



# DEJAVU

FUSION RESTAURANT

MENUKAART

# DE JA VU

## PRIJZEN

DI -DO €40,50  
VR - ZO €43,50  
Kinderen vanaf 3 t/m 11 jaar  
Per levensjaar €3,00

## OPENINGSTIJDEN

DI-ZO 17:00-22:00  
DI-DO 21:30 keuken gesloten  
VR-ZO 22:00 keuken gesloten

# Welkom

Bij ons geniet u van heerlijke gerechten uit de uitgebreide, gevarieerde en gefuseerde keuken met Aziatische en Europese invloeden. In een ongedwongen sfeer proeft u, zonder tijdslimiet, van de vele originele culinaire hoogstandjes die onze keuken rijk is!

U kunt per willekeurige gang één gerecht per persoon bestellen. Na consumering van het gehele gerecht mag u een nieuw gerecht bestellen, het aantal gangen is bij ons onbeperkt.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een passend bijgerecht van rijst of aardappelpuree op het bord.

Heeft u dieet-of allergiewensen, vraag één van onze medewerkers om onze allergiekaart.

Consumptie verplicht. Wij serveren geen kraanwater.

## Koude Gerechten

### 1. Notige Quinoa Salade

een salade met 'superfood' van quinoa, zaden, noten en pittige blauwe kaas

### 2. Vitello Tonnato

rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

### 3. Entrecôte-Paccio

dungesneden entrecôte opgerold met huisgemaakte paddenstoelen duxelles

### 4. De Bonte Brie Salade

rucola met brie, druiven en cashewnoten

### 5. Gevulde Avocado

avocado gevuld met cherry tomaatjes en mozzarella

### 6. Vis Tartaar

tartaar gesneden van zalm en zeebaars, gemarineerd met verse kruiden

### 7. Garnalen Cocktail

klassieke garnalensalade geserveerd op licht bittere (rode) witlof



### 8. Eendenlever Terrine

heerlijke paté geserveerd op brioche brood met een gelei van zoete witte wijn

### 9. Salade Met Scampi

zoetzure salade met gemarineerde garnalen

### 10. Serranoham

heerlijk gedroogde ham met gemarineerde meloenbolletjes

### 11. Oesters

2 heerlijk verse oesters met citroen

### 12. Gegrilde Kip Salade

romana sla met croutons, gekookt ei, ceasardressing en gegrilde kip

### 13. Toast Met Zalm

flinterdunne rozemarijn toast met gerookte zalm, citroen en dille

### 14. Salade Geitenkaas

walnoot, honing en rucola met gebrokkelde, zachte geitenkaas

### 15. Gerookte Eendenborst

dungesneden eendenborst met een zoetzure compote van granny smith

### 16. Pasta Salade

gerookte zalm, rucola met verse pasta, dille en kappertjes

### 17. Bieftartaar

heerlijke biefstuk, fijn gesneden, mosterd, ui en augurkjes

## Bijgerechten

### 32. Verse Frites

### 33. Frisse Salade



# Warme Vleesgerechten

- 18. Lamsrack**  
op kruiden gebakken lamsrack met jus, geserveerd op witlof
- 19. Oosters Gemarineerd Stoofvlees met rijst**  
huisbereide stoofschotel (Ma La Yuk)
- 20. Entrecôte**  
vlees met heerlijke natuurlijke vetten van de grill
- 21. Biefstuk Van De Haas**  
uit het malste en magerste vlees gesneden, gebakken in de pan met boter
- 22. Langzaam Gegaarde Varkensribs**  
heerlijke spare-ribs uit de oven met zoetzure saus
- 23. Varkenshaas Medaillons**  
gebakken varkenshaas medaillons met champignonsaus en jus uit de pan
- 24. Kip Van Het Bot**  
langzaam gebraden kippenpoot met een krokant laagje
- 25. Gegrilde Kippendijen**  
malse kippendijen van de grill
- 26. Eendenborst**  
op de huid gebakken eendenborst uit de pan met een zoetzure saus
- 27. Beefroll**  
rol van dingesneden bief met seizoensgroenten en teriyaki saus
- 28. Pasta Carbonara**  
vers bereide pasta in een saus van spek en ei
- 29. Yaki Tori**  
gegrilde kippendij met sesam en teriyaki saus
- 30. Bief Teriyaki**  
bief van de teppanyaki plaat met saus en rijst
- 31. Kidsmix**  
friet met frikandel, kipnuggets en mini loempia's

