

OESTERS	
HALF DOZIJN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJNVINAIGRETTE & CITROEN	
FINES DE NORMANDIE NO. 3 Normandië	22
BELLE ISLE NO.3 Ierland	35
SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 Marennes Oléron	35
OESTERS & KAVIAAR Drie oesters 'Spéciale Gillardeau no. 4', geserveerd met 10 gram Osietra kaviaar	35
GEBAKKEN OESTERS Drie oesters 'Spéciale Gillardeau no. 4' met spinazie uit de wok en Hollandaisesaus	21
GEGRATINEERDE OESTERS Drie oesters 'Spéciale Gillardeau no. 4' met Hollandaisesaus en krokante aardappel	21

SUSHI

SIGNATURE ROLLS	NIGIRI	MAKI	DAGPRIJS
DRAGON ROLL Inside out roll met gefrituurde gamba en avocado	CRISPY NIGIRI 5 gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm met een lichtpickante saus	CHEF'S SPECIAL SUSHI Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushi	
ULTIMATE KING CRAB King crab, avocado en gele currymayonaise	SALMON NIGIRI 5 stuks, torched met truffel-teriyakisaus	SALMON TORCH ROLL Gebrande inside out roll met wasabimayonaise en unagi saus	25
TEMPURA GAMBA ROLL Inside out roll met komkommer, tempura gamba's en een lichtpickante saus	UNAGI FOIE GRAS 5 stuks, torched met unagi, foie gras en een zoete sojasaus	TUNA VULCANO ROLL Tonijn met spicy miso, teriyaki en sesamdressing	26
CRISPY CHICKEN MAKI Inside out roll met krokante yakitori kip en mango	TORO NIGIRI 5 stuks, Balfegó Bluefin tonijn	HOSOMAKI Keuze uit tonijn, zalm, avocado of komkommer	13

WARME VOORGERECHTEN

GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken	23
GEGRATINEERDE MOSSELEN Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas	21
INKTKVIS Gefrituurde pijlstaartinktkvis met saffraanaioli	19
CRISPY GAMBA'S Tempura gamba's met chipotlemayonaise	23
GYOZA Gyoza gevuld met kip, geserveerd met crispy chili olie	19
ASIAN RIBS Malse spareribs zonder bot met hoisin, komkommer, taugé en pinda	22
COQUILLES Twee stuks gegratineerd met truffel-misosaus en asperges	22
KING CRAB Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpickante saus	59

SOEP

BISQUE D'HOMARD Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft	24
BOUILLABAISSÉ Rijkgepulde vissoep geserveerd met rouille	19
ZOETE AARDAPPEL SOEP Met zoete aardappel, gember, wortel en plantaardige room	16

SALADES

CAESAR SALADE Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei, ansjovis en Parmezaanse kaas	17
MET GEBAKKEN GAMBA'S MET TONIJN TATAKI MET GEROOKTE ZALM MET KIP	+8 +8 +8 +4
BURRATA SALADE Burrata, gehakte tomaat, ansjovis en basilicum	19
SPINAZIE SALADE (VEGA) Hazelnoot, burrata, appel en yuzu	19

BROODJES TUJDENS LUNCH TOT 16:00 OP MAANDAG T/M ZATERDAG

CLUB CHICKEN Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade	19
CLUB SALMON Huisgerookte Schotse zalm, avocado en zalsalade	19
WRAP GAMBA Gamba's, avocado, bacon en lichtpickante saus	19
TOAST TONIJSALADE Toast met lichtpickante tonijnsalade	17
TOAST GEROOKTE ZALM Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook	19
FOCACCIA BURRATA Romige burrata op focaccia, met pata negra, basilicumpesto en vijg	18

HOOFDGERECHTEN VISH

CATCH OF THE DAY Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag'	DAGPRIJS	ZEEBAARS Gebakken zeebaars, met bimi, taugé en rode peper in dashi-bouillon geserveerd	38
SLIPTONG Drie in roomboter gebakken sliptongen met frites en komkommersalade	29	DORADE Gegrilde dorade geserveerd met Griekse tzatziki, tomaat, olijf en ansjovis	32
TONG Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk met frites en komkommersalade	39	ZALM Zalm filet geserveerd met asperges, Zeeuwse groenten en romige kreeftensaus	32
GAMBA Zes hele in knoflook gebakken, ongepelde gamba's met paprika, asperges en saffraanaioli	33	TONIJN Gegrilde tonijnfilet geserveerd met avocado, chimichurri, boksoi en gerookte paprikaolie	38
PASTA VONGOLE EN KRAB Linguine met Vongole, knoflook, cherrytomaat en Noordzeekrabvlees	33	WARME FRUITS DE MER Selectie van mosselen, vongole, 1/2 kreeft, langoustines, krab en gamba's	59
KREEFT KLASSIEK Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, geklaarde boter en frites	45		

