



MENUKAART

MOJO
JAPANESE KITCHEN



WELCOME

Mo-Jo wat betekent dat eigenlijk?

Het is een woord dat vele vertalingen heeft. Elke vertaling komt echter neer op hetzelfde. Een goede fijne vibe, lekker in je vel zitten en relaxed zijn. Ook valt er te lezen dat het voor Motivation & Joy staat. Dit is dan ook precies wat wij willen bereiken! Bij Mo-Jo Japanese Kitchen draait alles om genieten. Hierom heeft u de mogelijkheid om 2,5 uur te genieten van onze huisgemaakte gerechten uit de Japanse keuken. Proef samen met uw vrienden en familie van onze verse sushi, krokante tempura en sissende grill gerechten in combinatie met zorgvuldig geselecteerde wijnen en sake. Ons enthousiaste team, warme interieur en professionele sushi chefs zijn onze troeven om u volledig in een fijne mojo te brengen.

You might be wondering, what does Mo-Jo mean?

It is a word that has many translations, but every translation has the same essence. Having a good mojo means that you have a good vibe and feel good in your own skin. It is also supposed to represent Motivation and Joy, and this is what we want to bring to you. At Mo-Jo Japanese Kitchen you have the opportunity to taste all of our homemade dishes for 2,5 hours. Savor our delicious fresh sushi, crispy tempura and sizzling grill dishes together with our carefully selected wines and sake. Our enthusiastic team, warm interior and professional sushi chefs are our ways to bring you in a good mojo.

ようこそ！

MOJO
JAPANESE KITCHEN

HOW TO USE CHOPSTICKS

1



Houd je dominante hand vast alsof je iemand de hand gaat schudden

Hold your dominant hand as though, you are going to shake hands with someone.

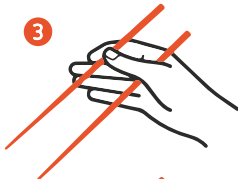
2



Leg de eerste chopstick onder je duim en rust het op de palm.

Put the first chopstick under your thumb, resting it on the palm.

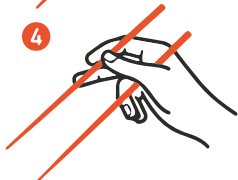
3



Houd de tweede stok vast tussen je duim en wijsvinger

Hold the second stick between your thumb and forefinger.

4



Buig je ringvinger en pink, en zet de ringvinger onder de onderste eetstok.

Bend your ring finger and little finger, and tuck the ring finger under the lower chopstick.

5



Zet je middelvinger onder de bovenste stok.

Put your middle finger under the top stick.

6



Beweeg de bovenste stok op en neer om voedsel vast te pakken.

Move the top stick up and down to grab your food.

MOJO
JAPANESE KITCHEN



NIGIRI

PER STUK



- 1 Zalm**
Salmon
- 2 Tonijn**
Tuna
- 3 Zeebaars**
Seabass
- 4 Garnaal**
Shrimp
- 5 Geflambeerde
zoete omelet**
*Flamed
sweet omelette*
- 6 Gegrilde paling**
Grilled eel
- 7 Krab stick**
Crab stick
- 8 Gerookte zalm**
Smoked salmon
- 9 Geflambeerde zalm**
Flamed salmon
- 10 Geflambeerde tonijn**
Flamed tuna

MOJO
JAPANESE KITCHEN

NIGIRI

Er zijn een paar simpele regels die u kunt volgen om uw Nigiri zo lekker mogelijk te maken.

Eet altijd de Nigiri in één hap, ze worden door onze sushi chefs zorgvuldig bereid. Het is verstandig om de sushi om te draaien wanneer u hem in de sojasaus dippt. De sojasaus zorgt er namelijk voor dat de rijst uit elkaar valt. Voor de beste smaakervaring kunt u dus beter de vis in de sojasaus dippen.

