

KOUD

BROOD & BOTER

Verschillende broodsoorten met kruidenboter, aioli en een wisselende dip

6.20

CARPACCIO

Dungesneden rundvlees met rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, parmezaanse kaas en pesto

9.80

JACK'S TAART *Vegan*

Een taartje van smeuijge jackfruitsalade op basis van vegan mayo met kappertjes, ui, selderij en dille

9.20

OOSTERSE ZALM

Gerookte zalm, komkommer, wortel, gefrituurde uitjes, geroosterde sesam, soja-sesamsaus en kewpie mayo

9.80

POKE BOWL

Sushirijst, zalmblokjes, edamame, mango, komkommer, wakamé, avocado, geroosterde sesam en sojasaus

13.20

BUDDHA BOWL *Vegan*

Sushirijst, edamame, avocado, mango, watermeloen, komkommer, cashewnoten en soja-sesamdressing

12.40

WARM

KARA-AGE

Gefrituurde kip op Japanse wijze, in combinatie met garnalen in een krokant jasje.

Met chilisaus en gefrituurde uitjes.

10.50

SAMBA DI GAMBA

Argentijnse wilde gamba's, lekker gebakken met knoflook en een pepertje. Met stokbrood en aioli.

12.90

PULLED CHICKEN

Kipfilet met BBQ saus, paprika, lente-ui, cashewnoot en een stoombroodje

9.80

COURGETTI

Spaghetti van courgette met falafel, tomaat en knoflook.

Met harissa yoghurt.

9.80

SALADES

ZO GEZOND ALS 'N VIS

Verschillende slasoorten, rode ui, gegrilde paprika, feta, gerookte zalm, Hollandse garnalen, gamba's en ansjovismayonaise.

13.80

DOLCE VITA

Verschillende slasoorten, buffelmozzarella, watermeloen, parmaham, zontomaat en pijnboompitten. Met een pesto-dressing.

12.80

SOEP

TOMATENSOEP

Vegan

Met knoflook en verse basilicum

4.90

SOPA DE LIMA

Mexicaanse friszure soep met kip, avocado, tomaat, limoen, knoflook en kruiden

6.20

SOEP NAAR HET WEER

Elke dag een andere smaakvolle soep!

6.00

V I S

ZO PLAT ALS ...

Scholfilet met witte wijn bieslooksaus en peultjes

19.90

TONGSTRELEND

Twee sliptongetjes gebakken met garnalen, mosselen, lente ui en een vleugje witte wijn

20.50

DE KLASSIEKER

Zalmfilet met hollandaise saus en (groene) asperges

22.90

VISCURRY

Verschillende vissoorten in een kokos-currysaus, geserveerd met basmati rijst en een tempura garnaal

19.80

KA-KRAAL

Kabeljauwfilet met zeekraal en saffraan-citroenmayo

21.90

Heeft u onze specials van vandaag al gezien? Onze bedieningsmedewerkers weten er alles over!

V L E E S

SPARE RIBS

Met aioli en sriracha mayo

19.90

DUIVELS RUNDPOTJE

Ouderwets lekker stoofpotje van rundvlees in een pittige saus vol groente, geserveerd met basmatirijst

19.10

LENTEBURGER

Black Angus hamburger op een broodje met little gem, tomaat, augurk en komkommer. Met een romige tuinkruidensaus en (groene) asperges.

19.80

SMASHED BURGER

Brioche broodje met smakelijke dunne, platgeslagen Black Angus burgers met little gem, komkommer, avocado en gorgonzolasaus

21.50

ALS EEN LAMMETJE

Spies van lamsvlees met Griekse kruiden en tzatziki

20.80

SURF & TURF

Malse kogelbiefstuk met een gamba-spies en frisse aioli!

21.80

V E G A (N)

DUTCH WEED BURGER

Een compleet plantaardige burger gemaakt van eiwitrijke, zilte sojasnippers en het krachtige winterwier Royal Kombu. Op een broodje met vegan knoflooksaus, little gem, tomaat, ui en augurk.

19.50

PULLED EGGPLANT

Bijzondere aubergine schotel, gekruid met knoflook, paprikapoeder, harissa en tomaat. Geserveerd met naanbrood.

17.80

CURRY & CO

Een heerlijke rode curry, met groene groentes als boontjes, peultjes, edamame, courgette en champignons. Geserveerd met basmatirijst.

18.80

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse groente, patat, rauwkost en een aardappel-garnituur.