

Sushi

- SPICY TUNA ROLL** 🌶️
- tonijntartaar | kumquat | yuzu gochujangmayonaise | maple syrup | five spices tempura flakes 24
- SMOKED WAGYU BEEF ROLL**
- Wagyu beef | tamago | groene asperges | smoked mayo | Japanse chimichurri | aardappelcrisp | Korean glaze 30
- CRISPY LOBSTER TEMPURA ROLL**
- kreeft | kanimi | spicy schaaldiermayonaise | komkommer | kokos | tobiko | avocado | unagi | bosui 26
- CRISPY GAMBA TORCHED SALMON ROLL**
- gamba | zalm | furikakemayonaise | unagisais | kataifi 26
- SCALLOP ROLL**
- coquille | gochujang Hollandaise | parmezaan | king oyster | komkommer | takuan | bieslook | Korean crumble 24
- FLAMED SPICY SALMON ROLL**
- furikake rijst | spicy misozalmtartaar | masago | sweet & spicy sojasaus | teriyakicrunch 24
- SPICY CHICKEN ROLL** 🌶️
- kip | yakitori | komkommer | sesam | kimchimayonaise | krokante uitjes 20
- CRUNCHY AVOCADO ROLL** 🥑
- asperges | avocado | daikon | komkommer | unagi | Thaise mayonaise | wasabi sojacrunch 20



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

OYSTER FESTIVAL

12 GILLARDEAU OESTERS No.4

komkommer-mandarijndressing | smoked ponzu | kumquat | Japanse gremolata 15

Oysters

- GILLARDEAU No.4** (3 st)
- met klassieke rode ui vinaigrette & citroen 18
- FINE d'HÉLIE SPÉCIALE No.3** (3 st)
- met klassieke rode ui vinaigrette & citroen 12
- ZEEUWSE CREUSE No.3** (3 st)
- met klassieke rode ui vinaigrette & citroen 13

Cold dishes to share

- SPICY TUNA TARTARE** RAW
- tonijn | nori | koriandermayonaise | gefrituurde bakbanaan 21
- KINGFISH SASHIMI** RAW
- sashimi | mandarijndressing | Japanse gremolata | korianderolie | chipotlepoeder 18
- WAGYU BEEF CARPACCIO ROLLS** (3 st) tafelbereid RAW
- Japanse chimichurri | enoki | komkommer 22
- SMOKEY STEAK TARTARE** RAW
- gepofte zwarte rijst | papadum | truffelponzu | rode peper | bosui | smoked mayonaise 17
- TUNA TATAKI** RAW
- bosui gembermojo | boomtomaat | ghoe cress 20
- GEBRANDE PREI** 🥑
- gomasiomayonaise | dukkah | kumquat | ghoe cress | huacatay limoenyoghurt 14

MISS JONES LOVE TO SHARE

Vier shared gerechten op een gouden schaal

tuna tataki | smokey steak tartare | rock shrimps tempura | chicken gyoza

60,- per schaal (vanaf 2 personen)

Miss Jones Taco's

- SPICY TUNA** (3 st) RAW
- gochujang | yuzu kosho | maple syrup | foreleitjes | lente ui 19
- BEEF TRUFFEL** (3 st) RAW
- truffelmayonaise | Parmezaanse kaas 16

TAKE US TO HEAVEN

Laat u verrassen door een heerlijk viergangenmenu vol contrasten: spicy, fresh, verfijnd en altijd met onze typische Miss Jones touch.

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

Hot dishes to share

- KOREAN BONELESS RIBS** 🌶️
- lente-ui | rode peper | sesam | Korean glaze 19
- ROCK SHRIMPS TEMPURA** 🌶️
- spicy siracha mayonaise | bieslook | limoenyoghurt | kool koriandersalade 16
- “ANTICUCHOS” BAVETTE SKEWERS** (3 st)
- witte maïs | aji amarillo huacatay crème | bosui 21
- GEBAKKEN CHICKEN GYOZA** (5 st)
- spicy bietenmayonaise | rode peper | lente-ui 14
- GEBAKKEN VEGGIE GYOZA** (5 st) 🥑
- kimchi mayonaise | gerookte portobello | XO shiitake | maple syrup | bieslook 14
- BBQ GLAZED OCTOPUS**
- katsusaus | dragon wasabimayonaise | salade van geroosterde komkommer | wakame 22
- FRIED CORNRIBS** 🥑
- knoflookboter | ranchsaus | kombu | korianderolie 12
- GRILLED PINEAPPLE PROVOLONE** (josper grill) 🥑 🌶️
- ananas | balsamicostroop | gecarameliseerde rode ui | rode peper | ghoe cress | amandelcrumble 16
- THAISE EENDENBORST**
- sukiyakisaus | gegrilde bosui | pastinaakcrème | smoked mayonaise | pastinaakchips 22
- GEBAKKEN COQUILLES** (2 st)
- dashi hollandaise | limoenblad | granny smith | sojabonen 18
- PORKBELLY SKEWERS** (3 st)
- Livar buikspek | unagi kabayaki | 5 spice sechuan crisps | pompoentoffee 17
- CRISPY POTATO** 🥑
- kaviaar | crème fraîche | bieslook 21
- KOREAN CRISPY CHICKEN**
- yuzu aioli | Thaise basilicum | teriyaki gochujang | sesam | bieslook 15
- GRILLED AVOCADO** 🥑
- yuzuhoningdressing | zoetzure ui | verse truffel | wakame truffelmayonaise 16
- SHORT RIB** (14 uur gegaard)
- hoisin sudachi-jus | macadamia pindacrumble | ghoe cress | Amsterdamse uitjes 23

Big dishes Meat

- GEGRILDE BAVETTE**
- Creekstone “Black Angus” rund (200 gr) van de Josper grill met verse chimichurri DAGPHILIS
- GEGRILDE RIBEYE**
- Zuid-Amerikaanse “Black Angus” (300 gr) van de Josper grill met verse chimichurri DAGPHILIS
- SIZZLING BEEF (OSSENHAAS) PEPERSAUS**
- Zuid-Amerikaanse “Black Angus” (200 gr) in pepersaus 40
- STEAK TARTARE (150 gr)** RAW
- truffelmayonaise | Amsterdams zuur | Parmezaanse kaas 26

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. Wat dacht u van een mooie **“Côte de boeuf”** of **“Chateaubriand”**. Vraag gerust één van onze medewerkers naar de vele keuzes.

Big dish Fish

- ZEETONG VONGOLE**
- zeetong | vongole | XO-shiitake | zeekraal 39

Big dish Vegan

- SPITSKOOL**
- bloemkool misocrème | bosui | rode peper | knoflook gochujangboter | pecan karamelpraliné 14



Sides

- CRUNCHY FRITES**
- mayonaise 6
- CRUNCHY FRITES INDONESIAN STYLE**
- Indonesische verse pindasaus | mayonaise | rempejek 8
- GEGRILDE BIMBI** 🥑
- Japanse chimichurri | sesam 12

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.