KOUDE VOORGERECHTEN

01 **CEVICHE ZEEBAARS**
zeebaars met tijgermelk | sea bass with tiger's milk

02 **THAISE GAMBA SALADE**
Thai prawn salad

03 **AVOCADO SALSA**
avocado salsa

04 **PONZU INFUSED STEAK TARTARE**
beef tartare with Ponzu sauce

05 **ZALM- EN TONIJN TARTAAR**
salmon & tuna tartare with yuzu sauce

06 **BLACK ANGUS CARPACCIO**
beef carpaccio with parmesan cheese and pine nuts

07 **VEGAN COURGETTE CEVICHE**
vegan zucchini ceviche

08 **GEROOKTE EENDENBORSTSALADE MET PORTOSAUS**
smoked duck breast salad with port sauce

09 **OESTERS 2 ST.**
oesters met rode-wijnazijn | oysters with red wine vinegar

10 **PONZU-ZALM**
salmon with homemade PONZU sauce

11 **PONZU-TONIJN**
tuna with homemade PONZU sauce

12 **PONZU-BEEF**
beef tataki with homemade PONZU sauce

SOEPEN

15 **ROMIGE KREEFTENSOEP**
creamy lobster soup

16 **TRUFFELSOEP**
truffle soup

SUSHI & SASHIMI

20 **SAKE SASHIMI**
zalm sashimi | salmon sashimi

21 **MAGURO SASHIMI**
tonijn sashimi | tuna sashimi

22 **NIGIRI MIX 4 ST.**
zalm en tonijn nigiri | salmon and tuna nigiri

23 **TEMPURA EBI ROLL**
gefrituurde garnalen | fried shrimp

24 **TRUFFLE CARPACCIO ROLL**
beef carpaccio, roomkaas, truffelmayo
beef carpaccio, cream cheese, truffle mayo

25 **CRISPY CHICKEN ROLL**
gefrituurde kipschnitzel | chicken schnitzel roll

26 **SPICY SAKE ROLL**
zalm, roomkaas, wasabi mayo | salmon, cream cheese, wasabi mayo

27 **CALIFORNIA ROLL**
krabsticks, avocado, komkommer | crabsticks, avocado, cucumber

28 **FLAMBÉ SAKE ROLL**
flambéerde zalm met Japanse mayo
flambéed salmon with Japanese mayo

29 **VEGGIE FLOWER ROLL**
viooltjes, avocado, komkommer | pansies, avocado, cucumber

30 **SPICY MAGURO ROLL**
tonijn en chilimayo | tuna and chili mayo

WARME VOORGERECHTEN

34 **VEGETARIAN DELIGHT DUO**
vegetable dumplings and mini springrolls

35 **DIM SUM MIX**
garnaal en varkenshaas gehakt in deeg | shrimp and pork mince in pastry

36 **PEKINGEEND PANNENKOEKJE**
pekingeend, bosui, komkommer, hoisinsaus | peking duck pancake

37 **GYOZA 4 ST.**
kip dumpling | chicken dumpling

38 **EBI FRY**
garnalen, panko | panko-fried shrimp

39 **KOREAANSE KIP**
chickenpops, soy garlic, sesam

40 **WAGYU BEEF GYOZA**
gestoomde Wagyu beef dumpling | steamed gyoza with Wagyu beef

HOOFDGERECHTEN

41 **PONZU COQUILLE**
Asian style scallop with vermicelli

42 **KOREAN BBQ SEABASS**
zeebaars met Koreaanse 7-spices | seabass with Korean 7-spice seasoning

