

ONO

Als basis voeren wij een Japanse keuken uit met Europese invloeden, dit vertaalt zich naar unieke smaken en een zintuiglijke belevenis.

Om deze belevenis te ervaren bieden wij 3 verschillende menuopties

Seasonal Xperience

Herkenbare en verrassende nieuwe creaties, afwisselend per seizoen.

Signature Tasting

Proef de innovatieve creaties die zijn uitgegroeid tot de handtekening van de chef.

A La Carte

Combinatie van shared en fine dining, stel uw eigen avontuur samen.

We embrace a foundation of Japanese cuisine with European influences, resulting in a harmonious fusion of unique flavors and a captivating sensory journey.

To embark upon this extraordinary experience, we present three distinct menu options :

Seasonal Xperience

Featuring familiar and suprising new creations that change with each season.

Signature Tasting

Experience the innovative creations that have become the chef's signature.

A La Carte

A combination of shared and fine dining, where you can curate your own culinary adventure.

SEASONAL 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

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

**SUZUKI

Zeebaars | Miso | Bladgroen
Sea bass | Miso | Chlorophyll

***GYOZA

Kreeft | Wagyu | Kabayaki
Lobster | Wagyu | Kabayaki

GYU

Ierse ossenhaas | Aardappel | Soja
Irish tenderloin | Potato | Soy

OF

WAGYU A5+

KAGOSHIMA, JAPAN

-SIGNATURE-

Dunne Lende | Aardappel | Ponzu
Sirloin | Potato | White Soy
+20 Menu Supplement (50gr)

PRE DESSERT

MANGO

Mango | Kokos | Pomelo
MAngo | Coconut | Pomelo

4 course 70
Wine pairing half glass 28
Wine pairing full glass 37

***5 course 80 (+Nigiri&Sashimi)**
Wine pairing half glass 35
Wine pairing full glass 46

***6 course 90 (+Nigiri&Sashimi & Suzuki)**
Wine pairing half glass 40
Wine pairing full glass 55

****7 course 100 (+Nigiri&Sashimi & Suzuki & Gyoza)**
Wine pairing half glass 45
Wine pairing full glass 65

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**.

SIGNATURE TASTING

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

ONO'S FISH&CHIPS

10 gr. Kaviaar | Togarashi Chips | Tamago
10 gr. Caviar | Togarashi Chips | Tamago

HAMACHI

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

TARA

Kabeljauw | Paddenstoel | Knolselderij
Cod | Mushroom | Celeriac

*BBQ LOBSTER MAKI

Kreeft | Binchotan
Lobster | Binchotan

*ANJOU

Anjou duif | Zwarte bonen | Tofu
Anjou pigeon | Black bean | Tofu

WAGYU A5+

KAGOSHIMA, JAPAN

Dunne Lende | Aardappel | Ponzu
Sirloin | Potato | Ponzu

PRE DESSERT

BLOSSOM

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

6 course 105

Wine pairing half glass 40

Wine pairing full glass 55

***9 course 145**

Wine pairing half glass 55

Wine pairing full glass 80

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 |
| 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 SASHIMI12 Noorse zalm Bosui emulsie Furikake <i>Nordic salmon Spring onion emulsion Furikake</i> | |
| 5 ST/PC HAMACHI 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>Seabass 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> | <i>Supplement 5gr Caviar</i> | 15 +10 |
| ONO'S NIGIRI MORIAWASE 6 ST/PC Een mooie samenstelling van verschillende soorten nigiri's <i>A fine selection of different nigiri's</i> | <i>Supplement 1 extra Wagyu A5 nigiri</i> | 23 +7 |

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 Furikake <i>Seabass White miso Furikake</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 Hollandaise <i>Charred Salmon Hollandaise</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> | 15 +10 | 29 +18 |
| BBQ LOBSTER Kreeft Soja Boter "Land kaviaar" <i>Lobster Soy Butter Tonburi</i> | 18 +10 | 35 +18 |

WARME GERECHTEN / WARM DISHES

Voor de ultieme smaakbeleving raden wij aan om onze warme gerechten en desserts individueel te genieten
For the most delightful taste experience, we suggest enjoying our warm dishes and desserts individually.

Te bestellen als tussen- of hoofdgerecht.
Can be ordered as an intermediate or main course.

| | Tussen <i>Intermediate</i> | Hoofd <i>Main</i> |
|--|---|--|
| TARA Kabeljauw Paddenstoelen Knolselderij <i>Cod Mushrooms Celeriac</i> | 20 | 30 |
| GYU Ossenhaas Aardappel Soja <i>Tenderloin Potato Soja</i> | 22 <i>75gr</i> | 35 <i>120gr</i> |
| ANJOU DUIF Anjou duif Zwarte Bonen Tofu <i>Anjou Pigeon Black bean Tofu</i> | 23 | 40 |
| LOBSTER <i>Limited</i> Kreeft Hollandaise Dashi Beurre Blanc <i>Lobster Hollandaise Dashi Beurre Blanc</i> | 1/2 25 <i>Supplement 5gr/10gr Caviar</i> | 1/1 50 <i>+18</i> |
| WAGYU A5+-SIGNATURE- KAGOSHIMA, JAPAN Dunne Lende Aardappel Ponzu <i>Sirloin Potato Ponzu</i> | 40 <i>50gr</i> <i>Supplement 5gr/10gr Caviar</i> | 60 <i>80gr</i> <i>+18</i> |

DESSERT

| | | |
|--|--|--------------|
| FLUFFY LIME Limoen Bavarois Honingraat toffee Mango granita <i>Lime Bavarois Honey Comb Mango granita</i> | | 12.50 |
| BLOSSOM Lychee Parfum Huisgemaakte suikerspin Rabarber <i>Lychee Perfume Housemade cotton candy Rhubarb</i> | | 12.50 |
| GATEAU CHAUD (15 min) Warme chocolade cake Uji matcha ijs <i>Warm chocolate cake Uji Matcha ice cream</i> | | 12.50 |