Wanneer u de Nigiri zo eet proeft u ook eerder de vis dan de rijst. Dit samen zorgt voor een heerlijke eetervaring.

There are a few simple rules you can follow to enjoy your nigiri as much as possible. The first one is to try and eat the nigiri in one bite! The second thing you should know is that soy sauce makes the rice fall apart, that is why it is better to flip the sushi upside down. That way the fish will touch the soy sauce first. Enjoy!



MOJO
JAPANESE KITCHEN



11 Zalmtartaar
Salmon tartare

12 Pittige tonijntartaar
Spicy tuna tartare

13 Mais met krabtartaar
Corn crab tartare

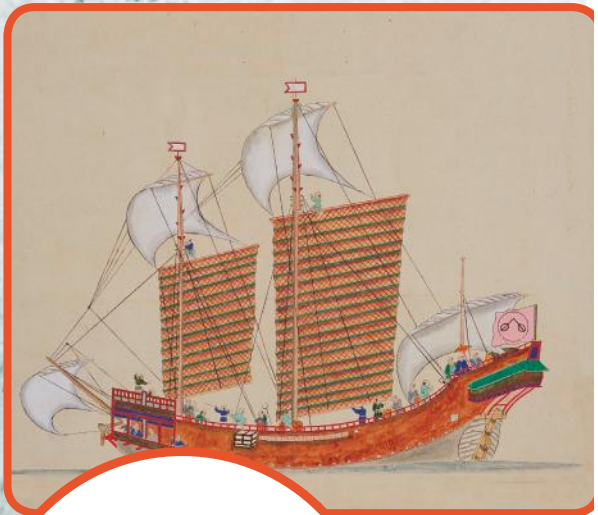
14 Zalmkaviaar tartaar
Salmon caviar tartare

MOJO
JAPANESE KITCHEN

GUNKAN

Deze heerlijke sushi onderscheidt zich door zijn bijzondere vorm. De vorm heeft iets weg van een slagschip of mand. Het is een mandje gemaakt van Nori, ook wel zeewier genoemd. Het 'mandje' kan gevuld worden met verschillende heerlijke toppings, zoals rauwe of gekookte vis of vlees. Twijfel dus niet en bestel een van deze heerlijke hapjes.

This delicious sushi distinguishes itself because of its rare shape. The shape could be compared to the one of a battleship or basket. This tasteful basket is made of nori, also known as seaweed, and can be filled with various tasty toppings, like raw or cooked fish or meat. Do not hesitate to try this treat!



MOJO
JAPANESE KITCHEN

MAKI



- 15 Komkommerrol 3st.**
Cucumber roll
- 16 Zalmrol 3st.**
Salmon roll
- 17 Tonijnrol 3st.**
Tuna roll
- 18 Zoete omelet roomkaasrol 3st.**
Sweet omelette with creamcheese roll
- 19 Avocadorol 3st.**
Avocado roll
- 20 Avocado krabrol 3st.**
Avocado and crab roll
- 21 Gebakken garnalenrol 3st.**
Ebi tempura roll
- 22 Krokante rol 3st.**
Crispy roll
- 23 Krokante krabrol 3st.**
Crispy crab roll
- 24 Mango roomkaasrol 3st.**
Mango creamcheese roll
- 25 Vers gegaarde tonijnrol 3st.**
Flamed tuna roll
- 26 Gegrilde zalm roomkaasrol 3st.**
Creamcheese and smoked salmon roll
- 27 Pikante kiprol 3st.**
Spicy chicken roll
- 28 Gegrilde ribeyerol 3st.**
Grilled Ribeye roll
- 29 Zalmrol met mint 3st.**
Salmon with mint roll
- 30 Tonijnrol met tofu 3st.**
Tuna roll with tofu
- 31 Mango zalm roomkaasrol 3st.**
Mango salmon creamcheese roll
- 32 Avocado haringrol 2st.**
Avocado haring roll
- 33 Avocado Coquillerol 2st.**
Avocado Coquille roll

