

# M E N U K A A R T

*Welkom bij Restobar Rouhi. Onze menukaart bestaat uit Aziatische gerechten met een moderne twist.*

## BENTO BOX

12:00 - 16:00

### Misosoep

*Met shitake, bosui, tofu en nori*

30

### Groene salade

*Met eidooier, furikake en yuzudressing*

### Yakitori van kippendij

*Met krokante kippenhuid en furikake*

### BBQ-bloemkool

*Sesam, furikake en truffeldressing*

## S O E P

### Kip-ramen 16.5

*Met kippendij, Nori, ei en shiitake*

### Misosoep 13.5

*Met Shittake, bosui, tofu en nori*

## S A L A D E

*Ook als grote portie te bestellen (+4.5)*

### Salade gegrilde kip 16.5

*Met little gem, edamame, sesam en lavas-emulsie*

### Salade BBQ-mais/buratta 15.5

*Met little gem, edamame, sesam en lavas-emulsie*

### Salade gegrilde octopus 18.5

*Met little gem, edamame, sesam en lavas-emulsie*

## BUNS

Bao bun Japans stoofvlees 15.5

*Met mosterdzaad, hoisin en chili*

Bao bun Veggies 🌿🌿 14.5

*Met gember, bonenpaste, chili en chutney*

Bao bun rivierkreeft 16

*Met kimchi-emulsie en haringkaviaar*

## GERECHTEN

*We raden aan om twee gerechtjes te bestellen met een side.*

Coquille 17

*Koolrab, yuzu, langoustines hollandaise en combu*

Steak tartare 17.5

*Lavas-emulsie, enoki, koolrabi, eidooier, zeekraal, papadum*

Wilde zalm gravad lax 16

*Met biet, miso, dragon en elderflower*

Tartaar zeebaars met sofshel krab 17

*Met Dashi, passievrucht, krab bisque en togarashi*

Yakitori van kippendij 15.5

*Met krokante kippenhuid en furikake*

BBQ-oesterzwam 15

*Met ingelegde ui en japanse dressing*

## SIDES

Brood 6.5

*Met Zeewierboter*

Knapperige friet 🌿🌿 7.5

*Met Kimchi mayonnaise*

Edamame salade 🌿🌿 6.5

*Met tuinkruiden en gemberdressing*

Groene salade 🌿 7.5

*Met eidooier, furikake en yuzudressing*

# ROUHI SPECIALS

Makreel tataki style boemboe bali 24  
*Met Kokos, kinilaw, zilte groente en daikon*

Smash beef burger 24  
*Met cheddar, koosalade, koriander,  
rode peper en kimchimayonaise  
Geserveerd met friet*

Short Rib asian style 27  
*Met Sabora citrus, lotus wortel, nori en mais*

BBQ bloemkool   20  
*Met sesam, furikake en truffeldressing*

# DESSERT

Gebak van de dag 6.7  
*Vraag onze bediening naar de selectie*

Frozen mochi 9  
*Vraag onze bediening naar de selectie*

Papa dum 13  
*Met Pistach, roze peper en mangosteen*

Chocolade structuren 11  
*Met miso, 5 spice en laos*



## BAR BITES

**Oesters** 3 pieces for 15 / 6 pieces for 28 / 12 pieces for 54  
*Opties: klassiek | met Kimilaw, ingelegde ui |  
Lango hollandaise gegratineerd, haringkuit, bergamot  
aziijn, chilli*

**Brood** 6.5  
*Met zeevierboter*

**Friet** 🌿🌿 7.5  
*Met kimchimayonaise*

**Gemengde noten** 🌿🌿 4

**Bitterballen** 6 stuks 6.5

**Bittergarnituur** 16  
*Bitterballen (6), karaage (3), octopus bites (3)*

**Bar platter** 37  
*Met yakitori van kippendij (2), kip dumplings (6) en bao bun  
Japans stoofvlees (2)*

**Bar platter** 🌿🌿 37  
*brood met zeevierboter, kimchi dumplings (6) and  
bao bun veggie (2)*

**Kip dumplings** 6 stuks 14.5  
*Met krokante chili, bosui en sojasaus*

**Kimchi dumplings** 🌿🌿 4 stuks 14  
*Met krokante chili, bosui en sojasaus*

**Bao bun Japans stoofvlees** 2 stuks 15.5  
*Met mosterdzaad, hoisin en chili*

**Bao bun Veggie** 🌿🌿 2 stuks 14.5  
*Met gember, bonenpaste, bosui en chutney*

**Bao bun rivierkreeft** 2 stuks 16  
*Met kimchi-emulsie en haringkaviaar*

**Yakitori van kippendij** 2 stuks 15.5  
*Met krokante kippenhuid en furikake*