MOSKOU

MENUKAART

WELKOM BIJ RESTAURANT BAR FISHMARKET MOSKOU

GEACHTE GAST,...

Hartelijk welkom bij RESTAURANT BAR FISHMARKET **MOSKOU** in Deventer. Onze menukaart biedt u de keus uit een aantal zorgvuldig geselecteerde voor- hoofd- en nagerechten. Onze formule is dat u de mogelijkheid heeft om een drie- of vier gangen menu te selecteren voor een vaste prijs.

3-GANGEN KEUZEMENU 34,50

4-GANGEN KEUZEMENU 39,50

Maak een keus uit onderstaande voorgerechten, soepen, hoofdgerechten en nagerechten.

CHEFS TABLE DANCE!

Maak kennis met de door onze sushi-chef vers bereide sushi's. U heeft de mogelijkheid om een aantal sushi's te bestellen en met elkaar te delen voorafgaand aan het diner.

6 STUKS	9,00	15 STUKS	21,00
9 STUKS	13,00	18 STUKS	25,00
12 STUKS	17,00	24 STUKS	32,50

SPECIALS

Deze **Sushi rolls** zijn per rol te bestellen en zijn ongeveer 7 a 8 stuks.

- **BLUE ROLL** I KINGCRAB SALADE I I AVOCADO, TONIJN I ZALM I GAMBA I 15,00
- **DRAGON ROLL** I TORPEDO GARNAAL I CRAB SALADE I AVOCADO I 13,50
- **TORPEDO ROLL** I TORPEDOGARNAAL I JAPANSE MAYONAISE I 12,50
- **SPICY TUNA TATAKI** I PITTIGE TONIJN I TATAKI VAN TONIJN I 13,50
- **SOFT-SHELL CRAB ROLL** I TEMPURA BESLAG I GEFRITUURD I AVOCADO I ASPERGES I 15,00
- **CRISPY PORK ROLL** I CRISPY PORK I LENTEUI I PAKSOI I 12,50

LAAT U VERRASSEN!

Bent u gecharmeerd van de Japanse keuken? Dan kunnen wij u een vijf-gangen menu 'Hot and Cold' aanbieden.
Dit menu is speciaal door onze chef voor u samengesteld. **44,50**

DRY AGED MEAT

Dry Aging is een speciale manier van rijpen. In principe komt het neer op het uitdrogen van vlees waarbij het gewicht verliest en een korst krijgt. Het vlees voelt hard en droog aan en ziet er zwart uit. Maar schijn bedriegt: als je het vlees doorsnijdt is het van binnen knalrood en boterzacht - een malsere biefstuk bestaat niet!

- **AUSSI BLACK ANGES RIB EYE** (250 GR)
- **AUSSI BLACH ANGES ENTRECOTE** (250 GR)

MEERPRIJS
3 GANGEN 8,50 I HOOFDGERECHT 29,50 I

VOORGERECHTEN 10,50

- **ZWEZERIK** I PANKO I ROULEAU I SCHENKEL I CHUTNEY I ABRIKOOS I
- **CARPACCIO** I USA RUND I BUFFEL MOZZARELLA I TOMATEN I GROTE CROSTINI I
- **STEAK TARTAAR** I GECARAMELISEERDE SJALOTTEN I GEGRILDE OPPERDOEZER AARDAPPEL I GESTOOMD EITJE I ROOKSCHUIM I
- **HARING TARTAAR** I BIETEN CHIPS I RODE BIET I VINAIGRETTE I OLIJFOLIE I BIETENSAP I KRUIM VAN ROGGEBROOD I
- **TUNA CUBE'S** I TATAKI TONIJN I GEMARINEERD I VERSE KRUIDEN I SOYA I KORRIANDER DRESSING I SESAM KLETSKOP I
- **CROSTINI** I VEGA I BELEGD I ZACHT GEGAARD I MELOEN I BLAUWSCHIMMELKAAS I FOURE-D'AMBERT I
- **SASHIMI BOWL** I DE BESTE I RAUWE VIS I ZALM I TONIJN I MAKREEL I COQUILLE I MEERPRIJS 4,00 I

SOEPEN 7,00

- **BOUILLABAISSE** I HOLLANDSE GARNALEN I FIJNE BRUNOISE VAN KNAPPERIGE GROENTEN I
- **RUNDERBOUILLON** I DUBBEL GETROKKEN I KRUIDEN FLENSJE I
- **MISO SOEP** I JAPANS I VISBOUILLON I SOJABONEN I TOFU I SHI-I-TAKE I ZEEWIER

