

# MENU

## Flinke trek?

Bestel de Large bowl voor €2.00 extra.

poké perfect

Hawaiian inspired food

## Vis. 🐟



### The Witzel

Zalm, avocado, komkommer en lente-uitjes in onze Poké Ponzu-saus, gearneerd met vegan orange masago en sesamzaad (extra mango + €1.00).

13.50



### Shrimply The Best

Tempura garnalen, avocado, komkommer en zeewiersalade in onze vegan Wasabi Mayo, gearneerd met zeewier- en chilivlokken.

11.90



### The Original

Zalm, avocado, edamame bonen, lente-uitjes, versnipperde zeewiervlokken en sesamzaad in een pittige marinade, gearneerd met vegan orange masago en onze vegan Sriracha Mayo.

14.50



### Spicy Sriracha Tuna

Ahi tonijn, avocado, edamame bonen, wortel en lente-uitjes in onze vegan Sriracha Mayo, gearneerd met tempura crunchies en sesamzaad.

15.50



## Wij geven om het klimaat.

Daarom voegen we klimaatlabels toe aan onze signature bowls die de CO<sub>2</sub> uitstoot aangeven per gerecht. Het label laat zien of de poké bowl die je kiest staat voor een laag, gemiddeld of hoge impact op het klimaat.

Scan de QR-code voor meer informatie.

## Vegan. ✓



### The Vegan Original

Vegan zalm, avocado, edamame bonen, lente-uitjes, zeewiervlokken en sesamzaad in een pittige marinade gearneerd met onze vegan Sriracha Mayo.

12.90



### Next Level Tempeh

Sticky tempeh, komkommer en maïs in een pittige marinade, gearneerd met ingelegde rode kool, wortel en ui, zeewiervlokken en sesamzaad.

11.90



### You Make Miso Happy

Tofu, komkommer, edamame bonen, rode biet en wortels in onze Miso Tahini saus, gearneerd met knapperige frietjes en sesamzaad.

11.90



## Specials.

### Ron Gastro Bowl

Een warme bowl met Indonesische twist gemaakt in samenwerking met sterrenchef Ron Blaauw!



Sate Ayam 12.90



Jackfruit Rendang 13.90



Beef Rendang 14.90

Elke bowl wordt geserveerd met sushi rijst, een gekookt ei in traditionele telur saus, haricot verts en pickled veggies, geserveerd met smeuïge Kewpie Mayo en gearneerd met emping, seroendeng, knoflook chili crunch en lente-ui.

## Vlees. 🍖



### Slow Cooked Beef

Warm, langzaam gegaard rundvlees geserveerd bovenop edamame bonen, komkommer en radijs in onze vegan Sriracha Mayo, gearneerd met ingelegde rode kool, wortel en ui, gebakken knoflook en sesamzaad.

13.90



### Teriyaki Ginger Chicken

Warme kippendijen geserveerd bovenop maïs, wortel, zoete aardappel en komkommer in onze Teriyaki Ginger saus, met daarbovenop ingelegde gember, gebakken ui en sesamzaad.

12.90



## Sides.

Shrimp tempura 1•3•6	4.75
Mini loempia's 1•2•3	4.25
Yakitori kipspiesjes 1•3	4.50
Gyoza 1•2•3	4.25
Zeewiersalade 1•2•3	3.50
Pickled veggies	3.00

## Desserts.

Chocolade brownie 1•3•5	4.75
Spekkoek 1•4•11	4.50
Matcha green tea mochi 4	4.90
Mango mochi 3	4.90
Kokos mochi 4	4.90



## Psst.

Heeft je bowl een waarde boven de klimaatneutrale 0.5 CO<sub>2</sub>e per gerecht? Compenseer het overschot bij de kassa, dan doneren wij het aan het goede doel. Dankjewel!

Scan mij



Alles wordt standaard bereid met sushi rijst - dit kan op verzoek worden vervangen voor quinoa, boerenkool, salade of broccoli rijst.

# BUILD YOUR OWN

Regular bowl €12.90 ● Large bowl €14.90



1

## Basis.

Kies je basis

1. Sushirijst
2. Biologische boerenkool
3. Salade
4. Quinoa
5. Broccoli rijst + €1.00

2

## Premium.

Kies 1 premium  
(extra + €3.50)

1. Zalm 7
2. Ahi tonijn 7 + €3.00
3. Vegan zalm
4. Tofu 1•2•3•8
5. Sticky tempeh 1•3

## Warme premium.

6. Tempura garnalen 1•3•6
7. Gyoza (vegan) 1•2•3
8. Kippendijen 1•3 (halal, scharrelkip)
9. Langzaam gegaard rundvlees 1•3 (weidekoeien) + €2.00
10. Beef rendang
11. Jackfruit rendang
12. Tempura fried chicken 1•3

3

## Topping.

Kies 3 toppings  
(extra + €0.90)

1. Wortel
2. Cherry tomaten
3. Krokante maïs
4. Komkommer
5. Edamame bonen 3
6. Jalapeños
7. Oranje masago 1•3 (vegan)
8. Ananas
9. Haricot verts
10. Radijs
11. Rode biet
12. Lente-uitjes
13. Zoete aardappel
14. Ingelegde kool, ui en wortel
15. Gekookt ei 11 + €1.00
16. Avocado + €1.00
17. Mango + €1.00
18. Zeewiersalade 1•2•3 + €1.00

4

## Saus.

Kies een saus

1. Poké ponzu 1•2•3  
*Onze specialiteit*
2. Sriracha mayo  
*Licht pikant*
3. Miso tahini 1•2•3
4. Teriyaki ginger 1•3•8
5. Wasabi mayo 8•9  
*Licht pikant*
6. Kewpie mayo 3•9•11

5

## Final touch.

Top it off!

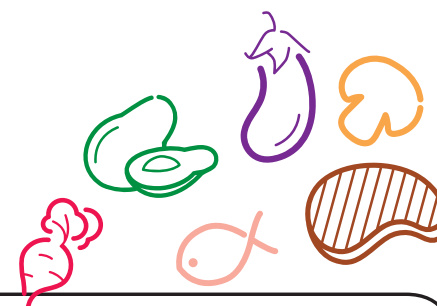
1. Chilivlokken 2
2. Krokante frietjes 10
3. Gebakken ui 1
4. Gebakken knoflook
5. Sesamzaad 2
6. Versnipperde zeewiervlokken
7. Ingelegde gember
8. Tempura crunchies 1•11
9. Wasabi 9
10. Signature house seasoning 1•2•3•4•6•7•11
11. Emping 3•5
12. Knoflook chili crunch 3
13. Seroendeng 13



## Allergieën

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1. Gluten       | 8. Sulfieten   |
| 2. Sesam        | 9. Mosterd     |
| 3. Soja         | 10. Selderij   |
| 4. Melk/lactose | 11. Ei         |
| 5. Noten        | 12. Lupine     |
| 6. Schaaldieren | 13. Pinda's    |
| 7. Vis          | 14. Weekdieren |

Al onze producten worden bereid in keukens waar ook allergenen aanwezig zijn. Helaas kunnen we daarom niet garanderen dat onze producten 100% vrij zijn van (sporen van) allergenen.



We zetten ons in voor het klimaat. Help je mee? Scan de QR-code, bekijk de CO<sub>2</sub> uitstoot en impact per ingrediënt en ontdek wat jij kunt doen.

Scan mij



poké perfect

Hawaiian inspired food