

Menu



Oni Special's

ONI staat voor kwaliteit, duurzaamheid en gemak.
De boodschap luidt: eet vis wanneer het verantwoord is
en laat de vis met rust als deze met de voortplanting bezig is.
Vis van het seizoen is smaakvoller en beter van kwaliteit!

Keuken ma-zon tot 22.30
info@oni-restaurant.nl



Vegetarisch

Take Away Service

Wasabi is made from Japanese horseradish. It is extremely hot and needs to be diluted in soy sauce. /

Is gemaakt van mierikswortel. Deze is buitengewoon scherp, voeg naar behoefte in de sojasaus toe.

Shichimi is a condiment of seven flavours. As the main ingredient is chillipowder. /

Is een smaakmaker van zeven soorten kruiden met als hoofdingrediënt chilli poeder.

Soy Sauce is condiment of soybeans, salt and water. /

Is een smaakmaker gemaakt van sojabonen, zout en water.

Gari is thin slivers of pickled ginger. /

Is ingemaakte gember geserveerd in flinterdunne plakjes.

Ura maki is maki roll inside out. /

Omgekeerde sushi rol.

Hand Roll is a hand-rolled sushi in a chips bag shape with a variety of differt fillings. /

Uit de losse hand gevormde hoorn van zeewier gevuld met verschillende ingrediënten, zoals vis en groenten.

Tempura deep fried seafood or vegetables in a light batter served with sauce. /

Vis of groenten door een licht beslag gehaald en vervolgens gefrituurd. De hapjes worden met dipsaus geserveerd.

Yaki Mono grilled seafood, meat or vegetables dishes. /

Gegrilleerde vis, vlees of groenten gerechten.

Katsu deep fried dishes in panko. /

Gefrituurde gerechten in panko.

Sashimi is the most succulent finely sliced of the freshest raw fish or seafood served with soy sauce and wasabi. /

Bestaat uit stukjes of plakjes rauwe vis, deze wordt decoratief

gesneden in overeenstemming met de afmeting en soort.

Wasabi en sojasaus worden als smaakmakers hierbij geserveerd.

Maguro (Bluefin tuna / tonijn)	€ 10.50
Shake (Loch Duart salmon / zalm)	€ 10.00
Mix Maguro & Shake	€ 14.50
Toro (Bluefin fatty tuna / tonijn buik)	€ 16.50
Hamachi (Yellowtail / Geelstaart vis)	€ 16.50
Sashimi moriwase 3	€ 14.50
Sashimi moriwase 5	€ 18.50
Sashimi moriwase 7	€ 22.50
Oni's Oyster shot	€ 8.50
Oyster, Tobiko, Uni, tuna tartare & quail egg	
Gyu sashi	€ 9.50
Thin slices raw sirloin / lende carpaccio	
Salmon sashimi tartare	€ 7.50
Gyu beef Tartare	€ 7.50
Kaki 3 pieces of raw oysters & Ponzu / 3 stuks rauwe oesters & Ponzu	€ 8.50
Hama chilli	€ 7.50
3 pc Hot oil seared Yellowtail Ponzu & Jalapeño dressing	

Maki roll is a thin sushi roll with nori outside filled with a variety of different fillings like fish, seafood, meat or vegetable served with soy sauce and wasabi. /

Is een sushi rol met zeewier omhulsel, met verschillende ingrediënten zoals, vis, krab, vlees, kaviaar en groeten.

De sush maki worden geserveerd met wasabi, gari en sojasaus.

