

Voorgerechten

Brood met alioli €4,50

Proeverij van diverse vis en vlees voorgerechten. (vanaf 2 personen.) €15,50 p.p.

Op de huid gebakken **rode mulfilet** €12,50

Op zwarte tagliatelle met knoflook, rode peper, zeekraal en een groene kruidenolie.

Verse **carpaccio** €12,75 (Groot €22,75)

Licht gerookt rundvlees geserveerd met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en basilicumolie.

Burrata vega €10,50 met **serranoham** €13,75

Verse koemelkaas met cherrytomaten, pistachenoten, mache sla, basilicumolie en chips van schorseneren.

Gamba's pil pil €11,50

Gamba's in olie met knoflook en Spaanse peper.

Steak tartaar €12,25

Geserveerd met een gepocheerd ei, gefrituurde kappertjes, ui, peterselie, mosterd, worcestersaus en toast.

Gebakken **avocado** €11,50

In de oven gegaarde avocado gevuld met walnoten, blauwschimmelkaas en honing.

Trio van vis €12,75

Bestaande uit: Rijkelijk gevulde bouillabaisse.

Garnalenkroket met ravigotesaus.

Mousse van gerookte zalm met rode ui, gefrituurde kappertjes, dille en room.

Dim sum €9,75

Vier verschillende dim sum met hoisinsaus en een paksoisalade.

Bao buns vega €11,25

Gestoomde broodjes gevuld met teriyaki kip, komkommer, bosui, peterselie en hoisinsaus.

Hoofdgerechten

Varkenshaas **saté** €18,75

Gegrilde varkenshaasspies, geserveerd met satésaus, gefrituurde uitjes, kroepoek en een Mexicaanse salade.

Jerk kip €19,00

In de oven gegaarde kippendijen met zoete aardappel, ananas, limoen en eventueel koriander.

Gepocheerde rol van **schol** €25,-

Gevuld met gamba mousse en geserveerd met zwarte tagliatelle, zeekraal en langoustinesaus.

Tournedos van **ossenhaas** €29,50

Provençaals gemarineerde oven groente, geserveerd met pepersaus of rode-wijnsaus.

Kaasfondue €19,00

Gemaakt met Stolkse boeren belegen, Napoli contadino en Gruyère, geserveerd met breekbrood en verse groente.

Flat Iron Steak €25,75

Runder sukade steak afgebakken in de roomboter en geserveerd met Cubaanse zoetzure pompoen, paprika, basilicum en een pepersaus of rode-wijnsaus.

Caesar salade €15,50

Romaine sla met gebakken kippendijen een gepocheerd ei, gebrande paprika, croutons, ansjovis, uitgebakken spek, Parmezaanse kaas en caesar dressing.

Zacht gegaard **buikspek** €16,75

Langzaam gegaard varkensvlees geserveerd met verse gnocchi en een saus gemaakt van witte wijn, steranijs en mosterd.

Hele **dorade** €24,50

Gegrilde hele vis gevuld met verse kruiden, geserveerd met Cubaanse groente en een langoustinesaus.

Farinata (vegan) €16,50

Warme Italiaanse pannenkoek gemaakt van kikkererwten, groene asperges, cherrytomaten, rozemarijn en komijn, geserveerd met gewokte paksoi, kruidenolie en chips van schorseneren

Vis van de dag €dagprijs

Vraag het personeel voor informatie.

Extra bij te bestellen

Friet met mayonaise €3,00

Gebakken roseval aardappelen met mayonaise €3,50

Warme saus €2,00

Koude saus €1,00

Dessert

Crème brûlée €8,50

Vanille, sinaasappel, heilig boontje.

Cheesecake €8,50

Caramel, yoghurtijs.

Sabayon €8,50

Aardbeien, Cointreau, mandarijn, champagnesorbet, munt.

Sgroppino €8,50

Citroensorbet, wodka, Prosecco.

Proeverij €12,50

Crème brûlée, cheesecake, sabayon en sgroppino.

Speciale koffies

Irish koffie. (Jameson) €8,75

Italian koffie. (Amaretto) €8,75

Spanish koffie. (Tia Maria) €8,75

French koffie. (Grand Marnier) €8,75

Kiss of fire. (Cointreau en Tia Maria) €8,75

D.o.m. koffie. (Bénédictine) €8,75

Espresso martini €9,50

Vodka, Kahlúa en espresso.

Moscow **Mule** €8,75

Ginger beer, wodka, limoen, munt, Angostura bitters.