



DEJAVU

FUSION RESTAURANT

MENUKAART

DE JA VU

PRIJZEN

di t/m do: €38,50

kinderen 3 t/m 11:
€2,50 per levensjaar

vr t/m zo: €41,50

kinderen 3 t/m 11:
€3,00 per levensjaar

OPENINGSTIJDEN

di t/m do: 17.00 - 21.30

vr t/m zo: 17.00 - 22.00

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 allergie wensen, vraag één van onze medewerkers naar de opties.

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 dungseden 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, gratineerd 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

DEJAVU

FUSION RESTAURANT

SPECIAL MENUKAART

Bestel van de **specials kaart** voor de reguliere prijs of combineer met de standaard menukaart voor een meerprijs van **€22,50** op de reguliere prijs.

Specials

71. Wan Tan Soep
met Chinese ravioli (dumplings)

72. Zuur Pikante soep
Sunla soep

73. Huisgemaakte Loempia's
met kip en groenten

74. Koe Lo Yuk
kip of Varkensvlees

75. Cha Siew
Chinese spareribs, Varkensvlees

76. Foe yung hai
met varkensvlees

77. Babi spek
geroosterd spek in krokant jasje

78. Tau sie Spareribs
Zwarte bonen saus

79. Kip Kerrie
kip in rode kerriesaus

80. Aubergine in Szechuan stijl

81. Gongbao kip
kippenblokjes met cashewnoten in
gongbao saus

82. Grote garnalen in peper en zout
(ongepeld)

83. Chinese groenten
met 2 soorten champignons

84. Ossenhaas in zwarte pepersaus

85. Geroosterde Peking eend
met Chinese groenten

86. Gebakken nekvlees
met been en peper en zout

87. Tie Ban Ossenhaas
geserveerd op een gloeiende
mini teppan plaat

88. Mihoen Singapore

89. Eend
met bami/ rijststick/ mihoen of udon

90. Broodjes met lotus pasta

91. Gestoomde zeebaars met
lente-ui

92. Gekookte inktvis met sojasaus

93. Tsium yim ha
ongepelde garnalen in zout en
Spaanse peper

94. Kerrie Garnalen

gepelde Garnalen in rode kerrie saus

95. Nasi yeung chow

96. Pastei op Chinese wijze

97. Ma Po To Fu
Stoofpotje met tofu

98. Roergebakken Seizoensgroenten

99. Nasi met Rundergehakt

97. Moksi Meti
nasi met kip, spek en Cha sieuw



Frisdranken

Coca Cola / Zero	€ 2,85
Fanta	€ 2,85
Sprite	€ 2,85
Cassis	€ 2,85
Tonic	€ 2,95
Bitter Lemon	€ 2,95
Ginger Ale	€ 2,95
Fuze Tea / Green	€ 2,85
Chaudfontaine - Klein	€ 2,85
Chaudfontaine - Groot	€ 6,50

Sappen

Fristi	€ 2,95
Appelsap	€ 2,95
Jus d'orange	€ 2,95

Tap / Fles Bieren

Tap Pils Grolsch	€ 2,85
Rose Bier	€ 3,00
Witbier	€ 3,00
Radler 2.0	€ 3,00
Radler 0.0 / Malt	€ 3,00
Grolsch 0.0	€ 3,00
Weizen	€ 3,00



Warm

Koffie	€ 2,70
Koffie Verkeerd	€ 2,90
Cappuccino	€ 2,90
Espresso	€ 2,70
Dubbele Espresso	€ 3,10
Decafé	€ 2,70
Irish Koffie	€ 5,65
French Koffie	€ 5,65
Italian Koffie	€ 5,65
Spanish Koffie	€ 5,65
Thee	€ 2,70
Verse Muntthee	€ 2,95
Gemberthee	€ 3,25



Gedestilleerd

Oude Jenever	€ 3,75
Jonge Jenever	€ 3,75
Vieux	€ 3,95
Gin	€ 3,95
Vodka	€ 3,95
Bacardi	€ 4,20
Bacardi Lemon	€ 4,20
Campari	€ 4,20
Johnnie Walker Red	€ 4,75
Jameson	€ 4,75

Jack Daniels	€ 4,75
Glenfiddich	€ 5,70
Johnnie Walker Black	€ 5,70
Cognac VSOP	€ 6,70
Witte / Rode Port	€ 3,45
Witte / Rode Martini	€ 3,95
Pernod	€ 3,95
Malibu	€ 3,95
Sherry	€ 3,45
Prosecco	€ 6,95

Likeuren

Amaretto	€ 4,20
Licor 43	€ 4,20
Sambuca	€ 4,20
Frangelico	€ 4,20
Tia Maria	€ 4,95
Drambuie	€ 4,95
Cointreau	€ 4,95
Grand Marnier	€ 4,95
Baileys	€ 4,20



Witte Wijn

Epicuro Pinot Grigio Glas	€ 4,20
Epicuro Pinot Grigio Fles	€ 21,00
Enaria Verdejo Rueda Glas	€ 3,95
Enaria Verdejo Rueda Fles	€ 21,00
Callia Lunaris Chardonnay Glas	€ 3,95
Callia Lunaris Chardonnay Fles	€ 21,00
Miquel Pere et Fils Sauvignon Blanc Glas	€ 3,95
Miquel Pere et Fils Sauvignon Blanc Fles	€ 21,00

Zoete Witte Wijn

Zoete Witte Wijn Glas	€ 3,95
Zoete Witte Wijn Fles	€ 21,00
Hugo Glas	€ 3,95
Hugo Fles	€ 21,00

Rosé

Cazal Viel Selection Rosé Glas	€ 3,95
Cazal Viel Selection Rosé Fles	€ 21,00

Rode Wijn

Callia Lunaris Malbec Glas	€ 3,95
Callia Lunaris Malbec Fles	€ 21,00
Epicuro Negroamaro Cabernet Sauvignon Glas	€ 3,95
Epicuro Negroamaro Cabernet Sauvignon Fles	€ 21,00
Miquel Pere et Fils Merlot Glas	€ 3,95
Miquel Pere et Fils Merlot Fles	€ 21,00

DE JAVU

VELDHOVEN

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

HOLTEN

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

NUENEN

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

