

Menu



Oni Special's



Vegetarisch

Take Away Service

ONI staat voor kwaliteit, duurzaamheid en gemak.
De boodschap luidt: eet vis wanneer het verantwoord is
en laat de vis met rust als deze met de voortplanting bezig is.
Vis van het seizoen is smaakvoller en beter van kwaliteit!

Oni Japanese dining
Prinsestraat 35 2513 CA Den Haag
T 070 364 52 40
www.oni-restaurant.nl



Sashimi is the most succulent finely sliced of the freshest raw fish or seafood served with soy sauce and wasabi | *bestaat uit stukjes of plakjes rauwe vis, deze worden decoratief gesneden in overeenstemming met de afmeting en soort, wasabi en sojasaus worden als smaakmakers hierbij geserveerd*

Maguro bluefin tuna tonijn	18.50
Shake salmon zalm	15.50
Mix maguro & shake	17.50
Toro bluefin fatty tuna tonijn buik	24.50
Hamachi yellowtail geelstaart vis	22.50
Shake senaka back side rugzijde	22.50
Sashimi moriawase 3 soorten	19.50
Sashimi moriawase 5 soorten	23.50
Sashimi moriawase 7 soorten	26.50
 Oni's oyster shot	9.50
Oyster, Toro, Tobiko, sashimi tartare & quail egg	
Gyu sashi	13.50
Thin slices raw sirloin lende carpaccio	
 Hama chili	17.50
Seared Yellowtail ponzu & jalapeño dressing	
 Hot oil scallops	17.50
Seared hand dived scallops ponzu & jalapeño dressing	
 Hot oil salmon	15.50
Seared salmon ponzu jalapeño dressing	
 Pizza maguro	16.50
Krokante tarwe bodem belegd met sashimi tonijn, sauzen & kruiden	
Kaki Oysters 3 pc of raw oysters 3 st rauwe oesters	14.50
 Pizza beef carpaccio	17.50
Krokante tarwe bodem belegd met gyusashi, sauzen & kruiden	
 Hot oil toro	24.50
Seared fatty tuna ponzu & jalapeño dressing	

Sushi moriawase

4 pieces 4 stuks	14.00
6 pieces 6 stuks	19.50

Aburi moriawase

4 pieces 4 stuks	15.50
Mix sushi and sashimi moriawase	28.50
3 kinds of sashimi fish and 4 pieces mix of nigiri- maki sushi	

Nigiri Sushi

is variously shaped pats of delicately vinegared rice, accompanied by a variety of different fillings, particularly raw fish, seafood, caviar, meat or vegetables served with soy sauce, gari and wasabi | *De beroemde rijsthapjes, rijst op smaak gebracht met rijstazijn, belegd met diverse soorten vis, vlees, kaviaar of groenten geserveerd met wasabi, gari en sojasaus*

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Maki roll is a thin sushi roll with nori outside filled with a variety of different fillings like fish, seafood, meat or vegetable served with soy sauce and wasabi | *is een sushi rol met zeewier omhulsel, met verschillende ingrediënten zoals, vis, krab, vlees, kaviaar en groeten. De sushi maki worden geserveerd met wasabi, gari en sojasaus*

	Hand roll	Maki roll 4 stuks	Maki roll 8 stuks
 Avocado	3.25	6.50	9.75
Tekka bluefin tuna tonijn	4.50	9.00	13.50
 Kappa cucumber komkommer	3.25	6.50	9.75
Shake salmon zalm	4.50	9.00	13.50
 Tamago egg ei	3.25	6.50	9.75
Crispy grilled salmon skin	4.00	8.00	12.00
Negi Hamachi yellowtail geelstaart vis	5.80	11.50	17.50
Negi Toro bluefin fatty tuna tonijn buik	6.25	12.50	18.75
 Crunchy spicy mix vegetable	4.50	9.00	13.50
Spicy Tuna tuna & cucumber	5.00	10.00	15.00
California kani ura maki	6.25	12.50	18.75
Crabmeat, avocado & tobiko			
 Beluga ura maki	6.25	12.50	18.75
Smoked salmon, avocado & truffles salsa			
Green River ura maki	6.25	12.50	18.75
chargrilled eel, avocado, cucumber & seaweed flakes			
Spider hoso maki	6.25	12.50	18.75
Deep fried soft shell crabs Gefrituurde strandkrab			
 Hot Uni hoso maki (indien voorradig)	5.80	12.50	16.50
Chopped scallops & Uni (if available)			
Gyu sashi ura maki	5.80	12.50	16.50
Carpaccio & truffles salsa			
California shake ura maki	5.80	12.50	17.50
Salmon, avocado & tobiko			
 Crunchy spicy tempura shrimps ura maki			17.50