# Vis Gerechten

- 34. Op De Huid Gebakken Zeebaars**  
zeebaarsfilet met groenten en beurre blanc (van de teppanyaki plaat)
- 35. Zalmfilet**  
zalm met groenten en groene kruidensaus (van de teppanyaki plaat)
- 36. Vis In Een Krokant Jasje**  
gefrituurde vis met salade en yoghurt saus
- 37. Gebakken Sliptong**  
in roomboter gebakken sliptong met verse groenten en citroen (van de teppanyaki plaat)
- 38. Kabeljauw**  
gebakken kabeljauw uit de oven met hollandaise saus
- 39. Gegratineerde Oesters**  
oesters, gegratineerd in de oven
- 40. Garnalen met Knoflook**  
ongepelde garnalen met knoflook en prei uit de oven
- 41. Ebi Tempura**  
torpedo garnalen uit de frituur
- 42. Coquilles**  
coquilles uit de oven in een saus van olijven en sinaasappel

# Soepen

- 43. Tomatensoep**  
traditionele Chinese vegetarische tomatensoep
- 44. Romige Truffelsoep**  
romige truffelsoep met paddenstoelen
- 45. Soep Van Grove Mosterd**  
gebonden soep van grove mosterd en room met gebakken spekjes
- 46. Romige Kreeftensoep**  
veloute van schaaldierenbouillon met kreeft

# Vega

- 47. Truffelpasta**  
vegetarische pasta in truffelsaus met gebakken paddenstoelen
- 48. Tempura Groente**  
diverse gefrituurde groenten met tempura-deeg
- 49. Risotto**  
Italiaanse rijstschotel met champignons en kaas
- 50. Gyoza**  
groente-pasteitje



# Sushi

- 51. California Maki**  
inside-out maki met krab en avocado
- 52. Zalm Maki**  
inside-out maki met geflambeerde zalm, avocado en kaas
- 53. Spicy Zalm Maki**  
inside-out maki met pittige zalmousse
- 54. Ebi Fry Maki**  
inside-out maki met gefrituurde garnaal en avocado
- 55. Cream Cheese Maki**  
inside-out maki met roomkaas en gerookte zalm
- 56. Tori Maki**  
inside-out maki met kip
- 57. Rainbow Maki**  
inside-out maki met zalm, zeebaars en avocado
- 58. Greenleaf Maki**  
inside-out maki met avocado, komkommer en zeewier
- 59. Sashimi Van Zalm**  
heerlijke rauwe zalm met zoetzure komkommer, gember en wasabi
- 60. Sashimi Van Zeebaars**  
verse rauwe zeebaars met gember en wasabi
- 61. Sushibox**  
een diverse box gevuld met nigiri's, maki's en sashimi, geserveerd met salade, gember en wasabi

# Dessert (max 2 p.p.)

- 62. Vanille ijs**
- 63. Aardbei ijs**
- 64. Hazelnoot ijs**
- 65. Chocolade ijs**
- 66. Pistache ijs**
- 67. Crème Brûlée**  
custard met gekarameliseerde suiker
- 68. Tiramisu**  
het traditionele Italiaanse koffie dessert
- 69. Chocolade mousse**  
een luchtige mousse
- 70. Vers Fruit**  
een salade van diverse stukken fruit



## Frisdranken

Coca Cola / Zero	€ 3,20
Fanta	€ 3,20
Sprite	€ 3,20
Cassis	€ 3,20
Tonic	€ 3,20
Bitter Lemon	€ 3,20
Ginger Ale	€ 3,20
Fuze Tea / Green	€ 3,20
Purezza - Klein	€ 3,20
Purezza - Groot (0,75)	€ 5,75

## Sappen

Fristi	€ 3,20
Appelsap	€ 3,20
Jus d'orange	€ 3,20

## Tap / Fles Bieren

Tap Pils Brand	€ 3,10
Affligem Dubbel	€ 4,40
Affligem Blond	€ 4,40
Rose Bier	€ 3,25
Witbier	€ 3,25
Radler 2.0 / Malt	€ 3,25
Alcoholvrij Bier	€ 3,25