	Hand roll	½ Maki roll	Maki roll
Tekka Bluefin tuna / tonijn	€ 4.00	€ 7.25	€ 12.00
Shake Loch Duart salmon / zalm	€ 4.00	€ 7.25	€ 12.00
Ebi cooked prawn / gekookte gamba	€ 4.00	€ 7.25	€ 12.00
✓ Tamago egg / ei	€ 3.50	€ 6.25	€ 10.50
✓ Kappa cucumber/ komkommer	€ 3.50	€ 6.25	€ 10.50
✓ Mix vegetable	€ 3.50	€ 6.25	€ 10.50
✓ Avocado	€ 3.50	€ 6.25	€ 10.50
Crispy grilled salmon skin	€ 3.50	€ 6.25	€ 10.50
Negi Hamachi Yellowtail / Geelstaart vis	€ 5.25	€ 9.75	€ 15.75
Negi Toro Bluefin fatty tuna / tonijn buik	€ 5.25	€ 9.75	€ 15.75
Spicy Tuna tuna & cucumber	€ 4.50	€ 8.75	€ 13.00
California ura maki	€ 5.25	€ 9.75	€ 15.75
King crabmeat, avocado & tobiko			
Green River ura maki	€ 5.25	€ 9.75	€ 15.75
chargrilled eel, avocado, cucumber & seaweed flakes			
🚫 Crunch spicy Shrimp ura Maki	€ 5.25	€ 9.75	€ 15.75
spicy tempura shrimps / pikane tempura gamba's			
🚫 Spider ura maki	€ 5.50	€ 10.00	€ 16.50
deep fried soft shell crabs / gefrituurde strand krabvlees			
HotUni ura maki	€ 5.50	€ 10.00	€ 16.50
chopped scallops & Uni			
🚫 Beluga ura maki	€ 5.50	€ 10.00	€ 16.50
smoked salmon, avocado & truffles salsa			
Gyu sashi ura maki	€ 5.50	€ 10.00	€ 16.50
Carpaccio, avocado & truffles salsa			
Crunchy tori ura maki	€ 5.25	€ 9.75	€ 15.75
deep fried chicken thighs & cucumber			
🚫 Oki ura maki		€ 11.25	€ 18.50
King crabmeat, avocado, tobiko & flambé salmon			
Futo maki Big roll chef's creation	€ 10.00	€ 16.50	
🚫 Rainbow ura maki	€ 11.25	€ 18.50	
King crabmeat & sashimi topping			
🚫 Ebi katsu & spicy tuna ura maki	€ 11.25	€ 18.50	
deep fried prawns & spicy tuna avocado topping			
🚫 Yellow dragon ura maki	€ 10.50	€ 17.50	
King crabmeat & spicy tuna mango topping			
🚫 Red dragon ura maki	€ 10.50	€ 17.50	
King crabmeat & spicy tuna avocado topping			
🚫 Aburi Beef ura maki	€ 11.25	€ 18.50	
Flambé steak, avocado & truffles salsa			
🚫 Philadelphia ura maki	€ 10.00	€ 16.50	
cream cheese & salmon			
🚫 New Zealand ura maki, scallops, kiwi & wasabi sauce	€ 11.25	€ 18.50	
Hottategai, kiwi & wasabi sauce			
🚫 Black dragon ura maki	€ 11.25	€ 18.50	
California maki & Unagi topping			

Nigiri Sushi à la carte

Maguro Bluefin tuna / tonijn	€ 3.00
Shake Loch Duart salmon / zalm	€ 2.75
Ebi cooked prawn / gekookte gamba	€ 2.75
Ama Ebi	€ 2.50
Japanese sweet shrimp / zoete japanse gamba	
Shime Saba	€ 2.50
pickled mackerel / ingelegde makreel	
Tako cooked octopus / gekookte octopus	€ 2.50
Unagi chargrilled Eel / gegrilleerde paling	€ 2.75
Suzuki Sea bass / zeebaars	€ 2.75
Tobiko flying fish roe / vliegende viskuit	€ 3.00
Ikura salmon roe / zalmkuit	€ 3.00
Uni sea urchin / zeeëgel	€ 3.00
Hottategai	€ 3.00
hand dived scallop / handgedoken coquille vlees	
✓ Tamago egg / ei	€ 2.50
✓ Inari fried tofu / gefrituurde tofu	€ 2.50
Hirame halibut / heilbot	€ 2.75
Tai Aquanord seabream / dourade royale	€ 2.75
Toro Bluefin fatty tuna / tonijn buik	€ 3.50
Hamachi Yellowtail / Geelstaart vis	€ 3.50
Gunkan HotUni Chopped scallops & Uni	€ 3.50
Gunkan Kani king crabmeat / king krabvlees	€ 3.50
✓ Gunkan truffles	€ 2.75
Gunkan crispy grilled salmon skin	€ 2.75
Aburi Hottategai flambé scallops	€ 3.50
Aburi Toro flambé toro	€ 3.50
Aburi Hamachi flambé hamachi	€ 3.50
Aburi Gyu niku flambé steak	€ 3.50
Gunkan Gyu sashi beef tartare	€ 3.50

Nigiri Sushi is variously shaped pats of delicately vinegared rice, accompanied by a variety of different fillings, particularly raw fish, seafood, caviar, meat or vegetables served with soy sauce, gari and wasabi. /

De beroemde rijsthapjes, rijst op smaak gebracht met rijstazijn en wasabi.

De rijst wordt belegd met vis, kaviaar, vlees of groenten.

De sushi's worden geserveerd met wasabi, gari en sojasaus.