MAKI

Deze kleine sushi zijn gemaakt van rijst en zeewier en bevatten verschillende vis soorten. U kunt deze heerlijke hapjes in een keer in uw mond stoppen en genieten van de unieke smaak. Deze sushi zijn wat simpeler en daardoor voor iedereen een lekker hapje. Er zijn twee versies van de maki. Maki en Uramaki. De maki zijn de klassieke kleine sushi met het zeewier aan de buitenkant. De Uramaki worden ook wel 'inside-out' genoemd en zijn ontzettend populair, ben dus niet bang om ze te proberen.

This small sushi is made of rice and seaweed, they contain various ingredients. The Maki is a small bite that has its own unique taste. Because they are a bit more simple than a lot of other sushi, these are for everyone. Don't hesitate to try them! There are two versions of the Maki. The traditional Maki, that has the seaweed on the outside, and the Uramaki that is also known as 'inside-out'. Both are very popular and very delicious!



MOJO
JAPANESE KITCHEN

HANDROL



34 Krab handrol
Crab handroll

35 Zalm handrol
Salmon handroll

36 Tonijn handrol
Tuna handroll

37 Zalmkaviaar handrol
Salmon caviar handroll

38 Paling handrol
Eel handroll

MOJO
JAPANESE KITCHEN

HANDROL

Deze heerlijke sushi is speciaal voor u gerold om de perfecte smaakbom te zijn. U kunt hem makkelijk met de hand eten. Onze Handrollen (Temaki) worden gevuld met verschillende bijzondere combinaties van ingrediënten.

This delightful sushi is called the handroll. Also known as Temaki. It is in the shape of a cone and the perfect sushi to eat with your hands. At Mo-Jo you can enjoy a selection of different handrolls each with their own unique flavours.



MOJO
JAPANESE KITCHEN

SASHIMI



39 Zalm sashimi 5st.

€3,00

Salmon sashimi

40 Tonijn sashimi 5st.

€4,00

Tuna sashimi

41 Zeebaars sashimi 5st.

€5,00

Seabass sashimi

42 Tonijn tataki 5st.

€5,00

Tuna tataki

43 Coquille sashimi 2st.

€4,00

Coquille sashimi



MOJO
JAPANESE KITCHEN

SASHIMI

Sashimi is een oude Japanse specialiteit waarvan vroeger gezegd werd dat alleen de vlijmscherpe Samoerai-zwaarden hem goed konden snijden. Het is een heerlijk hapje van dun gesneden, verse, rauwe vis. Dit is het perfecte gerecht als u zin hebt in iets anders dan een rijst gebaseerde sushi. En maakt u zich geen zorgen, onze messen zijn meer dan scherp genoeg om de Sashimi perfect voor u te snijden.

Sashimi is an old Japanese specialty. In the past it was believed that only samurai swords were sharp enough to cut the fish just right for this dish. This is the perfect dish for when you're in the mood for a sushi that doesn't have rice. And, don't worry, our knives are more than sharp enough!



MOJO
JAPANESE KITCHEN

SALADE



44 Zure komkommer
Sour cucumber

45 Spinaziesalade
Spinach salad

46 Zeewiersalade
Seaweed salad

47 Krabsalade
Crab salad

48 Zalmsalade
Salmon salad

49 Kipsalade
Chicken salad

50 Gambasalade
Prawn salad

**51 Gemarineerde
zalmsalade**
Marinated salmon salad

52 Sojabonen
Soy beans

**53 Sojabonen
Mo-Jo style (pikant)**
*Mo-Jo style soy beans
(spicy)*

MOJO
JAPANESE KITCHEN

SALADE

Onze salades zijn het perfecte tussendoortje als u even wat fris wilt. Al onze sauzen worden huisgemaakt, waardoor u bij ons een unieke salade krijgt die u nergens anders zult vinden. Ook zijn onze porties groot genoeg om te delen, dit is de perfecte reden om al onze heerlijke salades te proberen.