## Cocktails

Gin Tonic	€ 7,50
Mojito	€ 7,50
Frisse cocktail met rum, limoen, munt en rietsuiker	
Espresso Martini	€ 8,20
Kahlúa / vodka / espresso	

## Warm

Koffie	€ 2,95
Koffie Verkeerd	€ 3,15
Cappuccino	€ 3,15
Espresso	€ 2,95
Dubbele Espresso	€ 3,35
Decafé	€ 2,95
Irish Koffie	€ 5,90
French Koffie	€ 5,90
Italian Koffie	€ 5,90
Spanish Koffie	€ 5,90
Thee	€ 2,95
Verse Muntthee	€ 3,20
Gemberthee	€ 3,50



## Gedestilleerd

Oude Jenever	€ 4,00
Jonge Jenever	€ 4,00
Vieux	€ 4,20
Gin	€ 4,20
Vodka	€ 4,20
Bacardi	€ 4,45
Bacardi Lemon	€ 4,45
Campari	€ 4,45
Johnnie Walker Red	€ 5,00
Jameson	€ 5,00

Jack Daniels	€ 5,00
Glenfiddich	€ 5,95
Johnnie Walker Black	€ 5,95
Cognac VSOP	€ 6,95
Witte / Rode Port	€ 3,70
Witte / Rode Martini	€ 4,20
Pernod	€ 4,20
Malibu	€ 4,20
Sherry	€ 3,70
Prosecco	€ 7,20
Crodino	€ 3,70

## Likeuren

Amaretto	€ 4,45
Licor 43	€ 4,45
Sambuca	€ 4,45
Frangelico	€ 4,45
Tia Maria	€ 5,20
Drambuie	€ 5,20
Cointreau	€ 5,20
Grand Marnier	€ 5,20
Baileys	€ 4,45



## Witte Wijn

Réserve Saint Marc - € 4,20  
Frankrijk - Chardonnay  
Glas

Réserve Saint Marc - € 22,00  
Frankrijk - Chardonnay Fles

Réserve Saint Marc - € 4,20  
Frankrijk - Sauv. Blanc Glas

Réserve Saint Marc - € 22,00  
Frankrijk - Sauv. Blanc Fles

Castillo de la Mota - € 4,50  
Spanje - Verdejo Glas

Castillo de la Mota - € 23,50  
Spanje - Verdejo Fles

Terre del Noce - Italië - € 4,50  
Pinot Grigio Glas

Terre del Noce - Italië - € 23,50  
Pinot Grigio Fles

Zoete Witte Wijn Glas € 4,20

## Rosé

Casal Monteiro Rosé - € 4,20  
Portugal Glas

Casal Monteiro Rosé - € 22,00  
Portugal Fles

## Rode Wijn

Terra de Touros - Portugal € 4,20  
- Merlot Glas

Terra de Touros - Portugal € 22,00  
- Merlot Fles

Casal Monteiro Tinto - € 4,20  
Portugal - Merlot Syrah  
Glas

Casal Monteiro Tinto - € 22,00  
Portugal - Merlot Syrah  
Fles

Réserve Saint Marc - € 4,20  
Frankrijk - Cab. Sauv. Glas

Réserve Saint Marc - € 22,00  
Frankrijk - Cab. Sauv. Fles



Niet wat u zoekt?  
Vraag naar onze  
uitgebreide  
wijnkaart.

# DE JAVU

### VELDHOVEN

Peter Zuidlaan 4  
040 368 07 79  
info@dejavu-veldhoven.nl  
www.dejavu-veldhoven.nl

### NUENEN

Parkstraat 25A  
040-7856340  
info@dejavu-nuenen.nl  
www.dejavu-nuenen.nl

### SINT MICHIELSGESTEL

Petrus Dondersplein 7  
073-785 15 98  
info@dejavu-gestel.nl  
www.dejavu-gestel.nl

### HOLTEN

Deventerweg 87  
0548 361 202  
info@dejavu-holten.nl  
www.dejavu-holten.nl