

# 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

---

## MAGUROSE

Yellowfin tonijn | Rettich | Sake kasu  
*Yellowfin Tuna | Daikon | Sake kasu*

---

## \*HAMACHI

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

---

## \*\*BINCHOTAN LOBSTER

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

---

## WHAT THE GYU?!

Grainfed entrecote | Zwarte bonen | Tomaat  
Grainfed entrecote | Black bean | Tomato

OF

## WAGYU A5

KAGOSHIMA, JAPAN

-SIGNATURE-

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

---

## PASSIONFRUIT

Duindoornbes | Kaki  
Sea Buckthorn | Persimmons

\*5 course 80  
Wine pairing half glass35  
Wine pairing full glass46

\*\*\*

\*\*6 course 90 (+Hamachi)  
Wine pairing half glass40  
Wine pairing full glass55

\*\*\*

\*\*7 course 110 (Hamachi & Lobster)  
Wine pairing half glass45  
Wine pairing full glass65

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*

---

## ONO'S FISH&CHIPS

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

---

## HAMACHI

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

---

## BLACK COD

Ratatouille | Dashi  
Ratatouille | Dashi

---

## BINCHOTAN LOBSTER

Japane 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 | Parfume | Housemade cotton candy | Rhubarb

## Signature Tasting

150

Wine pairing half glass50

Wine pairing full glass75

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

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

## ONO'S SASHIMI

<b>5 ST/PC SAKE SASHIMI</b> Noorse zalm   Bosui emulsie   Furikake Nordic salmon   Spring onion emulsion   Furikake	<b>12</b>
<b>5 ST/PC HAMACHI</b> Geelstaart Koningsvis   Koriander   Jalapeño <i>Yellowtail Kingfish   Coriander   Jalapeño</i>	<b>14</b>
<b>5 ST/PC MAGURO BINCHOTAN TATAKI</b> Tonijn   Sake kasu   Gerookte Soja Tuna   Sake kasu   Smoked Soy	<b>14</b>
<b>5 ST/PC TORO</b> Bluefin tonijn buik   Rettich   Sake kasu <i>Bluefin tuna belly   Daikon   Sake Kasu</i>	<b>24</b>
<b>ONO'S SASHIMI MORIAWASE 20 ST/PC (2p)</b> Een mooie samenstelling van verschillende soorten vis <i>A fine selection of different kinds of sashimi</i>	<b>32</b>

# ONO'S NIGIRI

<b>2 ST/PC SABA</b>			<b>7</b>
Makreel   Teriyaki   Kizami Mackarel   Teriyaki   Kizami			
<b>2 ST/PC SAKE</b>			<b>7</b>
Noorse zalm   Bosui emulsie   Furikake Nordic salmon   Spring onion emulsion   Furikake			
<b>2 ST/PC SAKE TORO</b>			<b>7.50</b>
Geflambeerde zalm buik   Rode peper Flamed salmon belly   Red pepper			
<b>2 ST/PC HAMACHI</b>			<b>8</b>
Geelstaart Koningsvis   Koriander   Jalapeño <i>Yellowtail Kingfish   Coriander   Jalapeño</i>			
<b>2 ST/PC MAGURO</b>			<b>8</b>
Yellowfin tonijn   Gerookte Soja <i>Yellowfin tuna   Smoked Soy</i>			
<b>2 ST/PC BLACK COD</b>			<b>12</b>
Zwarte kabeljauw   Zwarte bonen Black cod   Black bean			
<b>2 ST/PC TORO</b>			<b>15</b>
Bluefin tonijn buik   3 jaar gerijpte soja <i>Bluefin tuna belly   3 years aged soy</i>		Supplement 5gr Caviar	+10
<b>2 ST/PC WAGYU A5+</b>			<b>15</b>
Dunne Lende   Soja Boter Striploin   Soy Butter		Supplement 5gr Caviar	+10
<b>ONO'S NIGIRI MORIAWASE 6 ST/PC</b>			<b>23</b>
Een mooie samenstelling van verschillende soorten nigiri's <i>A fine selection of different nigiri's</i>		Supplement 1 extra Wagyu A5 nigiri	+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)