Nigiri Sushi

is variously shaped pats of delicately vinegared rice, accompanied by a variety of different fillings, particularly raw fish, seafood, caviar, meat or vegetables served with soy sauce, gari and wasabi | *De beroemde rijsthapjes, rijst op smaak gebracht met rijstazijn, belegd met diverse soorten vis, vlees, kaviaar of groenten geserveerd met wasabi, gari en sojasaus*

Nigiri sushi à la carte per stuk

Maguro bluefin tuna tonijn	4.50
Shake salmon zalm	3.50
Ebi cooked prawn gekookte gamba	3.50
Ama Ebi	4.50
japanese sweet shrimp zoete japanse gamba	
Shime Saba	3.50
pickled mackerel ingelegde makreel	
Tako cooked octopus gekookte octopus	3.50
Unagi chargrilled Eel gegrilleerde paling	4.50
Suzuki sea bass zeebaars	3.50
Tobiko flying fish roe vliegende viskuit	4.50
Ikura salmon roe zalmkuit	4.50
Uni sea urchin zeeëgel (indien voorradig/if available)	4.50
Hotategai	4.50
hand dived scallop handgedoken coquille vlees	
Hirame halibut heilbot	3.50

	Maki roll 4 stuks	Maki roll 8 stuks
 Oki ura maki	12.50	18.75
Crabmeat, avocado, tobiko & flambé salmon		
Futo maki	12.50	18.75
Big roll chef's creation		
 Ebi katsu & spicy tuna ura maki	12.50	18.75
Deep fried shimps & spicy tuna avocado topping		
Aburi Gyu niku ura maki	12.50	18.75
Flambé Flank steak & cucumber		
 Crunchy spicy tori ura maki	12.50	18.75
Deep fried chicken thighs & cucumber		
Red dragon ura maki	12.50	18.75
Crabmeat & spicy tuna avocado topping		
New Zealand ura maki	12.50	18.75
Scallops, kiwi & wasabi sauce		
 Black dragon ura maki	12.50	18.75
California maki & unagi topping		
Yellow dragon ura maki	12.50	18.75
Crabmeat & spicy tuna mango topping		
 Futo maki Veggie	11.00	16.50
Big roll chef's creation veggies		
Rainbow ura maki	12.50	18.75
Crabmeat & sashimi topping		
 Naruto Oni		15.50
Grain free Maki roll		
Philadelphia ura maki	12.50	18.75
Cream cheese & salmon		
 Oni maki chef's special		18.75
 Green Dragon (vegan)	11.50	17.50
sesam, kikkererwten, kimchi / sesame, chick peas, kimchi		

Tai seabream dourade royale	3.50
Toro bluefin fatty tuna tonijn buik	5.80
Hamachi yellowtail geelstaart vis	5.50
HotUni chopped scallops & uni	5.50
Gunkan shake no kawa crispy grilled salmon skin	4.50
Gunkan Kani crabmeat krabvlees	5.50
Aburi hottategai flambé scallops	5.00
Aburi toro flambé toro	6.25
Aburi hamachi flambé hamachi	6.00
Aburi gyū niku flambé flank steak	5.00
 Aburi Tofu flambé tofu steak	3.25
 Asperge	3.25
 Tamago egg	3.25
 Inari fried tofu gefrituurde tofu	3.25
 Gunkan truffles salsa	3.25

Menu

BLUE-FIN

De Northern-Bluefin Tuna is de koning der Tonijnen. Deze ‘big boss’ is metaalblauw tot zwartkleurig aan de bovenkant en zil-verkleurig aan de onderkant met een korte buikvin. De Bluefin heeft vette dikke buikwammen, in het Japans heet dit TORRO. Bleufin kan wel 3 meter lang worden met een gewicht over de 400 kilo. Deze gigant kan een snelheid van 90 kilometer per uur bereiken.

