

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 | 15

Krokant - sesam - umami glaze

GYOZA | 16

Japanse dumpling - kip

KIP CASHEW BITES | 16

Sesam seasoning - bosui

TOAST PALING | 17

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*

VITELLO TONNATO | 18

Kalfsmuis - tonijn saus - tafelzuurtjes

STEAK TARTAAR | 21

*Handgesneden Simmentaler runderhaas -
eidooier - kaviaar - basilicum*

TONIJN TACO'S | 16

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

ASPERGES GEROOKTE ZALM | 22

Hollandaise - gekookt ei

ASPERGES COQUILLE | 26

Mangalica ham - truffel saus - hazelnoot

BLACK TIGER GAMBA'S | 19

Schuim van Tom Kha Kai - koriander

GEGRILDE CAMEMBERT | 17

Honing - walnoot - druiven - crostini

SMOKED BURRATA | 18

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

SUSHI ROLLS

SPECIALS

DON'T BE SHELLFISH | 32

*Ebi tempura - komkommer - avocado -
topping van krab - mango*

SEXY LOBSTER | 36

*Halve kreeft - komkommer -
avocado topping - rivierkreeft*

CLASSICS

CHICKEN TERIYAKI | 23

*Crispy chicken - avocado -
furikake kruiden - teriyaki*

EBI TEMPURA | 24

*Krokante garnaal - komkommer -
avocado topping - tobiko*

ABURI SALMON | 24

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

SPICY TUNA | 23

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

AVOCADO SALMON | 22

*Zalm - komkommer - sesam -
avocado topping - ikura*

SASHIMI

Per 6 stuks.

ZALM | 19

TONIJN | 21

MIX | 20

*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

MOSSELEN PROVENÇAALS | 29

Tomaat - sjalot - crème fraîche

ZEEBAARS | 32

*Vadouvan saus - saffraan -
venkelsalade*

ASPERGES ZALM | 34

Hollandaise - krieltjes - gekookt ei

ASPERGES KREEFT | 38

1/2 kreeft - Hollandaise - gekookt ei

Optie: hele kreeft +26

SIDE DISHES

CAESAR SALAD | 8 🌿

Little gem - Caesar dressing

WITTE ASPERGES | 16 🌿

Hollandaise - gekookt ei

LINGUINE AL TARTUFO | 18 🌿

Verse truffel - truffel boter

BIMI 'AZIATISCH' | 12 🌿

Sesam - crispy ui - soja schuim

VERSE FRITES | 7 🌿

Met mayonaise of truffel & parmezaan

SAUZEN | 3

Kruidenboter, 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

MAGNUM 'JAXX' | 18

Gold plated - 2 huisgemaakte Magnums

AARDBEI ROMANOFF | 15

*Verse aardbeien - rood fruit gel -
vanille ijs - aardbeien room*

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 | 17

*Gerookte zalm - Hollandaise -
eiersalade - zalm caviar*

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