

## Sushi

- SPICY TUNA TEMPURA ROLL** 🍴 22  
tonijn | spicy mayonaise | foreleitjes | wakame | lente-ui
- WAGYU BEEF & GAMBA ROLL** 33  
Wagyu beef | gamba | teriyaki glaze | komkommer | truffelmayonaise | sjalot chips | bieslook
- LOBSTER ROLL** 26  
kreeft | kanimi | schaaldiermayonaise | komkommer | kokos rode tobiko | krokante knolselderij
- CRISPY GAMBA TORCHED SALMON ROLL** 26  
gamba | zalm | furikakemayonaise | unagisaus | kataifi
- TORCHED PALING ROLL** 26  
gerookte paling | unagi truffel | zoetzure knolselderij | komkommer | avocado | spicy bietenmayonaise | foreleitjes | rice crisps | lente-ui
- TORCHED SALMON ROLL** 🍴 22  
zalm | komkommer | takuan | rode tobiko | wasabi chips | spicy mayonaise | lente-ui
- SPICY CHICKEN ROLL** 🍴 20  
kip | yakitori | komkommer | takuan | mango | krokante uitjes sesam | spicy mayonaise
- AVOCADO ROLL** 🍴 20  
takuan | koningszwam | tamago | avocado | kataifi | spicy bietenmayonaise | rice crisps | unagi



Laat het onze medewerkers weten wanneer er allergieën of dieetwensen zijn waar wij rekening mee moeten houden. Vraag naar onze allergenenkaart. Al onze ingrediënten worden dagvers geleverd.

## Sashimi

- SASHIMI ZALM** 20  
zalm | kizami wasabi | gember | ponzu
- SASHIMI TONIJN** 22  
tonijn | kizami wasabi | gember | ponzu
- SASHIMI ZALM & TONIJN** 22  
zalm | tonijn | kizami wasabi | gember | ponzu

### OYSTER FESTIVAL

12 GILLARDEAU OESTERS

met mandarijn/limoenbladgel

komkommer | foreleitjes | ponzu

zoetzure rode biet | rode wijnazijn

**75**

## Oysters

- GILLARDEAU NO.4 (3 ST)** 18  
met klassieke rode ui vinaigrette & citroen
- POGET NO.4 (3 ST)** 15  
met klassieke rode ui vinaigrette & citroen
- PLATTE ZEEUWSE (3 ST)** 18  
met klassieke rode ui vinaigrette & citroen
- FINES DE JOLIE (3 ST)** 12  
met klassieke rode ui vinaigrette & citroen

## Cold dishes to share

- SPICY TUNA BRIOCHE (3 st) RAW** 20  
tonijn | gochujang | yuzu kosho | maple syrup | foreleitjes | lente-ui
- DUTCH YELLOWTAIL RAW** 22  
kingfish sashimi | yuzu | miso | groene jalapeno salsa | togarashi aardappel
- FOE YONG EI** 🍴  
avocado | maïs | gepofte paprika/tomatensaus | krokant ei | shiitake chips
- TRUFFEL BEEF TATAKI RAW**  
truffelponzu | crispy paddenstoelen | bieslook | verse truffel | wasabi mascarpone
- KOREAN STYLE STEAK TARTARE RAW**  
nashi peer | komkommer | gochujang mascarpone | eigeelcrème | krokante aardpeer
- ZALM TATAKI RAW**  
kokos tijgermelk | tamarinde | peer | groene shiso | sriracha kokosgel | gepofte quinoa
- PREI MOSAIC** 🍴  
vadouvan kerriesaus | Thai olie | nori | wakame gel

### TAKE US TO HEAVEN

**CHEFS TABLE MENU 85,- p.p. (vanaf 2 personen)**

Laat je verrassen door de speciaal geselecteerde gerechten van onze chefs.