<b>(NOT) BEEF TARTARE</b>			<b>15</b>
Rode biet   Binchotan   Dille Beetroot   Japanese Charcoal   Dill			
<b>HAMACHI</b>			<b>17</b>
Japane Geelstaart Koningsvis   Wasabi ijs   Avocado <i>Japanese Yellowtail Kingfish   Ice cream of Wasabi   Avocado</i>			
<b>ONO'S FISH&amp;CHIPS -SIGNATURE-</b>			<b>24</b>
10 gr. Asetra Kaviaar   Togarashi Chips   Tamago 10 gr. Asetra caviar   Togarashi Chips   Tamago			
<b>BINCHOTAN LOBSTER (20MIN)</b>			
Limited		1/2	1/1
Japane BBQ Kreeft   Cassis   Soja Japanese BBQ Lobster   Cassis   Soy		<b>25</b>	<b>50</b>
	Supplement 5gr/10gr Caviar		+18

# MAKI'S

	4 ST/PC	8 ST/PC
<b>TRIPLE AVOCADO</b> 3 structuren van Avocado 3 Structures of Avocado	8	15.50
<b>SAKE</b> Zalm   Avocado   Bosui Salmon   Avocado   Spring Onion	8	15.50
<b>MISO SABA</b> Dry-aged Makreel   Shiro miso   Furikake Dry-aged Mackarel   White miso   Furikake	9	17.50
<b>SPICY MAGURO</b> Tonijn   Spaanse Peper   Sesam Tuna   Spanish Pepper   Sesame	9	17.50
<b>EBI TEMPURA</b> Tijger Garnaal   Togarashi Tiger Prawn   Togarashi	9	17.50
<b>SPIDER</b> Zachte Schildkrab   Perzik Softshell Crab   Peach	10	19
<b>GYU TERIYAKI</b> Grainfed rund   Bonito   Teriyaki Grainfed beef   Bonito   Teriyaki	10	19
<b>VULCANO</b> Geflambeerde Zalm   Hollandaise Charred Salmon   Hollandaise	10	19
<b>UNAGI CHEESE</b> Gegrilde Paling   Gegratineerde oude kaas Grilled Eel   Gratinated Matured Dutch cheese	13	25
<b>TOROLL (Limited)</b> Bluefin Tonijn Buikzijde   Kizami Wasabi   Yuzu <i>Bluefin Tuna Belly   Kizami Wasabi   Yuzu</i>	15	29
	Supplement 5gr/10gr Caviar	+10 +18
<b>BBQ LOBSTER</b> Kreeft   Soja Boter Lobster   Soy Butter	18	35
	Supplement 5gr/10gr Caviar	+10 +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 Intermediate	Hoofd Main
<b>WHAT THE GYU</b> Grainfed Entrecote   Tomaat   Zwarte bonen Grainfed Sirloin   Tomato   Black bean	<b>22</b> 75gr	<b>35</b> 120gr
<b>ANJOU DUIF</b> Anjou duif   Zwarte Bonen   Tofu Anjou Pigeon   Black bean   Tofu	<b>24</b>	<b>40</b>
<b>BLACK COD SIGNATURE-</b> Dashi   Schorseneren Dashi   Salsify	<b>24</b> Supplement 5gr/10gr Caviar	<b>45</b> +18
<b>WAGYU A5-SIGNATURE-</b> KAGOSHIMA, JAPAN Dunne Lende   Aardappel   Ponzu Sirloin   Potato   Ponzu	<b>40</b> 50gr Supplement 5gr/10gr Caviar	<b>60</b> 80gr +10 +18

## DESSERT

<b>FLUFFY LIME</b> Limoen Bavarois   Honingraat toffee   Mango granita Lime Bavarois   Honey Comb   Mango granita	<b>12.50</b>
<b>BLOSSOM</b> Lychee   Parfum   Huisgemaakte suikerspin   Rabarber Lychee   Perfume   Housemade cotton candy   Rhubarb	<b>12.50</b>
<b>CHOCOLATE</b> Koffie   Sinaasappel Coffee   Orange	<b>12.50</b>