Sushi Moriwase	
4 pieces / 4 stuks	€ 9.50
6 pieces / 6 stuks	€ 12.50
Aburi Moriwase	
4 pieces / 4 stuks	€ 12.50
Mix sushi & sashimi	€ 21.50
4 pieces of mix nigiri sushi / maki roll & 3 kinds of sashimi fish	

Salad

Zaru Soba	€ 5.50
Chilled soba noodles / Gekoelde soba noedels	
Green & Seaweed salad	€ 5.50
Green salad & seaweed with Yuzu wasabi dressing /	
Gemengde sla en zeewier met Yuzu wasabi dressing	
Spicy Tako salad	€ 8.50
Cooked Tako sashimi & spicy kimuchi dressing /	
Gekookte oktopus sashimi met pikante kimuchi dressing	
Tuna & avocado salad	€ 9.50
Tuna sashimi, avocado with wasabi sauce & Bonito flakes /	
Tonijn sashimi, avocado met wasabi saus en Tonijn vlokken	
King Kani salad	€ 9.50
Cooked King crabmeat with Yuzu wasabi dressing /	
Gemengde sla met King krabvlees met Yuzu wasabi dressing	
Chuka wakame salad	€ 8.50
Green salad & sesame chili marinade seaweed /	
Gemengde groene sla met in sesam chili gemarineerde zeewier	

Menu

BLUE-FIN

De Northern-Bluefin Tuna is de koning der Tonijnen. Deze 'big boss' is metaalblauw tot zwartkleurig aan de bovenkant en zil-verkleurig aan de onderkant met een korte buikvin. De Bluefin heeft vette dikke buikwammen, in het Japans heet dit TORRO. Bluefin kan wel 3 meter lang worden met een gewicht over de 400 kilo. Deze gigant kan een snelheid van 90 kilometer per uur bereiken.

Tegenwoordig wordt er ook Bleufin gekweekt, en met succes. De Tonijn wordt in het zomerseizoen wild gevangen. Deze wordt levend gehouden in een afgezet gebied in de zee. De Tonijn krijgt veel voedsel zoals sardines zodat deze snel groot en vet wordt. De kwaliteit is uitmuntend. Japanners bepalen zelf de kleur en vet gehalte die zij willen, want dat is mogelijk



Vegetarisch

Small dishes

✔ Tempura Vegetables	€ 8.50
Tempura Ebi	€ 9.50
Tempura Oni salmon	€ 9.50
Tempura Uni	€ 9.50
Tempura Ebi kaki	€ 11.50
Prawn filled with oyster / Gamba gevuld met oester	
Tempura Crispy spicy Maguro	€ 10.50
Shisho filled with spicy tuna /	
Shisho gevuld met pikante tonijn	
Tempura Mix	€ 14.75
Rock Shrimps	€ 14.50
Tempura prawns tossed with spicy Yuzu sauce /	
Tempura gamba's gedresseerd met pikante Yuzu saus	
Tempura Oni Ebi katsu	€ 9.75
Oni's style deep fried prawns wrapped with noodles /	
In Oni's style gefrituurde gamba's gewikkeld met dunne noedles	
Ebi katsu	€ 9.75
Deep fried prawns in panko /	
Krokante gamba's met panko omhulsel	
✔ Nasu kara age	€ 8.50
Deep fried eggplant tossed with miso dressing /	
Gefrituurde aubergine gedresseerd met miso dressing	
Chicken kara age	€ 8.50
With negi-shoyu marinade deep fried chicken tigh filet /	
In knoflook soja marinade gefrituurde kippendijenvlees	
Creamy spicy Hottategai	€ 9.50
Hand dived scallop meat grilled in spicy sauce /	
Gegrilleerde handgedoken coquille vlees in pikante saus	
Miso Zakana	€ 12.50
Chargrilled fish of the day in miso sauce /	
Gegrilleerde vismoot van de dag in miso saus	
Creamy spicy Tofu steak	€ 8.50
✔ Tofu steak grilled in spicy sauce /	
Gegrilleerde tofu steak in pikante saus	
BBQ charsu teriyaki	€ 12.50
Chargrilled tender pork roulade /	
Gegrilleerde varkensvlees rollade	
Chicken teriyaki or Chicken blackpepper teriyaki	€ 13.50
Chargrilled chicken tigh fillets in teriyaki sauce /	
In teriyaki marinade gegrilleerde kippendijenvlees	
Chicken katsu	€ 13.50
Deep fried chicken tigh fillets in panko /	
Krokante kippendijenvlees met panko omhulsel	

