

BAR BITES

	STUKS	PRIJS
Oesters <i>Met ceviche en rode ui</i>	3 / 6	15 / 30
Kip dumplings <i>Met krokante chili, bosui en sojasaus</i>	6	13
Witte kool dumplings   <i>Met krokante chili, bosui en sojasaus</i>	6	13
Bao bun sukade <i>Met mosterdzaad, hoisin en chili</i>	2	14
Bao bun pulled aubergine   <i>Met kool, ui en augurk</i>	2	14
Bao bun rivierkreeft <i>Met kimchimayonaise en foreleitjes</i>	2	15
Yakitori van kippendij <i>Met krokante kippenhuid en furikake</i>	2	14
Brood  <i>Met kimchiboter</i>		6
Knapperige friet   <i>Met kimchimayonaise</i>		6.5

Bar platter

*Met yakitori van kippendij,
witte kool dumplings en bao bun
rivierkreeft*

32



APERITIFS

BRUISEND	GLAS	FLES
Gustave Lorentz <i>Crémant</i>	10.5	56
Veuve Clicquot brut Rose Vintage <i>Champagne</i>	15.6	79 90 129
Organic sparkling tea Bla <i>0% alcohol</i>	7	32
Organic sparkling tea Gron <i>5% alcohol</i>	7	32

ROUHI COCKTAILS

Osaka Manhattan <i>Sinaasappelrasp, whiskey, vermouth, KINO sake</i>	14.5
Kyoto Sour <i>Grapefruit, tabasco, Sho-une sake</i>	14.5
Sakerita <i>Junmai sake, togarashi, triple sec, citroen</i>	14.5
The Rouhi Espresso Martini <i>Wodka, espresso, Kahlua, Rouhi geheim</i>	14.5
G&T with your choice of: <i>Japanse Roku gin / Hermit gin / Otenba gin</i>	15.5
Mgouna Cocktail Rituals Limited Edition <i>Rose cordial, wodka, rozenlimonade</i>	14.5

MOCKTAILS

Kombucha margarita <i>Huisgemaakte hibiscus siroop, gember</i>	9.95
New York sour <i>Lapsang thee, granaatappel</i>	10.95
Eastside <i>Damrak, komkommer, munt</i>	8.95
0% Gin tonic <i>Damrak, orangewheel</i>	8.95