Our salads are the perfect refreshment. All of our salad sauces are homemade, that is what gives them their unique and delicious flavour. The portions are big enough to share, so don't be shy and try them!



MOJO
JAPANESE KITCHEN



SOEP, RIJST & NOEDEL'S

54 Miso soep
Miso soup

55 Gerookte zalmsoep
Smoked salmon soup

56 Ribeye soep
Ribeye soup

57 Tataki zalm rijstsoep
Tataki salmon rice soup

58 Udon soep
Udon soup

59 Gebakken rijst
Fried rice

60 Gebakken noedels
Fried noodles

61 Gebakken udon
Fried udon

62 Kip kerrie met rijst
Chicken curry with rice

63 Biefstuk kerrie met rijst
Beef curry with rice

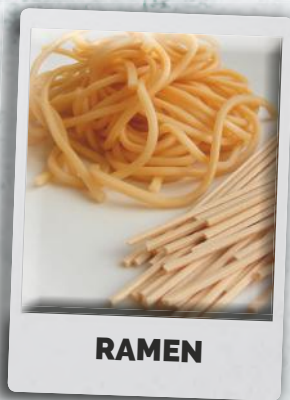
MOJO
JAPANESE KITCHEN

NOODLES



Mo-Jo biedt verschillende noodles aan. Gesneden, getrokken, dik of dun: onze ramen en noodles zijn allemaal even lekker. Gevarieerd met verschillende ingrediënten wilt u deze gerechten zeker niet missen.

Mo-Jo offers various noodles. Cut, pulled, thick or thin, they are all absolutely delicious. You do not want to miss out on these delicious dishes.



MOJO
JAPANESE KITCHEN

TEPPANYAKI



64 Gegrilde zalmfilet
Grilled salmon

65 Kip ravioli
Chicken dumplings

66 Gegrilde witvis
Grilled white fish

67 Ribeye rolletjes
Ribeye rolls

68 Kipdijfilet van de plaat
Chicken thighs of the plate

69 Chili garnalen
Chili prawn

70 Ossenhaasblokjes van de plaat
Tenderloin cubes of the plate

71 Kipdijfilet met teriyakisaus
Chicken thighs with teriyaki sauce

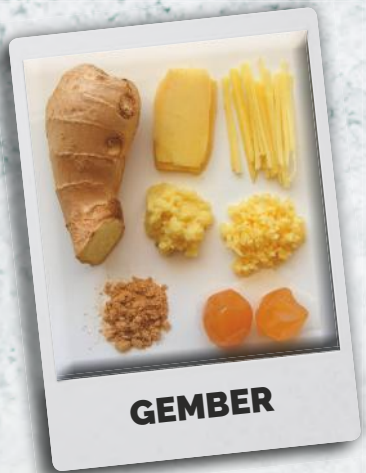
72 Ribeye met zwartepepersaus
Ribeye with black pepper sauce

MOJO
JAPANESE KITCHEN

GEMBER

Naast het feit dat gember ontzettend lekker is, heeft het ook nog een belangrijke functie. Gember neutraliseert je smaakpapillen. Het beste kunt u dus een stukje gember eten tussen verschillende gerechtjes door, op deze manier kunt u het meeste genieten van onze smaaksensaties.

Besides the fact that ginger is absolutely delicious, it also has a function while eating sushi! Did you know that ginger can neutralize your taste buds? Therefore it is perfect to eat between different sushi. You will be able to taste and enjoy them even more!