FRUITS DE MER

PLATEAU DE FRUITS DE MER Speciale selectie van schaal- en schelpdieren met o.a.: 1/2 Canadese kreeft, langoustines, diverse schelpsoorten, oesters en Hollandse krabbenscharen	55 p.p.
PLATEAU DE CRUSTACÉS Speciale selectie van schaaldieren met een 1/2 kreeft	55 p.p.
OPTIONEEL BIJ DE PLATEAUS	
KING CRAB POTEN 100 GR	25
1/2 KREEFT (PER STUK)	25
OSIETRA KAVIAAR 10 GR	30
GAMBA'S Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd, met een romige cocktailsaus	19

KAVIAAR

OESTERS & KAVIAAR 3 stuks 'Spéciale Gillardeau no. 4', geserveerd met 10 gram Osietra kaviaar	35
KAVIAAR KLASSIEK 30 gram osietra kaviaar geserveerd met gerookte zalm, ei en blini's	89

DESSERT

LEMON CHEESECAKE Romige lemon cheesecake met frisse frambozensaus en witte chocolade	15	AARDBEIEN ROMANOV Verse aardbeien met romig vanille-ijs, luchtige slagroom, een vleugje vodka en krokante meringue	15
CRÈME BRÛLÉE Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid	14	DAME BLANCHE Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus	15
DUBAI LAVA CAKE Lava cake geserveerd met Dubai-chocolade-ijs	15	KAASPLANKJE Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd	18
PINA COLADA Mango sorbet met verse ananas en schuim van ananas en kokos	14	FLES DESSERTWIJN	
Boschendal, Vin D'or Riesling, Chenin Blanc Zuid-Afrika	10	Moscato D'asti Ca. Del Baio Muscat Italië 75cl	49
Sauternes-Semillon, Sauvignon blanc Muscadelle Frankrijk	12	Boschendal, Vin D'or Riesling, Chenin Blanc Zuid-Afrika 37,5cl	49
PX Nectar Pedro Ximénez Spanje	10	Matusalem Oloroso 30 Yrs Pedro Ximenez, Palomino Fino Spanje 37,5cl	75
Tawny Port 10yrs Touriga Nacional Portugal	10	Château Clos L'abeille Sauternes Frankrijk 37,5cl	75
		Château D'yquem Sauternes Frankrijk 37,5cl	300

HOOFDGERECHTEN VLEES

TRUFFEL & CAESAR BURGERS (MRIJ) Twee mini burgers: één met truffelmayo en rucola, één met caesarsaus en Parmezaan	19
TERIYAKI CHICKEN Malse kippendij in truffel-teriyakisaus, geserveerd met roerbakgroenten en gestoomde rijst	29
TOURNEDOS Tournedos van 200 gram, geserveerd met groene asperges en een romige pepersaus	39
RIBEYE Ribeye van 350 gram geserveerd met antigucho, padrónpepers en zoete cherrytomaat	39
CÔTE DE BOEUF (1 KG) 1 kg, geserveerd geserveerd met padrónpeper, béarnaise- en pepersaus	99

VEGETARISCHE GERECHTEN

SPINAZIE SALADE Hazelnoot, burrata, appel en yuzu	19
PASTA PESTO Pasta met pestosaus, met Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten, asperge, paprika en ui	19
ZOETE AARDAPPEL SOEP Met zoete aardappel, gember, wortel en plantaardige room	16

BIJGERECHTEN & SAUZEN

FRITES	5
SPINAZIE	6
PASTA AGLIO OLIO	7
PADRÓNPEPERS	8
SIDE CAESAR	8
PEPERSAUS	4
BEARNAISESAUS	4
TRUFFELMAYONAISE	3

INTERNATIONAL MENU



KINDEREN

Kinderen kunnen kiezen uit:
Kibbeling, hamburger of een **stukje witvis** geserveerd met frites en boontjes. **14**
Pasta met tomatensaus. 14