

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

MANGALICA | 16

Hongaars oervarken - 24 maanden gerijpt

ENIGMA | 15

Picanha - pimenton - gerookt

SECRETO 07 | 16

Rib-eye - 7 kruiden en specerijen - dry aged

CHARCUTERIE PLATEAU | 24

Geserveerd met crostini, dip en olijven

APPETIZERS

BROOD | 7 🍴

Kruidenboter - 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

HOUSE OF CAVIAR

Met huisgemaakte chips, crème fraîche en tonijn tartaar.

10 GR. PERLE IMPERIAL | 40

30 GR. PERLE IMPERIAL | 80

50 GR. PERLE IMPERIAL | 125

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

Selderij - groene appel - Hollandaise

BLACK TIGER GAMBA'S | 18

Romesco - amandel - knoflook

SMOKED BURRATA | 17 

Tomaat - basilicum - zwarte knoflook

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

Alpen, Oostenrijk

TOURNEDOS | 34

220 gram

ENTRECÔTE | 38

300 gram - dry aged

CÔTE À L'OS | 109

1000 gram - dry aged

ABERDEEN ANGUS

Highlands, Schotland

ENTRECÔTE | 46

300 gram - dry aged

RIB-EYE | 48

300 gram - dry aged

CÔTE À L'OS | 119

1000 gram - dry aged

RUBIA GALLEGA

Galicië, Spanje

CÔTE À L'OS | 159

900 gram - dry aged

AUSSIE WAGYU

Stone Axe, Australië

TOURNEDOS | 42

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

PROVENÇAALSE MOSSELEN | 27

Tomaat - knoflook - tijm - crème fraîche

KABELJAUW | 29

Kimchi - miso - Japanse bouillon

TONIJN STEAK | 34

*Gegrild - antiboise - paprika -
knoflook - citroen*

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

GROENE ASPERGES | 9 🥑

Kruiden olie - macadamia - Hollandaise

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 - chocolate 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

4 kazen - appelstroop - toast - druiven

LUNCH

TOT 16:00 UUR

PASTRAMI TOSTI | 17

Focaccia - double cheese - rucola - jalapeño

FLUFFY OMELET | 16 🍳

Toast - tomaten salade - feta - spicy dressing

WRAP KROKANTE KIP | 18

Bacon - sla - cheddar - 'Jaxx saus'

GAMBA SALADE | 22

*Rock Shrimp in tempura - baby spinazie -
parmezaan - gekookt ei - sicy mayo*

CAESAR SALADE | 18

*Kippendij - romaine sla - gekookt ei -
croutons - Parmezaanse kaas*