MOJO
JAPANESE KITCHEN

KROKANTE GERECHTEN



73 Vegetarische miniloempia's
Vegetarian spring rolls

74 Aardappelkoekjes
Potato cakes

75 Krokante krab lenterol
Crispy crab spring rolls

76 Krokante varkenshaas
Crispy pork tenderloin

77 Krokante inktvisringen
Crispy calamaris

78 Krokante garnalenkroket
Crispy shrimp croquettes

79 Krokante garnalen
Crispy prawns

80 Krokante kipvleugels
Crispy chickenwings

81 Tempura zoete aardappel
Tempura sweet potato

82 Tempura asperge
Tempura asparagus

83 Tempura garnalen
Tempura prawns

84 Tofu
Fried bean curd

MOJO
JAPANESE KITCHEN

WASABI

De wasabiplant groeit in de stroombedden van de bergrivieren in Japan. De stengel van deze plant wordt gebruikt om een scherpe pasta te creëren. De beste manier om wasabi te eten is om een heel klein beetje op de vis van uw sushi te doen en de sushi vervolgens in de sojasaus te dippen.

Op deze manier zult u het beste kunnen genieten van de heerlijke smaakcombinaties die hierdoor ontstaan. Deze smaken vallen weg wanneer u de wasabi eerst zou mengen met de sojasaus.

In nature the wasabi plant grows in the stream beds of the mountain river valleys in Japan. It is not the root of the plant but the stem that is cultivated and grated to produce the sharp paste that is known as wasabi. The best way to eat wasabi, is to put a little bit of it on top of the fish of your sushi and

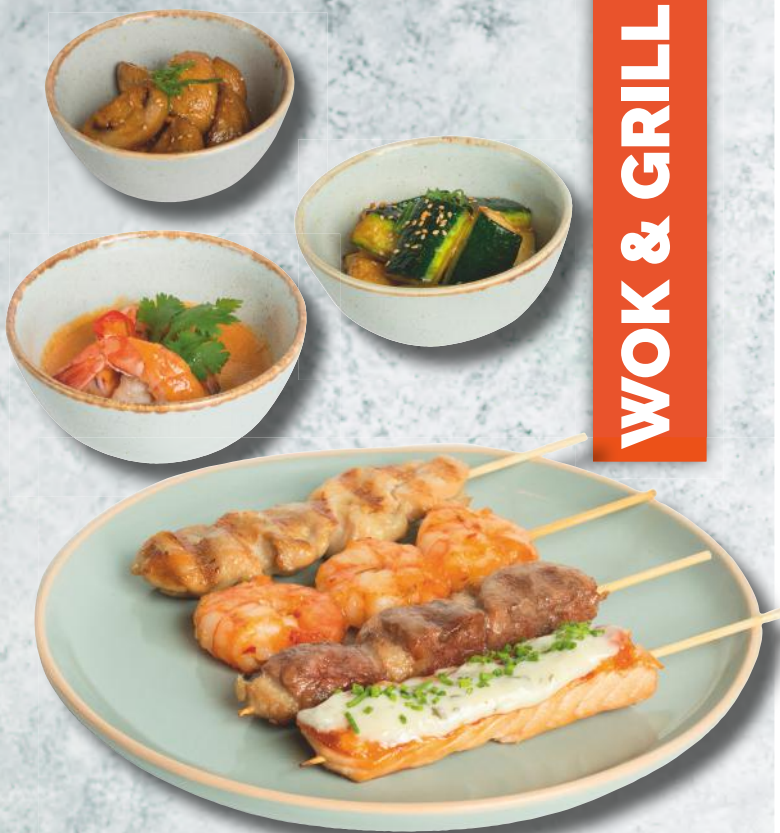
then dip it into the soy sauce. If you use this technique you will have a delicious taste sensation. A common mistake is mixing your wasabi with the soy sauce, doing this will take away from it's unique flavor.



