

OESTERS

 **REGNARD CHABLIS**
HÉT OESTERWATER 12,50

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

OESTERIJ SPECIÀL NO. 3 13
Oosterschelde, Zeeland

IRISH MÓR SPECIÀL NO. 3 13
West kust, Ierland

GILLARDEAU SPECIÀL NO. 3 15
Normandië, Frankrijk

CAVIAR

 **NICOLAS FEUILLATTE**
CHAMPAGNE BRUT 16,00

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

10/30 GR. 'OSIETRA' CAVIAR 50 / 90
Geserveerd op ijs, met blini's, bieslook,
crème fraîche en gerookte zalm

10 GR. 'BELUGA' CAVIAR 80
The best of the best! Geserveerd met
garnituren en 2 Oesterij Speciaal No.3

APPETIZERS

BROOD  7
Warm geserveerd met Miraval olijfolie
en beurre noisette roomboter

PATA NEGRA 15
Dungesneden Ibérico ham

PIMIENTOS DE PADRÓN  8
Zoete groene pepers met miso dip

MINI TACO'S (2 st.) 14
Met avocado, ponzu en zalm tartaar

GELAKT BUIKSPEK (6 st.) 14
Krokante bites met umami lak en sesam

ESCARGOTS (6 st.) 14
Met knoflook boter en brioche

GYOZA (6 st.) 16
Gebakken Japanse dumpling met kip

BAO BUNS PEKING EEND (2 st.) 15
Met hoisin en mango chutney

KIP CASHEW BITES (8 st.) 16
Met sesamsaus en cashews

SPICY GAMBA TEMPURA (5 st.) 17
Crispy Black Tiger garnalen, glutenvrij

BRIOCHE PALING (2 st.) 16
Met crème fraîche, caviar en bieslook

FRANSE UIENSOEP  6
Met Parmezaan crostini

KREEFTEN CAPPUCCINO 7
Schuimende huisgemaakte bisque

SASHIMI

ZALM 6 stuks 18
AKAMI TUNA 6 stuks 19
OTORO TUNA 6 stuks 24

SUSHI ROLLS

SHELLFISH SPECIAL 28
Black Tiger gamba in tempura, avocado
en topping van krab, mango en tobiko


TRUFFLE TUNA ABURI 26
Avocado, komkommer en asperge met
topping flamed Otoro tuna en truffel

FLAMED WAGYU (extra caviar +10) 27
Asperge, komkommer en avocado met
topping van flamed A-grade Wagyu

SPICY TUNA 22
Avocado, komkommer en tamago met
topping van Akami tuna en spicy mayo

EBI TEMPURA 23
Krokante garnaal en komkommer,
met topping van avocado en tobiko

ABURI SALMON 22
Zalm en avocado met topping van
geflambeerde zalm en unagi saus

HEALTHY VEGGIE  19
Tamago, komkommer en asperge met
topping van avocado en crispy tempura

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 17
Met truffelmayonaise of basilicum crème,
pijnboompitten, sla en Parmezaanse kaas

IBERICO RIBFINGERS 18
Zacht gegaarde boneless ribs met umami lak,
sesam, crispy ui en sriracha mayonaise

DRY-AGED BEEF TATAKI 18
Flamed 'Creekstone' entrecôte, geserveerd
met chili olie, kaffir en soja mayonaise

'PINK' STEAK TARTAAR 17
Klassieke tartaar met roze tafelzuren,
hangop en toast van brioche

TONIJN 'AZIATISCH' 18
Tartaar met avocado en gember,
geserveerd met ponzu en rijstpapier

COQUILLES & PATA NEGRA 19
Met truffel beurre blanc en hazelnoot

THAISE GAMBA'S 18
Geserveerd met een schuim van kokos,
sereh, gember, lime leaves en koriander

SMOKED BURRATA  17
Met tomaat, zwarte knoflook en basilicum

SIDE DISHES

VERSE FRITES 7
Mayonaise of truffel & parmezaan

SPICY TWISTER FRIES 8
Togarashi, sriracha mayo en bosui

TRUFFEL PASTA  15
Romige saus en verse truffel

VERSE SALADE 7
Frisse vinaigrette, croutons en pijnboompitjes

EDAMAME 8
Sojabonen met Maldon zout en limoen

HEEFT U EEN ALLERGIE OF DIEETWENS?
WIJ HOUDEN HIER GRAAG REKENING MEE.

 = VEGETARISCH

HOOFDGERECHTEN


NOORDZEETONG 44
Geserveerd met remoulade en citroen

HELE KREEFT 42
Gekookt of gegrild, met kreeftenboter

TARBOT 31
Van de grill met aardappel mousseline,
zuurkool en saus van eekhoortjesbrood

SEAFOOD RISOTTO 32
Met kreeftensaus, zeekraal, salty fingers,
mosselen, vongole en gegrilde gamba's

KABELJAUW 29
Venkelsalade, chorizo, caviar beurre blanc

TRUFFEL TAGLIATELLE  24
Verse pasta met truffel roomsaus,
Parmezaanse kaas en verse truffel

'JAXX' STEAKHOUSE SPECIAL dagprijs
Wekelijks variërend stuk prime beef
van onze top slager 'Nice to Meat'

TOURNEDOS 'HILTON' 32
200 gram ossenhaas van het
Hereford rund uit Zuid-Amerika

RIB-EYE 'CREEKSTONE FARMS' 43
'Best Steak of the World 2024', dry aged
300 gram Black Angus van de grill

CONFIT DE CANARD 29
Gekonfijte eendenbout met geroosterde
aardappeltjes en sinaasappel portjus

SAUZEN

TRUFFELJUS, PORTJUS, PEPERSAUS 3
VERSE TRUFFEL 6

DESSERTS

DAME BLANCHE 10
Vanille roomijs, warme saus van
pure chocolade en slagroom

MAGNUM 'JAXX' 12
Selectie van 2 huisgemaakte Magnums

APPELS MET PEREN 11
Stroop crème, Granny Smith, stoofpeer
en schuim van steranijs en kaneel

24K GOLD BAR 18 p.p.
Dessert voor 2 personen, met pecan,
karamel en chocolade mousse

KAAS SELECTIE 15
4 kazen van Lekkernij Tilburg, geserveerd
met appelstroop, druiven en notenbrood

GLAS/LITER SCROPPINO 9 / 31
Citraenijs, limoncello en prosecco

LUNCH TOT 16:00 UUR TIJDENS DE LUNCH KUNT U VAN DE GEHELE MENUKAART BESTELLEN


JAXX 12 O'CLOCK 19
Brioche paling, kreeften cappuccino en
een rundvlees kroket met truffelmayonaise

BIEFSTUK IN DE JUS 30
Met jus de veau, roomboter en
toast van brioche brood

WRAP KROKANTE KIP 18
Crispy kiphaasjes met bacon, tomaat,
cheddar, sla en speciale Jaxx saus

CARPACCIO SALADE 19
Met truffelmayonaise of basilicum crème,
pijnboompitten, sla en Parmezaanse kaas

SEAFOOD SALADE 26
Rijkelijk gevulde salade met een selectie
van de lekkerste vis, schaal- en schelpdieren

EGGS BENEDICT (vega mogelijk)  17
Brioche toast, avocado, gerookte zalm,
gepocheerd ei en verse Hollandaise

JAXX
marina