

Sharing

OESTERS MOR NO3 3 stuks, ponzu, yuzu parels 6 stuks, ponzu, yuzu parels	13 25
EDAMAME 🌱 Limoen, Maldon zeezout of pittig	7/8
PERLE IMPERIAL CAVIAR ‘HOUSE OF CAVIAR’ 30 gram kaviaar, crème fraîche, blini	49
WAGYU GYOZA Huisgemaakte dumplings, Wagyu A grade, shiitake, witte kool	18
PANI PURI Steak tartaar, Parmezaan, truffelmayo, drie stuks Supplement kaviaar 5 gram + 10,00 euro	15
WAGYU SLIDERS Wagyu burger, cheddar, truffelmayo, twee stuks	17
TAQUITOS SALMON 🌱 Mini taco's, zalm tartaar, guacamole, rode ui	12
LITTLE BAO BAO 🌱 Gestoomde broodjes, geroosterd buikspek, komkommer, Vietnamese pinda saus	14
TUNA TARTAR Tonijn, ponzu, tempura crackers Supplement kaviaar 5 gram + 10,00 euro	21
OTORO CEVICHE Blauwvin tonijn, tobiko, yuzu, jalapeño Supplement kaviaar 5 gram + 10,00 euro	18
SALMON CEVICHE Zalm, tobiko, yuzu, jalapeño	15
MAGURO TATAKI Tonijn, ponzu, sesam, gebakken knoflook	18
IBERICO RIB FINGERS Iberico, sesam, bieslook, Oosterse stijl	18
SQUID TEMPURA Inktvisringen, tempura, limoen, spicy mayo	9
EBI TEMPURA Black tiger gamba, tempura, spicy mayo	15
BABY SPINAZIE SALADE GAMBA'S 🌱 Parmezaan, geroosterde sesam dressing	18
CHEESY CAULIFLOWER 🌱 9	

Lunch

Tot 15:30 te bestellen

STEAK SANDWICH Flat iron steak, gekarameliseerde ui, rucola, chimichurri	19	CARPACCIO Wit brood, Pijnboompitten, Parmezaan, Pesto of truffelmayo	16
WRAP OSSENHAASPUNTJES Mix van groenten, teriyaki	18	OBENTO BOX Gevuld met verschillende Japanse gerechten	23
WRAP KIP Mix van groenten, teriyaki	15	SUSHI SANDWICH Keuze zalm of tonijn, komkommer, avocado, nori, spicy mayo	15
BEEF UDON Gebakken udon noedels, bief en groenten	13		

Oi Oi

ASIAN KITCHEN
BY
TANTE PIETJE

@OIOIDENBOSCH

🌱 vegetarisch of
vegetarisch mogelijk

Sushi

Oi Oi Rolls	
EBI BODY'S FAV 🌱 Black tiger gamba in tempura, avocado, komkommer, tobiko, acht stuks	21
SALMON SAYS Geflambeerde zalm, avocado, komkommer, roomkaas, crunchy prei, acht stuks	22
WICKED TUNA Akami, tempura crunch, sweet chili, komkommer, lotus chips, acht stuks	22
SURF MEETS TURF Wagyu, black tiger gamba, verse truffel, acht stuks	28
ROCK SHRIMP TEMPURA Gamba in tempura, krab, avocado, chili, acht stuks	24
VOLCANO ROLL Zalm, avocado, komkommer, tempura crunch, tobiko, Sriracha acht stuks	23
MARBLE MEAT Wagyu A grade, baby asperges, verse truffel, acht stuks Supplement kaviaar 5 gram + 10,00 euro	28
YOU'RE MY LOBSTER Soja vel, Kreeftenstaart, baby asperges, bieslook, gegrilde kreeftenspiesjes, acht stuks	32
CRISPY AND PUFFED 🌱 Crispy rijst, tonijn tartaar, sweet chili, jalapeño, zes stuks	22
TORI CHICKEN ROLL Soja vel, kip, tempura, komkommer, sesam, teriyaki, acht stuks	23