HOOFDGERECHTEN 22,00

- **ZEEHAANTJE** I ZACHT I WIT VIS I GEBAKKEN I ROOMBOTER I HUID I HOLLANDAISE SAUS I
- **SCHOLFILET** I ZACHT GEGAARD I NOORDZEE I MEUNIERE SAUS I OLIJFOLIE I KAPPERTJES I
- **GROTE RAVIOLI** I RATTATOUILLE I ANIJSCHAMPIGNONS I BOSUI I VINAIGRETTE I BRAMEN I VEGA I
- **KWARTEL** I GEVOGELTE I GEBARDEERD SPEK I ROZEMARIJNSAUS I
- **KALFSENTRECOTE** I KALF I GEGRILD I BEARNAISESAUS I
- **RED PORK PROCUREUR** I ZACHT GEGAARD I VARKEN I MOSTERD-SHERRYSAUS I
- **BAVETTE USA STEAK** I RUND I BBQ GREEN EGG I SWEET UNION SAUS

NAGERECHTEN 8,50

- **KAASPLANK** I NOTENBROOD I PORTSTROOP I
- **PEREN FRANSJEPAN** I VANILLE MASCARPONE I KARNEMELK IJS I
- **TIRAMISU** I BOSVRUCHTEN I BRAMENSORBET I MARSHMELLOW I
- **VLAAI** I ABRIKOOS I PERZIK I SPECERIJENSTROOP I IJS I STERANIJS I
- **TOSTI** I ROZIJNENBROOD I BANAAN I YOGHURT KANEELIJS I TOFFEESAUS I
- **WITTE CHOCOLADE BROWNIE** I GEKARAMELISEERDE MACADAMIAN NOTEN I SUIKERSPIN I PUUR BROWNIE IJS I

A3 krt NL najaar 2013.indd 1 28-08-13 13:23

MOSKOU

WINNAAR BEST INTERIORDESIGN 2009

Uitspraak van de jury: Moskou in Deventer, een multifunctionele venue waar bar, restaurant en sushibar zich verenigen, is volgens de jury een buitengewone presentatie voor de locatie. Zij roemden de succesvolle uitvoering van de indeling, die zorgen voor een zeer dynamisch karakter. Iedere ruimte heeft zijn eigen sfeer en uitstraling, maar allen beschikken zij over een gemeenschappelijke ziel. De verbouwing van het pand is met veel respect uitgevoerd, waardoor de charme is behouden. Dit wordt nog eens extra versterkt door de bevlogen houding van de ondernemer.

VENUEZ HOSPITALITY & STYLE AWARDS 2009

SUSHI TAKE OUT
Wij bezorgen een uitgebreid assortiment dagverse Sushi bij u thuis of op kantoor.
Wilt u uw gasten eens extra verrassen bel ons dan en wij verzorgen en bezorgen uw **verse sushi:**











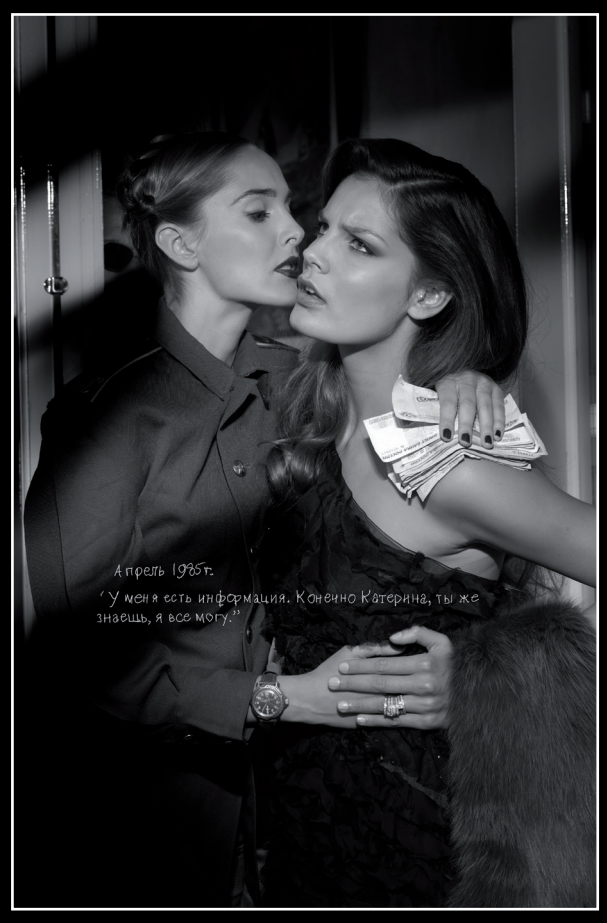

Volg ons op twitter: **twitter.com/moskoudeventer**

twitter