

OESTERS

 **REGNARD CHABLIS**
HÉT OESTERWATER 12,50

PER 3 STUKS. GESERVEERD MET RODE WIJN
AZIJN, PONZU VINAIGRETTE EN CITROEN

ZEEUWSE CREUSE SPECIÀL NO. 3 13,50
Oosterschelde, Zeeland

VOLANT SPECIÀL NO. 3 13,50
Normandië, Frankrijk

UMAMI SPECIÀL NO. 3 13,50
West-kust, Ierland

APPETIZERS

BROOD met diverse dips  7,25

PATA NEGRA met focaccia toast 15,00

KLEINE FRANSE UIENSOEP  6,00
KREEFTEN CAPPUCCINO 7,50

SPICY GAMBA TEMPURA 17,50
Black Tiger garnalen in een krokant jasje

KIP CASHEW BITES 15,50
Krokante kip met sesamsaus en cashews

CAVIAR

 **NICOLAS FEUILLATTE**
CHAMPAGNE BRUT 16,00

EEN WARE DELICATESSE. ONZE CAVIAR IS
AFKOMSTIG VAN DE RUSSISCHE STEUR.

10/30 GR. 'OSIETRA' CAVIAR 45 / 85
Geserveerd op ijs, met blini's, bieslook,
crème fraîche en gerookte zalm

OYSTERS & CAVIAR 55
10 gram 'Osietra' caviar, geserveerd met
garnituren en 4 Zeeuwse Creuse Spécial

SASHIMI

ZALM 5 stuks 16,50

TONIJN 5 stuks 17,50

COQUILLE 5 stuks 17,50

MIX 9 stuks 27,50

TATAKI ZALM 5 stuks 16,75

TATAKI TONIJN 5 stuks 17,75

SUSHI ROLLS

SPICY TUNA 21,50

Avocado, tonijn en komkommer met
topping van rauwe tonijn en sriracha

ABURI SALMON 21,50

Zalm en avocado met topping van
geflambeerde zalm en unagi saus

EBI TEMPURA 22,50

Krokante garnaal en komkommer,
met topping van avocado en tobiko

SURF & TURF 26,50

Black Tiger gamba, asperge en avocado
met topping van geflambeerde ossenhaas

KOUDE STARTERS

CARPACCIO 16,75

Ossenhaas, truffel mayo, pijnboompitten,
Parmezaanse kaas en sla

PIZZA ZALM 17,75

Krokante bodem belegd met wasabi crème,
rauwe zalm, sesam, gember en kafir mayo

TONIJN 'AZIATISCH' 17,50

Met avocado, ponzu vinaigrette,
sesam en krokantje van rijst

STEAK TARTAAR 16,75

Klassiek, met hazelnoot, geplukte kruiden,
balsamico en toast van brioche brood

CAPRESE  15,50

Coeur de boeuf tomaat, buffel mozzarella,
pijnboompitten, balsamico en pesto olie

WARME STARTERS

GYOZA 16,50

Gestoomde dumpling met kip, furikake,
umami lak en Japanse mayonaise

COQUILLES 17,75

Bereidingen van pompoen, mizuna en
een krokantje van zoete aardappel

THAI SHRIMP 18,50

Black Tiger garnalen in licht pikante saus
van sereh, gember, knoflook en limoen

YAKITORI 16,75

Aziatische kip spiesjes met sesam,
gebakken uitjes en bosui

BISQUE DELUXE 32,50

Kreeftensoep, rijkelijk gevuld met een
halve kreeft, garnaaletjes en zeebaars

FRANSE UIENSOEP  9,75

Romige soep volgens Frans recept, met
krokante ui, crème fraîche en bieslook

SIDE DISHES

VERSE FRITES 7,00

Mayonaise of truffel & parmezaan

SPICY FRIES 7,25

Cajun, sriracha mayo, bosui

TRUFFEL PASTA 16,50

Romige saus en verse truffel

GEGRILDE ASPERGES 11,50

CAESAR SALAD SIDE 7,50

KIDS

KLEINE CARPACCIO 13,75

MAKI KOMKOMMER  13,75

SNACK & FRITES 14,50

Keuze uit frikandel, bitterballen
of kipnuggets met appelmoes

KINDER IJSBEKER 6,50

Met slagroom en spikkels

HOOFDGERECHTEN

ZEETONG 43,50

Met remoulade, citroen en bieslook

KREEFTEN RISOTTO 44,50


Hele kreeft op een romige bisque risotto,
afgemaakt met rivierkreeftjes en garnaaletjes