Tegenwoordig wordt er ook Bleufin gekweekt, en met succes. De Tonijn wordt in het zomerseizoen wild gevangen. Deze wordt levend gehouden in een afgezet gebied in de zee. De Tonijn krijgt veel voedsel zoals sardines zodat deze snel groot en vet wordt. De kwaliteit is uitmuntend. Japanners bepalen zelf de kleur en vet gehalte die zij willen, want dat is mogelijk



 Vegetarisch

 Yasai vegetarian | vegetarisch

Oni’s menrui ramen noodles served in a deep bowl with stock | *ramen eier noedels geserveerd in een diepe kom met bouillon.*

 Yasai Veggies	14.50
Mix of vegetables in veggie stock diverse groenten in vegetarisch bouillon	
Spicy chicken	17.75
Chargrilled chicken with red peppers and vegetables Gegrilleerde kippendijenvlees met rode pepertjes en groenten	
Spicy beef	19.00
Chargrilled flank steak with red peppers and vegetables Gegrilleerde Bavette steak met rode pepertjes en groenten	
Salmon	17.75
Chargrilled salmon and vegetables Gegrilleerde zalmmoot en groenten	
Tempura Ebi	19.00
Tempura prawns and vegetables in tempura dashi stock Gefrituurde gamba’s en groenten met tempura dashi bouillon	
BBQ charsu	17.75
Chargrilled tender pork roulade and vegetable in miso stock Gegrilleerde varkensvlees rollade met groenten in miso bouillon	
 Oni’s chef’s choice fish & meat	19.00

Omakase shared dining for 2

Oni’s 3 course menu	39.00
Oni’s 4 course menu	49.00
Oni’s 5 course menu	59.00

Small dishes - agemono

 Tempura Vegetables	13.00
 Tempura Oyster	18.00
Tempura Ebi	14.50
 Tempura Crispy spicy Maguro	16.50
Shisho filled with spicy tuna Shisho gevuld met pikante tonijn	
Tempura Mix	21.50
Chicken katsu	18.00
Deep chicken thighs meat in panko Krokante kippendijenvlees met panko omhulsel	
 Tempura Oni Ebi katsu	14.50
Oni’s style deep fried prawns wrapped with noodles Oni’s style gefrituurde gamba’s omwikkeld met dunne noedles	
Ebi katsu	13.50
Deep fried prawns in panko Krokante gamba’s met panko omhulsel	
 Nasu kara age	12.00
Deep fried eggplant tossed with miso dressing Gefrituurde aubergine gedresseerd met miso dressing	
Chicken kara age	12.00
With negi-shoyu marinade deep fried chicken thighs filet In knoflook soja marinade gefrituurde kippendijvlees	
 Rock Shrimps	19.50
Tempura prawns tossed with spicy yuzu sauce Tempura gamba gedresseerd met pikante yuzu saus	
Ikura Spider	19.50
Deep fried softshell crab with ikura Gefrituurde strandkrab met ikura	
 Agedashi Tofu	12.00

Small dishes – kushi yaki

Kushi yaki Shake bacon 2pc	9.00
Chargrilled skewers of salmon wrapped with bacon in soy marinade In soja marinade gegrilleerde spiezen van zalm omwikkeld met bacon	
Kushi yaki Chicken 2pc	9.00
Chargrilled skewers of chicken thighs filet in soy marinade In soja marinade gegrilleerde spiezen van kippendijenvlees	
Kushi yaki Beef 2pc	9.50
Chargrilled skewers of flank steak in soy marinade In soja marinade gegrilleerde spiezen van bavette steak	
 Kushi yaki Veggie 2pc	9.00
Chargrilled skewers of veggies in soy marinade In soja marinade gegrilleerde spiezen van groenten	

