

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

SECRETO 07 | 16

Rib-eye - 7 kruiden en specerijen - dry aged

ENIGMA | 15

Picanha - pimenton - gerookt

CHARCUTERIE PLATEAU | 25

Geserveerd met crostini, dip en olijven

APPETIZERS

BROOD | 7 

Kruidenboter - olijfolie

BUIKSPEK | 14

Krokant - sesam - umami glaze

GYOZA | 16

Japanse dumpling - kip

KIP CASHEW BITES | 16

Sesam seasoning - bosui

TOAST PALING | 16

Brioche - crème fraîche - kaviaar

SPICY GAMBA TEMPURA | 18

Black Tiger garnalen - avocado smash

HOUSE OF CAVIAR

*Geserveerd met gerookte zalm,
blini's en crème fraîche.*

10 GR. PERLE IMPERIAL | 45

30 GR. PERLE IMPERIAL | 85

50 GR. PERLE IMPERIAL | 125

STARTERS

CARPACCIO | 18

*Truffelmayonaise - pijnboompitten -
sla - Parmezaanse kaas*

GEBAKKEN EENDENLEVER | 21

*Suikerbrood - saus van PX -
gekarameliseerde appel*

KALFSWANG | 19

*Zachtgegaard - eigen jus - spruitjes -
aardappelschuim - Mangalica*

STEAK TARTAAR 'MRIJ' | 22

*Olijfolie - sjalot - kappertjes -
beenmerg - eidooier - kaviaar*

TONIJN TACO'S | 16

*Crispy tacoshell - avocado -
tonijn tartaar - 2 stuks*

COQUILLE ST. JACQUES | 19

*Schuim van beurre noisette -
zeekraal - hazelnoot*

BLACK TIGER GAMBA'S | 19

Bisque saus - ikura - kruiden olie

SMOKED BURRATA | 18

*Tomaat - basilicum crème - pesto olie -
zwarte knoflook - balsamico*

SUSHI ROLLS

SPECIALS

UNAGI TORCH | 29

Zalm - komkommer - avocado -
furikake - flamed paling topping

SEXY LOBSTER | 34

Halve kreeft - komkommer -
avocado topping - rivierkreeft

CLASSICS

FLAMED WAGYU | 28

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

EBI SALMON TORCH | 26

Krokante garnaal - avocado -
unagi saus - flamed zalm

SPICY TUNA | 23

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

EBI TEMPURA | 24

Krokante garnaal - komkommer -
avocado topping - tobiko

AVOCADO SALMON | 22

Zalm - komkommer - sesam -
avocado topping - ikura

SASHIMI

Per 6 stuks.

ZALM | 18

TONIJN | 20

MIX | 19

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 de tijd om ervan te genieten.

SIMMENTALER

Alpen, Oostenrijk

TOURNEDOS | 36

220 gram

ENTRECÔTE | 38

300 gram - dry aged

CÔTE À L'OS | 119

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 | 129

1000 gram - dry aged

RUBIA GALLEGA

Galicië, Spanje

CÔTE À L'OS | 159

900 gram - dry aged

AUSSIE WAGYU

Stone Axe, Australië

TOURNEDOS | 44

Prijs per 100 gram

Wij garen al onze steaks standaard medium-rare en serveren deze zonder groente garnituur. We adviseren u om meerdere side dishes te bestellen to share.

SEAFOOD

NOORD ZEETONG | 48

Remoulade - citroen

GEGRILDE KREEFT | 48

600 gram - kreeftenboter

RODE POON | 28

Hollandaise - aardappel - prei

TARBOT | 34

*Zuurkool - knolselderij -
saus van eekhoortjesbrood*

TONIJN STEAK | 34

Spitskool - harissa - Thaise saus

SIDE DISHES

ROMAINE SLA | 7 🍴

Granaatappel - yoghurt - avocado

SCHORSENEREN | 9 🍴

Winter asperge - beurre noisette schuim

TRUFFEL RISOTTO | 14 🍴

Paddenstoelen - parmezaan

PREI GRATIN | 8 🍴

Bechamel - parmezaan - notenmix

GROENE ASPERGES | 11 🍴

Kruiden olie - macadamia - Hollandaise

VERSE FRITES | 7 🍴

Met mayonaise of truffel & parmezaan

SAUZEN | 3

Paddenstoel, peper, truffel of rode port

*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 | 11

Vanille - pure chocolade - slagroom

MAGNUM 'JAXX' | 12

Selectie van 2 huisgemaakte Magnums

CRÈME BRÛLÉE | 14

Vanille - verse bosvruchten

BANANEN TRIFLE | 14

Karamel - room - Oreo crumble

GLAS / LITER SCROPPINO | 9 / 31

Citroenijs - limoncello - vodka - prosecco

KAAS SELECTIE | 16

4 kazen - bijpassende garnituren

LUNCH

TOT 16:00 UUR

TOSTI 'JAXX' | 17

Mortadella - double cheese - jalapeño

FLUFFY OMELET | 16 🥑

*Toast - tomaten salade - feta -
sjalot - spicy dressing*

WRAP KROKANTE KIP | 18

Bacon - sla - cheddar - 'Jaxx saus'

TOAST PADDENSTOEL | 16

Truffel - rucola - Parmezaanse kaas

CAESAR SALADE | 18

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