## Miss Jones Taco's

- SPICY TUNA (3 ST) RAW** 18  
srirachamayonaise | zoete aardappel | avocado
- BEEF TRUFFEL (3 ST) RAW** 16  
truffelmayonaise | Parmezaanse kaas

## Hot dishes to share

- KOREAN BONELESS RIBS** 🍴 21  
lente-ui | rode peper | sesam
- GEBAKKEN COQUILLES (2 st)** 18  
dashi hollandaise | limoenblad | granny smith | doperwten
- GEBAKKEN CHICKEN GYOZA (5 st)** 14  
spicy bietenmayonaise | rode peper | lente-ui
- GEBAKKEN VEGGIE GYOZA (5 st)** 🍴  
kimchi mayonaise | gerookte portobello
- XO shiitake | maple syrup
- SHORT RIB - 14 UUR GEGAARD** 17  
hoisin sudachi-jus | macadamia crumble | Amsterdamse uitjes
- POPCORN SHRIMPS**  
avocado/limoenaioli | zoet/zoute popcorn | gebrande limoen
- PORK BELLY SKEWERS (3 st)** 17  
Livar buikspek | unagi kabayaki |
- 5 spice sechuan crisps | pompoen toffee** 14
- SHRIMP & LOBSTER TOSTI**  
gamba | kreeft | brioche | zwarte knoflookmayonaise | wasabimayonaise | sesam | gangnam tops
- BAO BUN PULLED BEEF (2 st)**  
pulled beef | zoetzure komkommer | sesam | sojasaus | chili paste | wortel hoisin srirachamayonaise
- AUBERGINE SHOARMA** 🍴  
pita | limoenyoghurt | granaatappel
- GEGRILDE OCTOPUS**  
aioli | chorizo | pico de gallo
- SHANGHAI PAKSOI** 🍴  
kizami wasabi | basilicum komkommer | truffelponzu
- GEBAKKEN MISO ZALM**  
yuzu curd | peper rose | shiso tempura
- CRISPY RICE TORCHED SALMON (3 st)** 18  
wakame | gember/sojamayonaise | foreleitjes
- KWARTEL NUGGETS** 16  
kerrie tempura | komijnkaascustard | lychee chutney | koffie mayonaise | sansho leaves
- KOREAN CRISPY CHICKEN** 15  
yuzu aioli | Thaise basilicum | teriyaki gochujang | sesam | bieslook

## Big dishes Meat

- GEGRILDE BAVETTE** 18  
Zuid-Amerikaans "Black Angus" rund (200 gr)
- GEGRILDE RIBEYE** 18  
Zuid-Amerikaans "Black Angus" rund (300 gr)
- van de Josper grill met verse chimichurri
- THE MAC JONES** 23  
dubbele burger | brioche brood | ijsbergsla | augurk | cheddar | uitjes | Miss Jones Mac saus
- STEAK TARTARE (150 gr) RAW** 24  
truffelmayonaise | Amsterdams zuur | Parmezaanse kaas

(dit gerecht wordt aan tafel voor u bereid)

### STEAK LOVERS

Speciaal voor alle vleesliefhebbers hebben we "De Miss Jones Steak Trolley".

Op onze trolley vindt u de mooiste, speciaal voor onze gasten geselecteerde stukken vlees van de hoogste kwaliteit. Aan tafel kiest u zelf welk stuk vlees onze chefs voor u mogen bereiden op onze Josper Grill. De Josper Grill geeft een heerlijke authentieke rookmaak aan het vlees. Vraag gerust of de bediening aan tafel komt met onze trolley.

## Big dish Fish

- GRILLED DORADE ROYALE (+/- 25 min)** 31  
bereid op de Josper grill | gele curry | limoenblad | sereh | waterkers | cherrytomaten
- (dit gerecht wordt aan tafel voor u bereid)
- CAULIFLOWER STEAK** 14  
bloemkool | harissa miso glaze | nori mayonaise | geconfijte sinaasappel | amandel | gerookte koolrabi | zoetzuur

## Big dish Vegan

- CAULIFLOWER STEAK** 14  
bloemkool | harissa miso glaze | nori mayonaise | geconfijte sinaasappel | amandel | gerookte koolrabi | zoetzuur



## Sides

- CRUNCHY FRITES** 6  
mayonaise
- CRUNCHY FRITES INDONESIAN STYLE** 8  
Indonesische verse pindasaus | mayonaise | rempejek
- GEROOSTERDE GROENTEN** 🍴 9.5  
seizoensgroenten van de Josper Gril
- ASIAN SALAD** 🍴 8  
zoetzure komkommer | cashewnoten | edamame bonen | rettick

Laat het onze medewerkers weten wanneer er allergieën of dieetwensen zijn waar wij rekening mee moeten houden. Vraag naar onze allergenenkaart. Al onze ingrediënten worden dagvers geleverd.