

OESTERS

Per stuk. Geserveerd met rode wijn azijn, ponzu vinaigrette en citroen.

OESTERIJ SPECIÀL NO. 3 | 4

IRISH MÓR SPECIÀL NO. 3 | 5

GILLARDEAU SPECIÀL NO. 3 | 6

CHARCUTERIE

JAMÓN IBÉRICO | 15

Pata negra - 24 maanden gerijpt

MENAPII | 14

Belgisch oervarken - gepekeld - gedroogd

ENIGMA | 15

Picanha - pimenton - gerookt

DOLCE ZERO | 16

Entrecôte - dry aged - koffie en karamel

CHARCUTERIE PLATEAU | 22

Geserveerd met crostini, dip en olijven

APPETIZERS

BROOD | 7 🌿

Warm - gerookte roomboter - olijfolie

CORN RIBS | 8 🌿

Maïs bites - sriracha mayo - parmezaan

BUIKSPEK | 14

Krokant - sesam - umami glaze

GYOZA | 16

Japanse dumpling - kip

KIP CASHEW BITES | 16

Sesam seasoning - bosui

SPICY GAMBA TEMPURA | 17

Black Tiger garnalen - glutenvrij

CAVIAR

Met huisgemaakte chips, crème fraîche en tonijn tartaar.

30 GR. PLATINUM CAVIAR | 65

30 GR. OSIETRA CAVIAR | 90

30 GR. BELUGA CAVIAR | 160

STARTERS

CARPACCIO | 17

Truffelmayonaise - pijnboompitten - sla - Parmezaanse kaas

'STONE AXE' WAGYU CARPACCIO | 26

Olijfolie - bieslook - kappertjes

PULLED LAMB TACO'S | 18

Softshell taco's - zacht gegaard lamsvlees - tzatziki - pico de gallo

BEEF TONNATO | 18

New York style pastrami - tonijn saus - kappertjes - kruidenolie

STEAK TARTAAR 'MRIJ' | 18

Verse truffel - olijfolie - eidooier - bieslook

ZALM 'AZIATISCH' | 18

Tartaar - avocado - gember - ponzu - rijstpapier

COQUILLE ST. JACQUES | 19

Prei - parmezaan - citrus vinaigrette

BLACK TIGER GAMBA'S | 18

Romesco - amandel - knoflook

GEGRILDE CAMEMBERT | 17 

Crostini - rozemarijn - tijm - walnoot

SUSHI ROLLS

SPECIALS

DON'T BE SHELLFISH | 29

*Black Tiger gamba - avocado -
krab topping - mango - tobiko*

SEXY LOBSTER | 32

*Halve kreeft - komkommer -
avocado topping - zalm kaviaar*

CLASSICS

FLAMED WAGYU | 28

*Asperge - komkommer - avocado -
flamed A-grade Wagyu topping*

SPICY TUNA | 22

*Avocado - komkommer - tamago -
Akami tuna topping - spicy mayo*

EBI TEMPURA | 23

*Krokante garnaal - komkommer -
avocado topping - tobiko*

ABURI SALMON | 22

*Zalm - avocado - unagi saus -
flamed zalm - rode peper*

HEALTHY VEGGIE | 19 🌿

*Tamago - komkommer - asperge -
avocado topping - crispy tempura*

SASHIMI

Per 6 stuks.

ZALM | 17

TONIJN | 19

MIX | 18

*Heeft u een allergie of dieetwens?
Wij houden hier graag rekening mee.*

STEAKS

Ons vlees is een slow-food product. Het heeft tijd nodig om te rijpen én te garen, dus neem je tijd om ervan te genieten.

SIMMENTALER

Oostenrijk

TOURNEDOS | 34

220 gram

ENTRECÔTE | 38

300 gram - dry aged

CÔTE À L'OS | 95

1000 gram - dry aged

BLACK ANGUS

Creekstone, Noord-Amerika

ENTRECÔTE | 43

300 gram - dry aged

RIB-EYE | 48

300 gram - dry aged

PRIME RIB | 119

1000 gram - dry aged

RUBIA GALLEGA

Dubbel doel, Spanje

CÔTE À L'OS | 159

1100 gram - dry aged

AUSSIE WAGYU

Stone Axe, Australië

TOURNEDOS | 40

Prijs per 100 gram

Onze steaks worden zonder groente garnituur geserveerd. We adviseren u om meerdere side dishes te bestellen to share.

SEAFOOD

NOORD ZEETONG | 46

Remoulade - citroen

GEGRILDE KREEFT | 48

600 gram - kreeftenboter

THAISE MOSSELEN | 27

Paksoi - taugé - sereh - kokos

ZEEBAARS | 29

Antiboise - cherry tomaat

TARBOT | 32

*Beurre blanc - venkel salade -
spinazie - citrus vinaigrette*

SIDE DISHES

ROMAINE SLA | 6 🌿

Granaatappel - yoghurt - avocado

BABY WORTELS | 7 🌿

Romesco - amandel - knoflook

BLOEMKOOL | 8 🌿

Gerookte chimichurri - hazelnoot

PREI GRATIN | 7 🌿

Bechamel - parmezaan - notenmix

GEGRILDE KOOL | 6 🌿

Yoghurt dressing - macadamia

VERSE FRITES | 7 🌿

Met mayonaise of truffel & parmezaan

SAUZEN | 3

Chimichurri, pepersaus, truffeljus of portjus

*Onze bijgerechten zijn ook te bestellen als
vegetarisch hoofdgerecht. Vraag de bediening
naar de mogelijkheden.*

DESSERTS

24K GOLD BAR | 19 p.p.

*Dessert voor 2 personen - pecan -
karamel - chocolade mouse*

DAME BLANCHE | 10

Vanille - pure chocolade - slagroom

MAGNUM 'JAXX' | 12

Selectie van 2 huisgemaakte Magnums

TACO'S | 11

Millefeuille - crème suisse - rood fruit

APPEL GYOZA | 12

Vanille - karamel - Granny Smith

GLAS / LITER SCROPPINO | 9 / 31

Citroenijs - limoncello - vodka - prosecco

KAAS SELECTIE | 15

*Zuivelhoeve - 4 kazen - appelstroop -
notenbrood - druiven*

LUNCH

TOT 16:00 UUR

BEEF KEBAB | 19

Hummus - yoghurt - Turks brood

EGGS BENEDICT | 17

*Brioche - avocado - gepocheerd ei -
bacon - Hollandaise*

WRAP KROKANTE KIP | 18

Bacon - sla - cheddar - 'Jaxx saus'

GAMBA SALADE | 22

*Rock Shrimp in tempura - baby spinazie -
parmezaan - gepocheerd ei*

FOCCACIA BEEF TONNATO | 19

New York style pastrami - tonijnsaus