 Gyoza veggies	7.50
Vegetables dumplings Groenten pastei	
Spicy Tako salad	9.50
Cooked tako sashimi & spicy dressing Gekookte oktopus sashimi met pikante dressing	
 Green & Seaweed salad	8.50
Green salad & seaweed with yuzu wasabi dressing Gemengde sla en zeewier met yuzu wasabi dressing	
Tuna & avocado salad	12.50
Tuna sashimi, avocado with wasabi sauce & bonito flakes Tonijn sashimi, avocado met wasabi saus en tonijn vlokken	
 Chuka wakame salad	9.50
Green salad & sesame chili marinade seaweed Gemengde groene sla met in sesam chili gemarineerde zeewier	
Sashimi salad	12.50
Mix sashimi, avocado with wasabi sauce & bonito flakes Tonijn sashimi, avocado met wasabi saus en tonijn vlokken	

Small dishes – yakimono

 Creamy spicy Hotategai	15.50
Hand dived scallop meat grilled in spicy sauce Gegrilleerde handgedoken coquille vlees in pikante saus	
BBQ charsu teriyaki	15.50
Chargrilled tender pork roulade Gegrilleerde varkensvlees rollade	
 Miso Black Cod	25.50
Chargrilled cod fish in miso sauce Gegrilleerde sable vis in miso saus	
Chicken teriyaki	18.00
Chargrilled chicken thighs filet in teriyaki sauce In teriyaki marinade gegrilleerde kippendijenvlees	
 Kamo Yuzu orange teriyaki	23.50
Chargrilled duck breast in Japanese citrus teriyaki sauce In yuzu teriyaki marinade gegrilleerde eendenborst filet	
Ebi spicy butter yaki	18.00
Chargrilled prawn in spicy butter yaki sauce Gegrilleerde gamba in pikante boter saus	
 Creamy spicy Tofu steak	13.50
Tofu steak grilled in spicy sauce Gegrilleerde tofu steak in pikante saus	
Salmon teriyaki	15.50
Chargrilled salmon in teriyaki sauce In teriyaki marinade gegrilleerde zalmmoot	
 Yasai maki teppan yaki	13.50
Chargrilled lettuce filled with veggies Gegrilleerde groenten rol gevuld met diverse groenten soorten	
Tuna tataki	13.50
Light seared tuna steak served with spicy dressing Kort gegrilleerde tonijn steak geserveerd met pikante dressing	
 Tofu steak soy teppan yaki	12.00
Beef tataki	12.50
Light seared flank steak served with spicy dressing Kort gegrilleerde bavette steak geserveerd met pikante dressing	
Yaki Zakana	22.00
Chargrilled fish of the day Gegrilleerde vismoot van de dag	
Beef teriyaki	22.50
Chargrilled flank steak in teriyaki sauce In teriyaki marinade gegrilleerde bavette steak	
Ramu wasabi teriyaki	17.50
Chargrilled lamb rack in blackpepper teriyaki sauce with wasabi furukake In teriyaki marinade gegrilleerde lamsrack met wasabi furukake	
Usu yaki	17.50
Chargrilled thin sliced of ribeye steak filled with garlic, enoki and spring onion Gegrilleerde dun gesneden ribeye steak gevuld met knoflook, enoki en bosui	
Ebi-Usu yaki	19.50
Chargrilled thin sliced of ribeye steak filled with prawn Gegrilleerde dun gesneden ribeye steak gevuld met gamba	

Oni’s bento box is a traditional assorted set meal served in a lacquered box with compartment. All dishes in this section come with miso soup, steamed rice & mixed salad with wasabi soy dressing | *een geheel samengestelde lakdoos met verschillende vakken gevuld met diverse gerechten. Geserveerd met miso soep, gestoomde rijst en gemengde groene sla met wasabi soja dressing* **28.50**

Oni fish & meat | vis & vlees
Niku meat | vlees
Zakana fish | vis

Heeft u een allergie? Meld het ons!