43 **TAKOYAKI**
Japanse octopusballetjes | Japanese octopus balls

44 **BLACK TIGER GAMBA'S IN GARLIC OIL**
prawn with garlic oil

45 **THAI RED CURRY GAMBA'S**
Thai curry shrimps

46 **KWAI FEH GAMBA'S**
gamba's with chili sauce and lychee

47 **GEBAKKEN ZALM MET TAGLIATELLE**
grilled salmon pasta with mushroom sauce

48 **TERIYAKI SESAM KIPKARBONADE**
teriyaki sesame chicken chop

49 **BLACK PEPPER ANGUS**
Angus beef with black pepper sauce

50 **JAPANESE CHICKEN KATSU**
Japanse kip schnitzel | Japanese chicken schnitzel

51 **CRISPY DUCK**
krokante eend met pruimensaus | crispy duck with plum sauce

52 **LAMS RACK MET PEPERROOMSAUS**
lamsrack with pepper cream sauce

53 **KOREAN BBQ SPARERIBS**
Gochujang spareribs

54 **OOSTERS STOOFVLEES**
daging smoor | Indonesian stew beef

55 **TOURNEDOS MET RODE WIJNSAUS**
tournedos with red wine sauce

56 **VEGGIE PONZU 'COQUILLE'**
Asian style king oyster mushroom with vermicelli

57 **GEWOKTE BROCCOLI**
stir-fried broccoli with garlic sauce

58 **THAI RED CURRY TOFU**
Thai red curry with tofu

ALLERGENEN LEGENDA | ALLERGEN LEGEND

GLUTEN · LACTOSE · SCHAALDIEREN · NOTEN · WEEKDIEREN · EI · SELDERIJ · LUPINE · PINDA · SULFIET · GESCHIKT VOOR ZWANGEREN · SESAM · VEGETARISCH · VIS · MOSTERD · SOYA

BIJGERECHTEN

62 WAKAME SALADE
zeewier salade | seaweed salad

63 GROENTEMIX
stir fry veggies

64 GESTOOMDE RIJST
steamed rice

65 GEBAKKEN RIJST
fried rice

66 STOKBROOD MET KRUIDENBOTER
baguette

67 ZOETEAARDAPPEL FRIET MET CHILI MAYO
sweet potato fries

68 FRIET MET MAYO
French fries

69 EDAMAME
Japanse sojabonen | Japanese soybeans

DESSERT + € 7,50 PER DESSERT

73 CITROEN MERINGUE
Italian lemon flavored dessert with vanilla ice cream

74 JAPANSE MOCHI
mochi met groene thee ijs | mochi with green tea ice cream

75 CHOCOLADE BAVAROIS
chocolade bevaroise met pure ganache en vanille ijs
chocolate bavarois with dark ganache and vanilla ice cream

76 AFFOGATO (UPGRADE MET LIKEUR NAAR KEUZE + € 3.50)
vanille ijs met espresso | vanilla ice cream with espresso

77 CHEESECAKE
met een compôte van bosvruchten met vanille ijs
with a compote of forest fruits with vanilla ice cream

78 SORBET MET ZOMERFRUIT
sorbet with summer fruit

HUISREGELS

- U kunt per ronde 1 gerecht per persoon bestellen (m.u.v. bijgerechten, deze kunt u ten alle tijden bestellen).
- Na volledige consumptie van het gerecht, kunt u een nieuw gerecht bestellen. Zet dan uw menukaart rechtop.
- Wij wijzen u erop dat een consumptie per persoon verplicht is. Bedankt voor uw begrip!
- De laatste bestelling kan uiterlijk 30 min. voor sluitingstijd doorgegeven worden.
- Verspilling wordt niet gewaardeerd bij Ponzu, restanten kunnen in rekening worden gebracht.
- Heeft u een allergie? Meld het ons! Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

PRIJS

Dinsdag, woensdag, donderdag	€ 43,95 p.p.*
Vrijdag, zaterdag, zondag	€ 47,50 p.p.*
Kinderen van 4 t/m 6	€ 19,50 p.p.*
Kinderen van 7 t/m 10	€ 26,50 p.p.*

** Desserts & dranken zijn niet inbegrepen*
** Op feestdagen hanteren wij andere tarieven*

PONZU
FINE ASIAN CUISINE

MENU

PONZU TASTING EXPERIENCE

U kunt bij restaurant Ponzu grenzeloos genieten van gerechten uit de Oost-Aziatische keuken op een culinair niveau. Alle gerechten zullen namelijk in gangen worden geserveerd, die kunt u zelf samenstellen of u kunt dit door ons team laten doen. De hoeveelheid van elk gerecht is tussengang-formaat, waardoor dit concept geschikt is voor zowel kleine als grote eters!

WWW.PONZURESTAURANT.NL