Sides

GEBAKKEN RIJST 🌱	6
YAKI UDON NOEDEL 🌱	7
PARMEZAAN TRUFFEL FRIET 🌱	8
FRIET MAYO 🌱	7
GRILLED BIM 🌱	9

NIGIRI	
ASSORTMENT OF 6 NIGIRI Sake, akami, hamachi, zes stuks	23
WAGYU Wagyu A Grade, geflambeerd, verse truffel, twee stuks Supplement kaviaar 5 gram + 10,00 euro	16
SASHIMI	
ASSORTMENT OF 9 SASHIMI Akami, sake, hamachi, negen stuks	28
ASSORTMENT OF BLUEFIN TUNA Akami, otoro, akami tataki, negen stuks	32
SAKE (Zalm, vier stuks)	9
AKAMI (Blauwvin tonijn, vier stuks)	13
OTORO (Blauwvin tonijn)	14
HAMACHI (Koningsmakreel, vier stuks)	12

Main Dishes

LOBSTER XO Hele kreeft, tom yum XO saus	45
BLACK COD SAIKYO YAKI Witte miso, kimchi	35
TARBOT HONGKONG STYLE Gestoomde tarbot, gember, lente ui, soja olie	42
YAKINIKU BBQ CHICKEN Gegrilde Kipdij met vel en Japanse BBQ saus	26
SURF AND TURF Kreeftenstaart, tournedos, knoflookboter, XO saus	48
OSSENHAAS BLOKJES TERIYAKI Met gebakken knoflook ‘Kees’ favourite’	37
TOURNEDOS PURO ANGUS 220G 200 dagen graangevoerd, kruidenboter en chimichurri	38
ENTRECOTE PURO ANGUS 250G 200 dagen graangevoerd, kruidenboter en chimichurri	39
RIBEYE PURO ANGUS 250G 200 dagen graangevoerd, kruidenboter en chimichurri	40
WAGYU A GRADE 100G Verse truffel, Yakinuku saus, ponzu Supplement kaviaar 5 gram + 10,00 euro	75

Robata

Een Japanse BBQ-stijl waarbij diverse ingrediënten worden klaargemaakt op een houtskoolgrill.		GAMBA'S Grote gamba's op Thaise wijze, knoflook, limoengras	17
WAGYU TATAKI Wagyu A grade, ponzu, verse truffel Supplement kaviaar 5 gram + 10,00 euro	32	WAGYU TASTING (VANAF TWEE PERSONEN) Assortiment van Wagyu, bedje van groenten, Yakiniku saus, ponzu	30 p.p.
MINI SCALLOPS Coquilles in de schelp, koraal, zoete soja, lenteui, geroosterde pinda, vier stuks	21	BLACK ANGUS SKEWERS Spies van ossenhaas, chimichurri, bieslook, drie stuks	13
PADRON PEPPERS 🌱 Limoen, Maldon zeezout	9	YAKITORI SKEWERS Spies van kippendij, teriyaki, bieslook, sesam, drie stuks	12

Dessert

SCROPPINO OI OI Glas 1 liter	9 32	PORNSTAR MARTINI Alcoholvrij mogelijk	14
DAME BLANCHE	9	YUZU SPRITZ	9
NOUGATINE IJS ‘DE ROUW’	14	STRAWBERRY MARTINI	14
WARME WAFEL Aardbeien, Nutella, vanille ijs	11.5	BELLINI Alcoholvrij mogelijk	9.5
DUBAI CHOCOLATE STRAWBERRY	15	YUZU SOUR	12
AFFOGATO Espresso, vanille ijs	7	LYCHEE SOUR	12.5
DIRTY BREW BELVERDERE AFFOGATO	10	AMARETTO SOUR	11
		STRAWBERRY DAIQUIRI Alcoholvrij mogelijk	13
		PICANTA TEQUILA A LA OI OI	11.5
		MOSCOW MULE	12.5
		ESPRESSO MARTINI	13

Gin & tonic

COPPERHEAD Alcoholvrij mogelijk	12		
GORDON'S PINK	12		
HENDRICK'S	12		
BOBBI'S	13		
BOMBAY SAPPHIRE	10	KARAHASI ‘YAMADANISHKI’	14,5
MONKEY'S	12	YUZUSHU	17,5

Bites

Tot 00:30 te bestellen

OIOI BASKET Een mix van verschillende bites	27	GYOZA DUMPLINGS 🌱 Tonkatsu saus, zes stuks	10
BITTERBALLEN Mosterd, tien stuks	11	YAKITORI Teriyaki, vijf stuks	11
KARA AGE CHICKEN BITES Korean sweet chili, zes stuks	9	SQUID TEMPURA	9

Ởi Ơi

ASIAN KITCHEN

BY

TANTE PIETJE