

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 | 17

Hongaars oervarken - 24 maanden gerijpt

SECRETO 07 | 17

Rib-eye - 7 kruiden en specerijen - dry aged

ENIGMA | 16

Picanha - pimenton - gerookt

CHARCUTERIE PLATEAU | 26

Geserveerd met crostini, dip en olijven

APPETIZERS

BROOD | 7 

Kruidenboter - olijfolie

CROQUETAS | 16

Mangalica ham - basilicum

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 | 50

30 GR. PERLE IMPERIAL | 90

50 GR. PERLE IMPERIAL | 125

STARTERS

CARPACCIO | 18

*Truffelmayonaise - pijnboompitten -
sla - Parmezaanse kaas*

SPRINGROLL | 20

*Kwartel pootje - kwartel loempia -
saus van gevogelte*

OSSENSTAART GYOZA | 21

*Huisgemaakt - crispy chili olie -
ponzu vinaigrette - bosui*

STEAK TARTAAR 'MRIJ' | 23

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

TONIJN TACO'S | 16

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

COQUILLE ST. JACQUES | 21

*Verse truffel - gestoofde prei -
aardpeer - hazelnoot*

BLACK TIGER GAMBA'S | 19

Schuim van Tom Kha Kai - koriander

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 | 38

220 gram

ENTRECÔTE | 38

300 gram - dry aged

TOMAHAWK STEAK | 119

1000 gram - dry aged

ABERDEEN ANGUS

Highlands, Schotland

ENTRECÔTE | 46

300 gram - dry aged

RIB-EYE | 48

300 gram - dry aged

BLACK ANGUS

Creekstone Farms, USA

PORTERHOUSE STEAK | 159

1000 gram

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 | 49

Remoulade - citroen

ZALMFILET | 29

Sinaasappel compote - aardappelschuim

HEILBOT | 34

*Must try! - gepocheerd - linzen -
jus van ossenstaart*

ZEEBAARS | 32

Vadouvan saus - saffraan - venkelsalade

LINGUINE KREEFT | 34

*1/2 kreeft - gegrild - aglio e olio
Optie: hele kreeft +26*

SIDE DISHES

ROMAINE SLA | 8

Granaatappel - yoghurt - avocado

BLOEMKOOL | 11

Vadouvan - chimichurri - hazelnoot

LINGUINE AL TARTUFO | 18

Verse truffel - truffel boter

PREI GRATIN | 10

Bechamel - parmezaan - notenmix

BIMI 'AZIATISCH' | 12

Sesam - crispy ui - soja schuim

VERSE FRITES | 7

Met mayonaise of truffel & parmezaan

SAUZEN | 3

Chimichurri, peper, truffel of rode port

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

DESSERTS

DAME BLANCHE | 12

Vanille - pure chocolade - slagroom

MAGNUMS 'JAXX' | 12

Selectie van 2 huisgemaakte Magnum's

PIÑA COLADA | 14

*Ananas - kokos - kumquat -
amaretto - meringue*

CHEESECAKE 2.0 | 14

Framboos - zelf mixen

GLAS / LITER SCROPPINO | 9 / 31

Citroenijs - limoncello - vodka - prosecco

KAAS SELECTIE | 16

4 kazen - bijpassende garnituren

LUNCH

TOT 16:00 UUR

BRIOCHE ZALM 'AZIATISCH' | 17

*Gerookte zalm - soja schuim -
kerrie eiersalade - crispy ui*

GARNALEN KROKETTEN | 16

Cocktailsaus - peterselie - brioche

FLUFFY OMELET | 16 🍳

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

WRAP KROKANTE KIP | 18

Bacon - sla - cheddar - 'Jaxx saus'

CAESAR SALADE | 18

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

CARPACCIO SALADE | 19

*Truffelmayonaise - pijnboompitten -
sla - Parmezaanse kaas*

KIDS VOORGERECHT

MAKI ZALM | 14

Sushi rolletje - 8 stukjes - soja saus

MAKI AVOCADO | 14 🥑

Sushi rolletje - 8 stukjes - soja saus

MAKI KOMKOMMER | 14 🥑

Sushi rolletje - 8 stukjes - soja saus

KLEINE CARPACCIO | 14

*Truffelmayonaise - pijnboompitten -
sla - Parmezaanse kaas*

KIDS HOOFDGERECHT

OSSENHAASPUNTJES | 18

Frietjes - sla - appelmoes

FRIKANDEL | 15

Frietjes - sla - appelmoes

KIPNUGGETS | 15

Frietjes - sla - appelmoes

BITTERBALLETJES | 15

Frietjes - sla - appelmoes

KIDS DESSERT

KINDER DAME BLANCHE | 8

*1 bolletje vanille ijs - slagroom -
warme chocoladesaus*

KINDER IJSBEKER | 7

*De beker mag je mee
naar huis nemen*