WASABI

MOJO
JAPANESE KITCHEN

WOK & GRILL



85 Gebakken champignons
Mushrooms

86 Gebakken courgette
Zucchini

87 Garnalen curry
Prawn curry

88 Zoetzure kip
Sweet sour chicken

89 Kipspiesjes
Chicken skewers

90 Lamsspies
Lamb skewer

91 Eendenborstspies
Duck breast skewer

92 Zalmspies
Salmon skewer

93 Garnalen spies
Prawn skewer

94 Asperge met bacon
Aspergus with bacon

95 Lamskotelet
Lamb chop

MOJO
JAPANESE KITCHEN



SMITVIS

finest sea food

SmitVis partner van Mo-Jo

SmitVis is de trotse visleverancier van Mo-Jo en is het visbedrijf van Sligro Food Group. Onze specialisatie is verse vis, schaal en schelpdieren. Wij zijn de grootste visleverancier voor Catering, Horeca en Zorg binnen de Foodservice.

SmitVis koopt dagelijks op diverse afslagen in binnen en buitenland en zelf aan de bron om zo de beste kwaliteit vis voor haar klanten te garanderen.

Onze kernwaarden met betrekking tot ASC en MSC staan hoog in het vaandel en wij stimuleren deze vangst en kweek methodes.

"SmitVis elke dag het beste uit de zee"

SmitVis partner of Mo-Jo

SmitVis is the proud supplier of Mo-Jo and is the fish company of the Sligro Food Group. We specialize in fresh fish, crustaceans and shellfish. We are the largest fish supplier for the catering industry within the food services.

SmitVis buys its fish daily at various fish auctions in The Netherlands and abroad and even buys at the source itself in order to guarantee the best quality of fish for its customers.

Our core values regarding ASC and MSC are of great importance and we encourage these methods of fishing and breeding.

"SmitVis the best from the sea every single day"



DESSERT



**96 Knapperig
zoet broodje**
Crunchy sweet bread

97 Gebakken banaan
Deep fried banana

**Op onze drankenkaart kunt u
een ruimere keuze aan desserts vinden**

*You can find a wider choice of desserts
on our drinks menu*

MOJO
JAPANESE KITCHEN

ALLERGENEN

NIGIRI

- 1 Zalm
- 2 Tonijn
- 3 Zeebaars
- 4 Garnaal
- 5 Geflamb. zoete omelet
- 6 Gegrilde paling
- 7 Krab stick
- 8 Gerookte zalm
- 9 Geflambeerde zalm
- 10 Geflambeerde tonijn

GUNKAN

- 11 Zalm tartaar
- 12 Pittige tonijntartaar
- 13 Mais met krabtartaar
- 14 Zalmkaviaar tartaar

MAKI

- 15 Komkommerrol 3x
- 16 Zalmrol 3x
- 17 Tonijnrol 3x
- 18 Omelet roomkaasrol 3x
- 19 Avocado rol 3x
- 20 Avocado krabrol 3x
- 21 Gebak garnalenrol 3x
- 22 Krokante rol 3x
- 23 krokante krabrol 3x
- 24 Mango roomkaasrol 3x
- 25 Vers geg. tonijnrol 3x
- 26 Gegr. zalm roomk. 3x
- 27 Pikante kiprol 3x
- 28 Gegrilde ribeyerol 3x
- 29 Zalm rol met mint 3x
- 30 Tonijn rol met tofu 3x
- 31 Mango zalm roomk. 3x
- 32 Avocado haringrol 2x
- 33 Avocado Coquillerol 2x

HANDROL

- 34 Krab handrol
- 35 Zalm handrol
- 36 Tonijn handrol
- 37 Zalmkaviaar handrol
- 38 Paling handrol

	Gluten	Schaaldieren	Eieren	Vis	Pinda	Soja	Melk(lactose)	Noten	Selderij	Mosterd	Sesamzaad	Zwaveloxide	Lupine	Weekdieren
1				x										
2				x										
3				x										
4		x												
5			x											
6	x			x		x					x			
7	x		x	x		x								
8			x							x				
9				x										
10				x										
11				x										
12	x			x						x	x			
13	x		x	x							x			
14				x										
15											x			
16				x										
17				x										
18			x				x							
19											x			
20	x		x	x		x				x				
21	x		x	x		x	x			x	x			
22	x		x							x				
23	x	x	x	x							x			x
24						x								
25		x	x						x	x				
26		x	x			x			x	x				
27	x		x	x							x			
28	x		x	x		x				x	x			
29				x							x			
30	x		x	x		x				x	x			
31			x	x			x				x			
32				x										
33		x												
34	x		x	x		x				x				
35			x	x		x				x				
36			x	x		x			x	x				x
37				x		x								
38	x			x		x								