Ebi spicy butter yaki	€ 14.50
Chargrilled prawn in spicy butter yaki sauce /	
Gegrilleerde gamba in pikante boter saus	
Loch Duart salmon teriyaki	€ 13.50
Chargrilled salmon in teriyaki sauce /	
In teriyaki marinade gegrilleerde zalm	
✔ Yasai maki teppan yaki	€ 8.50
Chargrilled lettuce filled with veggies /	
Gegrilleerde groenten rol gevuld met diverse groenten soorten	
Tuna tataki	€ 11.50
Light seard tuna steak served with spicy kimuchi dressing /	
Kort gegrilleerde tonijn steak geserveerd met pikante kimuchi dressing	
✔ Tofu steak teppan yaki	€ 8.50
Beef tataki	€ 11.50
Light seard flank steak served with spicy kimuchi dressing /	
Kort gegrilleerde Bavette steak geserveerd met pikante kimuchi dressing	
Beef teriyaki	€ 14.50
Chargrilled flank steak in teriyaki sauce /	
In teriyaki marinade gegrilleerde Bavette steak	
Ramu blackpepper teriyaki wasabi furukake	€ 11.50
Chargrilled lamb rack in Blackpepper teriyaki sauce with wasabi furukake /	
In zwarte peper teriyaki marinade gegrilleerde lamsrack met wasabi furukake	
Usu yaki	€ 11.50
Chargrilled thin sliced of Ribeye steak filled with garlic,	
Enoki and spring onion /	
Grilleerde dun gesneden Ribeye steak gevuld met knoflook, Enoki en bosui	
Kushi yaki Loch Duart Shake bacon 2	€ 5.50
Chargrilled skewers of salmon wrapped with bacon in soy marinade /	
Gegrilleerde speizen van zalm omwikkeld met bacon in soja marinade	
Kushi yaki Chicken 2	€ 5.50
Chargrilled skewers of chicken tigh filet in soy marinade /	
Gegrilleerde speizen van kippendijenvlees in soja marinade	
Kushi yaki Beef 2	€ 5.50
Chargrilled skewers of flank steak in soy marinade /	
Gegrilleerde speizen van Bavette steak in soja marinade	
✔ Kushi yaki Veggie 2	€ 4.50
Chargrilled skewers of veggies in soy marinade /	
Gegrilleerde speizen van groenten in soja marinade	
Ikura Spider	€ 11.50
Deep fried softshell crab with Ikura /	
Gefrituurde stradkrab met Ikura topping	

Extras

✔ Miso soup	€ 3.00
Soy bean soup / Sojabonen soep	
✔ Edamame	€ 5.75
Steamed soybeans with sea salt / Gestoomde soja bonen met zeezout	
✔ Crispy Edamame	€ 5.75
Deep fried soybeans with sea salt / Krokante soja bonen met zeezout	
✔ Gyoza veggies	€ 6.50
Vegetables dumplings / Groenten pastei	
Gyoza chicken	€ 6.50
Chicken dumplings / Kip pastei	
Itamae gohan	€ 2.50
Steamed rice / Gestoomde rijst	
✔ Yaki meshi	€ 8.50
Fried rice with veggies / Gebakken rijst met groenten	
✔ Yaki Ramen	€ 8.50
Fried Ramen noodles with veggies / Gebakken Ramen noedels met groenten	

Oni's Bento box is a traditional assorted set meal served in a lacquered box with compartment. All dishes in this section come with miso soup, steamed Itamae rice & mixed salad with wasabi soy dressing. /

Een geheel samengestelde lakdoos met verschillende vakken gevuld met diverse gerechten.

Geserveerd met miso soep, gestoomde Itamae rijst en gemengde groene sla met wasabi soja dressing.

€ 23.50

Oni	fish & meat / vis & vlees
Niku	meat / vlees
Zakana	fish / vis
Yasai	vegetarian / vegetarisch

Mix nigiri- maki sushi, tempura & Zaru soba dinner served with sashimi wafu salad with wasabi soy dressing, miso soup & chilled Zaru soba noodles / Geserveerd met sashimi wafu salade met wasabi soja dressing, miso soep & gekoelde Zaru soba noedels.

€ 34.50

Oni's Menrui

Ramen / Soba / Udon noodles served in a deep bowl with vegetable stock /	
Ramen / Soba / Udon noedels geserveerd in een diepe kom met groenten bouillon.	
✔ Yasai Veggies	€ 9.50
Mix of vegetables in veggie stock / Diverse groenten in vegetarisch bouillon	
Spicy chicken	€ 13.50
Chargrilled chicken with red peppers and vegetables /	
Gegrilleerde kippendijenvlees met rode pepertjes en groenten	
Spicy beef	€ 14.50
Chargrilled flank steak with red peppers and vegetables /	
Gegrilleerde Bavette steak met rode pepertjes en groenten	
Gegrilleerde handgedoken coquille vlees en groenten	
Salmon	€ 13.50
Chargrilled Loch Duart salmon and vegetables /	
Gegrilleerde Loch Duart zalm en groenten	
Tempura Ebi	€ 12.50
Tempura prawns and and vegetables in tempura dashi stock /	
Gefrituurde gamba's en groenten met tempura dashi bouillon	
Seafood	€ 14.50
Chargrilled fish, seafood and vegetables /	
Gegrilleerde vis,- zeevruchten en groenten	
BBQ charsu miso ramen	€ 12.50
Chargrilled tender pork roulade and vegetable in miso stock /	
Gegrilleerde varkensvlees rollade met groenten in miso bouillon	