

ONO

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

Om deze belevenis te ervaren bieden wij 3 verschillende menu opties

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

SABA

Makreel | Wortel | Citroengras
Mackarel | Carrot | Lemongrass

**HAMACHI

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

***TARA

-CLASSIC-

Kabeljauw | Mosselen | Dashi | Schorseneren
Cod | Mussels | Dashi | Salsify

GUINEA FOWL

Parelhoen | Kool | Bonen
Guinea fowl | Cabbage | Beans

OF

WAGYU A5

KAGOSHIMA, JAPAN

-SIGNATURE-

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

CHOCOLATE

Koffie | Sinaasappel | Chocolade
Coffee | Orange | Chocolate

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 & Hamachi)**
Wine pairing half glass 40
Wine pairing full glass 55

****7 course 100 (+Nigiri&Sashimi & Hamachi & tara)**
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

SIGNATURE NIGIRI'S & SASHIMI

Sake toro | Toro | Gyu Foie | Zalm
Salmon Belly | Bluefin Toro | Tenderloin Foie | Salmon

(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

TURBOT

Tarbot | Schorseneren | Mosselen | Dashi
Turbot | Salsify | Mussels | Dashi

BINCHOTAN LOBSTER

Japanse BBQ Kreeft | Cassis | Soja
Japanese BBQ Lobster | Cassis | Soy

ANJOU

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

WAGYU A5

KAGOSHIMA, JAPAN

Dunne Lende | Aardappel | Ponzu
Sirloin | Potato | Ponzu

BLOSSOM

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

Signature Tasting

150

Wine pairing half glass **50**

Wine pairing full glass **75**

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 SASHIMI Noorse zalm Bosui emulsie Furikake <i>Nordic salmon Spring onion emulsion Furikake</i>	12
5 ST/PC HAMACHI Geelstaart Koningsvis Koriander Jalapeño <i>Yellowtail Kingfish Coriander Jalapeño</i>	14
5 ST/PC MAGURO BINCHOTAN TATAKI Tonijn Guave Gerookte Soja <i>Tuna Guava Smoked Soy</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 Gerookte Soja <i>Yellowfin tuna Smoked Soy</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 <i>Lobster Soy Butter</i>	18 +10	35 +18

WARME GERECHTEN / WARM DISHES

(preparation time : 30-45 minutes)

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 Soy</i>	22 <i>75gr</i>	35 <i>120gr</i>	
ANJOU DUIF Anjou duif Zwarte Bonen Tofu <i>Anjou Pigeon Black bean Tofu</i>	24	40	
TURBOT <i>SIGNATURE-</i> Mosselen Dashi Schorseneren <i>Mussels Dashi Salsify</i>	24	45	
	<i>Supplement 5gr/10gr Caviar</i>	+10	+18
BINCHOTAN LOBSTER <i>Limited</i>	1/2	1/1	
Japanse BBQ Kreeft Cassis Soja <i>Japanese BBQ Lobster Cassis Soy</i>	25	50	
	<i>Supplement 5gr/10gr Caviar</i>	+10	+18
WAGYU A5 <i>-SIGNATURE-</i> KAGOSHIMA, JAPAN	40	60	
Dunne Lende Aardappel Ponzu <i>Sirloin Potato Ponzu</i>	<i>50gr</i>	<i>80gr</i>	
	<i>Supplement 5gr/10gr Caviar</i>	+10	+18

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