ALLERGENEN

SASHIMI

39	Zalm sashimi 5x			x														
40	Tonijn sashimi 5x			x														
41	Zeebaars sashimi 5x			x														
42	Tonijn tataki 5x	x		x			x											
43	Coquille Sashimi 2x		x		x													

SALADS

44	Zure komkommer																	
45	Spinaziesalade	x		x		x	x		x			x	x					
46	Zeewiersalade			x									x	x				
47	Krabsalade	x		x	x		x						x					
48	Zalmsalade								x									
49	Kipsalade	x		x									x	x				
50	Gambasalade	x	x					x					x					
51	Gemar. zalmsalade					x			x									
52	Sojabonen								x									
53	Sojabonen Mo-Jo style	x							x									

SOEP, RIJST & NOEDELS

54	Miso soep								x									
55	Gerookte zalmsoep		x		x					x						x		x
56	Ribeye soep	x			x	x												
57	Tataki zalm rijstsoep	x			x				x									
58	Udon soep	x	x		x				x									
59	Gebakken rijst	x		x					x									
60	Gebakken noedels	x		x					x									
61	Gebakken udon	x							x									
62	Kip kerrie met rijst	x			x				x									
63	Biefstuk kerrie met rijst	x			x				x									

TEPPANYAKI

64	Gegrilde zalmfilet	x		x	x						x		x	x				
65	Kip ravioli	x	x	x	x								x	x				
66	Gegrilde witvis	x		x	x						x		x	x				
67	Ribeye rolletjes	x																
68	Kipdijfilet v/d plaat	x																
69	Chili garnalen			x														
70	Ossenhaasblokjes plaat	x																
71	Kipdijfilet teriyakisaus	x																
72	Ribeye zw.pepersaus	x																

ALLERGENEN

KROKANTE GERECHTEN

	gluten	schaaldieren	eieren	vis	pinda	soya	melk(lactose)	noten	selderij	mosterd	sesamzaad	zwavel dioxide	lupine	weekdieren
73 Veg. miniloempia's	x					x								
74 Aardappelkoekjes	x						x		x					
75 Krokante krab lenterol	x	x	x	x										
76 Krokante varkenshaas	x	x	x	x		x	x		x	x	x			
77 Krokante inktvisringen	x		x						x	x	x		x	
78 Krok. garnalenkroket	x	x		x		x				x				
79 Krokante garnalen	x		x			x	x		x	x	x			
80 Krokante kipvleugels	x		x			x	x				x			
81 Tempura z. aardappel	x			x		x	x				x			
82 Tempura asperge	x			x		x	x							
83 Tempura garnalen	x	x		x		x	x			x				
84 Tofu	x			x		x					x			

WOK EN GRILL

85 Geb. champignons	x					x					x			
86 Geb. courgette	x					x					x			
87 Garnalen curry	x	x					x				x			
88 Zoetzure kip	x		x											
89 Kipspiesjes	x					x					x			
90 Lamsspies	x					x					x			
91 Eendenborstspies	x					x					x			
92 Zalmspies	x	x				x	x		x	x	x			
93 Garnalen spies	x	x		x		x			x		x			
94 Asperge met bacon	x					x								
95 Lamskotelet	x			x		x					x			

DESSERTS

96 Knapperig zoet broodje	x	x			x		x							
97 Gebakken banaan	x	x			x		x							

MOJO
JAPANESE KITCHEN