



Passie:

Want daar ontbreekt het niet aan. Dit vertaalt zich in een unieke visie op de Japanse keuken. Deze delen wij graag met u in de vorm van mooie gerechten met bijpassende wijnen, zorgvuldig geselecteerd voor u als gast in het sfeervolle restaurant Momoyama.



Beleving:

Ervaar de unieke visie op de Japanse keuken met oog voor detail. In sferen van oprechte gastvrijheid en interesse in u als gast. Hier kunt u lekker uzelf zijn, genieten van de gerechten, de wijnen, de sfeer, maar vooral van elkaar.



Keuken:

Een fusie van traditie, passie en visie komen samen in een klassieke Japanse keuken met moderne invloeden. De keukenbrigade werkt met verse en mooie producten die in hun keuken thuis horen. Met een flinke dosis creativiteit verrassen zij telkens weer met (h)eerlijke en mooie gerechten.

MOMOYAMA
teppanyaki & sea food

TEAM
MOMOYAMA
teppanyaki & sea food

MENU MEAT & FISH

€47,50 P.P

SUSHI SELECTION BY THE CHEF
SUSHI SELECTIE VAN DE CHEF

JAPANESE SALAD MOMO STYLE
JAPANESE SALADE

MISO SOUP MOMO STYLE
MISO SOEP

TENDERLOIN
OSSENHAAS

CATCH OF THE DAY
BAKED SKIN SIDE DOWN WITH SOY & YUZU BUTTER
HUID GEBAKKEN MET SOJA & YUZU BOTER

FRIED RICE
WITH FRESH VEGETABLES
GEBAKKEN RIJST MET VERSE GROENTE

KING PRAWNS
GEBAKKEN GAMBA'S

SEASONAL DESSERT
A DIFFERENT DESSERT EVERY SEASON
SEIZOENS DESSERT

TENDERLOIN CAN BE REPLACED WITH DRY AGED BEEF +€12,50
CATCH OF THE DAY CAN BE REPLACED WITH LOBSTER +€15 OR KING CRAB +€18

EVERY MENU CAN BE SUPPLEMENTED WITH AN ADDITIONAL COURSE:
1/2 LOBSTER +€19,-
KING CRAB +€23,-



MENU FISH

€47,50 P.P.

SASHIMI
SASHIMI

MISO SOUP MOMO STYLE
MISO SOEP

CATCH OF THE DAY
BAKED SKIN SIDE DOWN WITH SOY & YUZU BUTTER
HUID GEBAKKEN MET SOJA & YUZU BOTER

OYSTERS
OESTERS

JAPANESE SALAD MOMO STYLE
JAPANESE SALADE

SEA BASS
ZEEBAARS PAKKETJE

FRIED RICE
WITH FRESH VEGETABLES
GEBAKKEN RIJST MET VERSE GROENTE

SEASONAL DESSERT
A DIFFERENT DESSERT EVERY SEASON
SEIZOENS DESSERT

SEA BASS CAN BE REPLACED WITH LOBSTER +€15 OR KING CRAB +€18
EVERY MENU CAN BE SUPPLEMENTED WITH AN ADDITIONAL COURSE:
1/2 LOBSTER +€19,-
KING CRAB +€23,-

MENU MEAT

€47,50 P.P.

GYOZA
JAPANESE CHICKEN PASTRY
JAPANS KIP PASTETTE

MISO SOUP MOMO STYLE
MISO SOEP

YAKITORI CHICKEN SKEWER
KIPSPIES

BEEFROLL
BIEFROL

JAPANESE SALAD MOMO STYLE
JAPANESE SALADE

TENDERLOIN
OSSENHAAS

FRIED RICE
WITH FRESH VEGETABLES
GEBAKKEN RIJST MET VERSE GROENTE

SEASONAL DESSERT
A DIFFERENT DESSERT EVERY SEASON
SEIZOENS DESSERT

TENDERLOIN CAN BE REPLACED WITH DRY AGED BEEF +€12,50
E EVERY MENU CAN BE SUPPLEMENTED WITH AN ADDITIONAL COURSE:
1/2 LOBSTER +€19,-
KING CRAB +€23,-



MENU MOMOYAMA (CHEF'S MENU)

€72,50 P.P.

SUSHI SELECTION BY THE CHEF
SUSHI SELECTIE VAN DE CHEF

SASHIMI
SASHIMI

MISO SOUP MOMO STYLE
MISO SOEP

SCALLOP
COQUILLE

OYSTERS
OESTERS

CATCH OF THE DAY

BAKED SKIN SIDE DOWN WITH SOY & YUZU BUTTER
HUID GEBAKKEN MET SOJA & YUZU BOTER

1/2 LOBSTER
1/2 KREEFT

TENDERLOIN DRY AGED
OSSENHAAS DRY AGED

JAPANESE SALAD MOMO STYLE
JAPANESE SALADE

FRIED RICE
WITH FRESH VEGETABLES
GEBAKKEN RIJST MET VERSE GROENTE

CHEF'S DESSERT
DESSERT VAN DE CHEF

LOBSTER CAN BE REPLACED WITH KING CRAB +€5
EVERY MENU CAN BE SUPPLEMENTED WITH AN ADDITIONAL COURSE:
KING CRAB +€23,-



THE MANDARIN RESTAURANTS:

MOMOYAMA
teppanyaki & sea food

MEI-LING
modern cantonese cuisine

 ARIGATO
asian fusion cuisine

Bezoek ons op:
Geldropseweg 17, 5611 SC Eindhoven
Tel: 040 211 9955

Volg ons:



www.mandarin-eindhoven.nl