

THE SEAFOOD BAR

'LOCALLY AND OVERSEAS'

Moules de Zelande ^{'seizoensgebonden'} 12
+- 200gr, citroengras, kaffir,
schuimige saus van groene curry

Pulpo a'la Planca 22
knoflook, peterselie, piment

Oesterij special 15
Zeeuwse creuze oester, 3st
geserveerd met vinaigrette en limoen

Irish Mor 15
Ierse creuze oester, 3st.
geserveerd met vinaigrette en limoen


Gillardeau 16
Franse creuze oester, 3st.
geserveerd met vinaigrette en limoen

Oester Plateau 26
2st. Zeeuwse creuze, 2st. Gillardeau,
2st. Irish Mor, geserveerd met
Japanse vinaigrette en limoen

**'om versheid te garanderen zijn onze oesters,
schaal- en schelpdieren beperkt voorradig.'**

BITES & SNACKS

'FOR THE TABLE'

Edamame  10
soja boontjes, maldon zout, sesam

Pata Negra +- 60gr 16
jamon iberico blazquez, gerookte amandelen

Babi Pangang 10
zacht gegaard buikspek, X.O. lak,
gepekeld kool, bosui

Tempura Gamba 5st. 13
crispy gamba's, Japanse mayonaise

Spicy Tuna Taco 3st. 18
crispy taco's, gepekeld kool, tonijn tartaar,
sriracha mayonaise, bosui

CLASSIC STARTERS

'WITH A MODERN TWIST'

Foie 16
terrine van ongeforceerde eendenlever,
confituur van sjalot, mosterd en steranijs,
oude kersen aceto

Beef Carpaccio 14
dun gesneden ossenhaas, pancetta,
truffelmayonaise, pijnboompitjes,
bieslook, micro kruiden

MENU

'REFLECTION OF NATURE'

Zeebaars

ceviche, cremeux van avocado, bataat, gepekeld mais, Tigre de leche

Foie*

ongeforceerde eendenlever, confituur van sjalot, mosterd en steranijs, oude kersen aceto

Mossel

Zeeuwse mosselen, gepekeld rettich, schuimige saus van groene curry, venkel

Kalfswang

zachtgegaarde kalfswang, bereidingen van rodebiet, parelgort, Hollandse kers, Jus verrijkt met salie

Ananas

gemarineerde ananas, bereidingen van kokos, schuim van Pina Colada en kaffir

4 gangen 'Reflection of nature' 58
5* gangen 'Reflection of nature' 72

* kaas i.p.v. zoet 7
* aangepaste wijnen 4 glazen 34
* aangepaste wijnen 5 glazen 42
* bob arrangement mogelijk

'menu is enkel per tafel te bestellen'

CLASSICS

Ribeye +- 300gr "dry aged" 34
grain-fed black Angus, groene asperge
'geserveerd met cowboy boter'

Cote de Boeuf +- 950gr "dry aged" 75
2 pers. bereid op de Big Green Egg
'geserveerd met cowboy boter'

Sole Meuniere +- 450gr. 42
in roomboter gebakken Noordzeetong,
afgewerkt met peterselie, kappertjes,
citroen en Hollandse garnalen

COMFORT FOOD

Smash Burger
200gr. 100% Angus beef, gecarameliseerde ui,
smash sauce, cheddar, geserveerd met frites
Dubbel 200gr (standaard) 22.-
Trippel 300gr 26.-

Truffel risotto 18
verse risotto, sjalot, bospaddestoelen
truffel, parmezaanse kaas
'Supplement Pata Negra + 10'

SIDES & MORE

Verse Frites 4.5
geserveerd met verse mayonaise

Truffel Frites 8.-
verse frites, truffel mayonaise,
afgewerkt met parmezaanse kaas

Groene Asperge  8.-
Maldon zout, luchtige Hollandaise

Peppercorn Sauce 4.5
Jus de Veau 4.5

Wij werken met dagverse producten, hierdoor kan het voorkomen dat sommige producten niet voorradig zijn. Indien er speciale wensen en/of allergenen zijn horen wij dit graag!