMA, JAPAN

-SIGNATURE-
Dunne Lende | Aardappel | Witte soja
Sirloin | Potato | White Soy
+10 / 18 Supplement 5gr/10gr Caviar

DESSERT

FLUFFY LIME 12.50

Limoen Bavarois | Honingraat toffee | Mango granita
Lime Bavarois | Honey Comb | Mango granita

BLOSSOM 12.50

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

GATEAU CHAUD (15 min) 12.50

Warme chocolade cake | Uji matcha ijs
Warm chocolate cake | Uji Matcha ice cream