ZEEBAARSFILET 28,75

Nori, gestoofde prei, beurre blanc
en olie van groene kruiden

TONIJN STEAK 34,75

Van de grill, geserveerd met gebakken
Mediterraanse groente

TRUFFEL TAGLIATELLE  26,50

Verse pasta met truffel roomsaus,
Parmezaanse kaas en verse truffel

SPARERIBS 'JAXX' 28,50

Met Aziatische lak en toppings

TOURNEDOS 34,50

200 gram ossenhaas met
bijpassend garnituur

RIB-EYE 'CREEKSTONE FARMS' 43,50

'Best Steak of the World 2023', dry aged
300 gram Black Angus van de grill

PORTERHOUSE STEAK 42 p.p.

Dubbele T-bone steak van Amerikaans
Black Angus rund, 800 gram, per 2 personen

DAME BLANCHE 9,50

Vanille roomijs, warme saus van
pure chocolade en slagroom

AARDBEIEN ROMANOFF 11,50

Met bereidingen van rood en zwart fruit

CHEESECAKE 2.0 9,75

Passievrucht, citrus crumble

24K GOLD BAR 18,50 p.p.

Dessert voor 2 personen, met pecan,
karamel en chocolade mousse

KAAS SELECTIE 15,50


Confiture, notenbrood

GLAS/LITER SCROPPINO 9,00 / 31,50

Citroenijs, limoncello en prosecco

Heeft u een allergie of dieetwens?

Wij houden hier graag rekening mee.

 = vegetarisch

LUNCH TOT 16:00 UUR

WRAP KROKANTE KIP 17,50

Crispy kip haasjes met bacon, tomaat,
cheddar, sla en speciale Jaxx saus

AVOCADO SMASH  15,50

Op toast met mozzarella en cherry tomaat

JAXX 12 O'CLOCK 19,75

Brioche paling, kreeften cappuccino en
een rundvlees kroket met verse truffel

GEROOKTE ZALM 17,50


Op toast met crème fraîche, avocado en kafir

SALADE CAPRESE  17,50

Buffel mozzarella, tomaat, pijnboompitten,
basilicum, balsamico en pesto olie

SALADE CARPACCIO 18,50

Truffel mayo, pijnboompitten,
sla en Parmezaanse kaas

CAESAR SALAD  14,50

Vega dressing, ei, komkommer,
croutons en Parmezaanse kaas

MET GAMBA'S + 7,00

MET KROKANTE KIP + 4,50

SAUZEN

TRUFFELJUS, PORTJUS, PEPERSAUS 3,00

VERSE TRUFFEL 6,00

DESSERTS

DAME BLANCHE 9,50

Vanille roomijs, warme saus van
pure chocolade en slagroom

AARDBEIEN ROMANOFF 11,50

Met bereidingen van rood en zwart fruit

CHEESECAKE 2.0 9,75

Passievrucht, citrus crumble

24K GOLD BAR 18,50 p.p.

Dessert voor 2 personen, met pecan,
karamel en chocolade mousse

KAAS SELECTIE 15,50

Confiture, notenbrood

GLAS/LITER SCROPPINO 9,00 / 31,50

Citroenijs, limoncello en prosecco

Follow us on Instagram, Facebook & TikTok



**CHECK ONZE SOCIALS VOOR LIVE
EVENTS & ARTIESTEN! NIEUWE LINE-UP
VOOR 2024 / 2025 COMING SOON!**

JAXX
marina